

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

Grilled yellowtail carpaccio, yuzu and red jalapeño <i>Carpaccio de sériole grillée, yuzu, piment jalapeño</i>	16
Scallops mi-cuit ceviche, avocado, jalapeño <i>Saint-Jacques mi cuite en ceviche, avocat, jalapeño</i>	27
Chutoro tacos, chipotle mayonnaise <i>Tacos de thon chutoro, mayonnaise chipotle</i>	18
Marinated Seabass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	17

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised aubergine, sesame seed <i>Aubergine caramélisée au miso, sésame</i>	17
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	23
Native Lobster salad, fig and walnuts, honey vinaigrette <i>Salade de homard, figes et noix, vinaigrette au miel</i>	24
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
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	26
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards sésame</i>	35
Chilean sea bass, Thai broth, cauliflower and peanut <i>Bar du Chili, bouillon thaï, chou-fleur et cacahuètes</i>	38
Langoustine ravioli, ponzu bisque <i>Ravioles de langoustines, bisque au ponzu</i>	30
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	38
A4 Kagoshima Wagyu beef Sando, sesame (100gr) <i>Sando de bœuf Wagyu A4 de Kagoshima, sésame</i>	85

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