



25 RUE DU DRAGON

LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	23
Thon rouge	25
Chutoro	29
Otoro	32
Assortiment de 6 sashimis	28
Riz blanc	8
Riz cuisiné	12
Tartare d'algues wakamé sésame	10

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Yellowtail	8
Anguille laquée	9
Crevette Obsiblu	8
Thon rouge	8
Chutoro	9
Otoro	10
Assortiment de 6 sushis	37

CALIFORNIA — 8 pièces

Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, Sriracha	27
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Yellowtail, romaine et pomme paille, sauce soja sésame	27
Spring roll, crevette Obsiblu aux légumes, mangue, menthe	28

MAKI — 6 pièces

Tartare de thon épicé	17
Yellowtail, condiment yuzu kosho, vinaigrette yuzu soy	16
Anguille laquée	18



25 RUE DU DRAGON

LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

À PARTAGER

Goma-aé de légumes verts, king crab et crème de sésame	30
Salade de pousses d'épinards yuzu truffe, miso, bonite séchée	20
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	28
Tartare de saumon mariné au yuzu soy, radis croustillants	24
Emincé de poulpe mariné au jalapeño, oignons doux, coriandre	22
Thon chutoro mi-cuit, huile de sésame grillée tiède, gingembre	25
Yellowtail mariné au yuzu, fruit de la passion, avocat	25

DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat	14
Ananas Costa Rica, aloé vera et sorbet yuzu	14
Perles du Japon au lait de coco, mangue et citron vert	14
Chiffon cake au thé matcha, chocolat guanaja	14
Mochis glacés traditionnels	14