

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Cosmoccat / available no ABV 15 / 12
Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter

Tokyo Garden / available no ABV 18 / 12
Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee

Margarithai 19
Volcan de mi terra tequila, lemongrass
Casamigos mezcal, lime, coriander, agave, black salt

Belle Époque 17
Tanqueray export gin, St-Germain liquor, lemon, cucumber, Champagne

Wasabi Martini 18
Ki No Bi gin, wasabi, Mancini Sakura Vermouth, peach Rinquinquin

LONDON'S FAVORITES

Old Square 15
Hennessy VS cognac, bulleit rye whiskey,
absinthe vermouth, pear, sesame, umami bitter

Mayfair Sour 17
Talisker 10 whisky, coconut, ginger, lemon, tonka tincture, egg white

Plum Royal 20
Zacapa centenario 23, calvados, umeshu plum,
matcha tea, strawberry & plum shrub, aromatic bitters

Albemarle Spritz 17
Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Sériole, 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
Obsiblue 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

Yellowtail carpaccio, cos lettuce, lime & ginger vinaigrette <i>Carpaccio de sériole, romaine, vinaigrette gingembre & citron vert</i>	15
Obsiblue prawns “mi-cuit”, red shiso, yuzu infused olive oil <i>Crevette Obsiblue 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 tomatoes, sesame seeds <i>Tomates caramélisées au miso, sésame</i>	17
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	22
Lobster salad, peach and fresh almonds, elderflower <i>Salade de homard, pêches et amandes fraîches, sureau</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