



25 RUE DU DRAGON

LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

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

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Yellow tail	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
Yellow tail, romaine et pommes paille, sauce soja sésame	27
Spring roll, crevette Obsiblu aux légumes, mangue, menthe	28

MAKI — 6 pièces

Tartare de thon spicy	17
Yellow tail, condiment yuzu kosho	16
Anguille laquée	18

À PARTAGER

Tomates caramélisées au miso, sésame, coriandre	25
Ceviche de saumon, vinaigrette jalapeño, mangue et concombre	24
Salade de pousses d'épinards yuzu truffe, miso, bonite séchée	20
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	28
Emincé de poulpe mariné au jalapeño, coriandre	22
Mi-cuit de thon chutoro, sésame grillé, gingembre	25
Yellow tail mariné au yuzu, fruit de la passion, avocat	25

DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat fondu	14
Traditionnels Mochis glacés	14
Perles du Japon au lait de coco, framboises	17
Mousse de lait vanillé, fraises et sorbet yuzu	15
Chiffon cake au Matcha, sauce chocolat fondu	14