

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Cosmocat / available no ABV <i>Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter</i>	14 / 10
Tokyo Garden / available no ABV <i>Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee</i>	16 / 10
Margarithai <i>Volcan de mi terra tequila, lemongrass</i> <i>Casamigos mezcal, lime, coriander, agave, black salt</i>	18
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,</i> <i>absinthe vermouth, pear, sesame, umami bitter</i>	13
Mayfair Sour <i>Talisker 10 whisky, coconut, ginger, lemon, tonka tincture, egg white</i>	16
Plum Royal <i>Zacapa centenario 23, calvados, umeshu plum,</i> <i>matcha tea, strawberry & plum shrub, aromatic bitters</i>	17
Albemarle Spritz <i>Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	15

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	17
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	20
Crispy prawns, spicy mayonnaise, bonito sesame <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame bonite</i>	18

SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon	11	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>Sérieole, 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

Grilled yellowtail carpaccio, yuzu soy and spicy oil <i>Carpaccio de sériole grillée, yuzu soja, huile pimentée</i>	16
Marinated scallops, jalapeño vinaigrette, radish <i>Saint-Jacques marinées, vinaigrette jalapeño, radis</i>	18
Sea bass ceviche, yuzu, avocado, wasabi <i>Bar mariné en ceviche, yuzu, condiment avocat wasabi</i>	18
Chutoro tacos, chipotle mayonnaise <i>Tacos de thon chutoro, mayonnaise chipotle</i>	15

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Crispy sushi saumon aux agrumes, mayonnaise chipotle</i>	16
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	22
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame coriandre</i>	18
Vegetable salad, onion sesame vinaigrette, dashi crisps <i>Salade de légumes, vinaigrette oignon sésame, chips au dashi</i>	15
King crab salad, citrus & mango, sobacha <i>Salade de king crab, agrumes & mangue, sobacha</i>	28
Miso caramelised aubergine, sesame seed, lime <i>Aubergine caramélisée au miso, sésame, citron vert</i>	14

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	29
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
Langoustine ravioli, ponzu bisque <i>Ravioles de langoustines, bisque au ponzu</i>	28
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	34
Grilled Yorkshire lamb cutlets, teriyaki sauce <i>Côtelettes d'agneau grillées du Yorkshire, sauce teriyaki</i>	30
A4 Kagoshima Waguy beef sirloin, Korean spices (100gr) <i>Entrecôte de bœuf Waguy A4 de Kagoshima, piment coréen</i>	85
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
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 dauphine au paprika fumé</i>	8