

## BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

## SIGNATURES

Cosmocat / available no ABV <i>Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter</i>	13 / 10
Tokyo Garden / available no ABV <i>Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee</i>	15 / 10
Margarithai <i>Volcan de mi terra tequila, lemongrass Casamigos mezcal, lime, coriander, agave, black salt</i>	17
Belle Époque <i>Tanqueray export gin, St-Germain liquor, lemon, cucumber, Champagne</i>	14

## LONDON'S FAVORITES

Old Square <i>Hennessy VS cognac, bulleit rye whiskey, absinthe vermouth, pear, sesame, umami bitter</i>	14
Mayfair Sour <i>Talisker 10 whisky, coconut, ginger, lemon, tonka tincture, egg white</i>	15
Plum Royal <i>Zacapa centenario 23, calvados, umeshu plum, matcha tea, strawberry &amp; plum shrub, aromatic bitters</i>	18
Albemarle Spritz <i>Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	14

## BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	14
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	18
Spring roll, king crab, mango, mint <i>Spring roll, king crab aux légumes, mangue, menthe</i>	20

## SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon 9	Akami 12	Otoro	22
Yellowtail 14	Chutoro 18	Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	16

## SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon 5	Akami 6	Chutoro	7
Obsiblu prawn 8	Otoro 8	With Petrossiant caviar	18
		Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	32

## MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sériole, condiment yuzu kosho</i>	9
Spicy tuna tartare, soy sauce <i>Tartare de thon épicé, sauce soja</i>	11

## BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

**RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ**

Flamed Scottish salmon, passion fruit dressing <i>Saumon mi-cuit, vinaigrette aux fruits de la passion</i>	12
Tuna tartare, ponzu, wasabi condiment <i>Tartare de thon, ponzu, condiment wasabi</i>	15
Morecambe Bay oysters, cherry vinegar, ginger mint <i>Huitres de la baie de Morecambe, vinaigre de cerisier, menthe gingembre</i>	18
Seared chutoro, 'pommes paille', jalapeño vinaigrette <i>Thon chutoro mi-cuit, pommes paille, vinaigrette jalapeño</i>	21
Yellowtail & avocado carpaccio, yuzu, coriander <i>Carpaccio de sériole et avocat, yuzu, coriandre</i>	14

**LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD**

Miso caramelised green asparagus, sesame seeds, coriander <i>Asperges vertes caramélisées au miso, sésame, coriandre</i>	14
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	19
Spicy prawn, cos lettuce, sesame seeds <i>Crevettes croustillantes épicées, romaine, sésame</i>	17
Native lobster salad, strawberries, elderflower vinegar, fresh almonds <i>Salade de homard aux fraises et vinaigre de sureau, amandes fraîches</i>	29
Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Crispy sushi saumon aux agrumes, mayonnaise chipotle</i>	16

## BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## LAND &amp; SEA - TERRE &amp; MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	29
Dover sole, Thai broth, peas and pickled red chillies <i>Sole à l'huile d'olive, bouillon thai, petits pois, pickles de piment rouge</i>	34
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame onion vinaigrette <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards, sésame oignon</i>	39
A4 Kagoshima Wagyu beef sirloin, Korean spices <i>Entrecôte de boeuf Wagyu A4 de Kagoshima, piment coréen</i>	85
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	32
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	26

## SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	8
Steamed broccoli, nori, sesame vinaigrette <i>Brocoli vapeur, nori, vinaigrette sesame</i>	8
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	7
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	7