

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

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Séριοle, pommes paille, avocat, jalapeño</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, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	19
Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	16

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
Obsibblue prawn 8	Otoro 8	Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	32

MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Séριοle, 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

Yellowtail carpaccio, cos lettuce, lime & ginger vinaigrette <i>Carpaccio de sériole, romaine, vinaigrette gingembre & citron vert</i>	15
Obsiblu prawns "mi-cuit", red shiso, yuzu infused olive oil <i>Crevette Obsiblu mi-cuite, shiso rouge, huile d'olive au yuzu</i>	19
Chutoro tacos, chipotle mayonnaise <i>Tacos de thon chutoro, mayonnaise chipotle</i>	17
Sea bass ceviche, yuzu, avocado, wasabi <i>Bar mariné en ceviche, yuzu, condiment avocat wasabi</i>	16

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Squid tempura, wasabi cream, wakamé crisps <i>Encornets tempura, crème wasabi, chips au wakamé</i>	15
Miso caramelised green asparagus, sesame seeds <i>Asperges vertes caramélisées au miso, sésame</i>	17
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	22
Lobster salad, strawberry and almonds <i>Salade de homard, fraises et amandes</i>	23
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame coriandre</i>	18
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>	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>	35
Chilean sea bass, Thai broth, peas and jalapeño <i>Bar du Chili, bouillon thaï, petits pois et jalapeño</i>	38
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>	35
A4 Kagoshima Wagyu beef sirloin, Korean spices (100gr) <i>Entrecôte de bœuf Wagyu 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