

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 & 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>	16
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	23
Spring roll, king crab, mango, mint <i>Spring roll, king crab aux légumes, mangue, menthe</i>	22
Crispy prawns, spicy mayonnaise, bonito sesame <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame bonite</i>	18

SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon	9	Akami	12	Otoro	22
Yellowtail	14	Chutoro	18	Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	19

SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	5	Akami	6	Chutoro	7
Obsiblu prawn	8	Otoro	8	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

Tuna tartare, ponzu, wasabi condiment <i>Tartare de thon, ponzu, condiment wasabi</i>	19
Maldon oysters, cherry vinegar, ginger mint <i>Huitres de la baie de Maldon, vinaigre de cerisier, menthe gingembre</i>	18
Seared chutoro, 'pommes paille', jalapeño vinaigrette <i>Thon chutoro mi-cuit, pommes paille, vinaigrette jalapeño</i>	23
Yellowtail & avocado carpaccio, yuzu, coriander <i>Carpaccio de sériole et avocat, yuzu, coriandre</i>	16

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised aubergine, sesame seed, coriander <i>Aubergine caramélisée 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
Artichoke salad, yuzu truffle vinaigrette, rocket and pine nuts <i>Artichauts en salade, yuzu truffe, roquette et pignons de pin</i>	15
Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Crispy sushi saumon aux agrumes, mayonnaise chipotle</i>	16

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	29
Langoustine ravioli, light ponzu broth <i>Ravioles de langoustines, bouillon léger battu au ponzu</i>	28
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 (100gr) <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
'Pommes dauphines', smoked paprika <i>Pommes dauphines au paprika fumé</i>	8