25 RUE DU DRAGON

# LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## SASHIMI — 5 pièces

| | |
|---|---|
| Saumon Label Rouge | 22 |
| Yellowtail | 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 |
| Yellowtail | 8 |
| Anguille laquée | 9 |
| Crevette Obsiblue | 8 |
| Thon rouge | 8 |
| Chutoro | 9 |
| Otoro | 10 |
| Assortiment de 6 sushis | 37 |

## CALIFORNIA — 8 pièces

| | |
|---|---|
| Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha | 28 |
| Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen | 29 |
| Crevettes croustillantes, sésame wazabi, mayonnaise thaï | 28 |
| Spring roll, crevette Obsiblue aux légumes, mangue, menthe | 28 |

## MAKI — 6 pièces

| | |
|---|---|
| Tartare de thon épicé | 17 |
| Yellowtail, yuzu soy | 16 |
| Anguille laquée | 18 |

## À PARTAGER

| | |
|---|---|
| Salade de pousses d'épinards yuzu truffe, bonite séché | 22 |
| Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat | 28 |
| Yellowtail mariné au yuzu, fruit de la passion, avocat | 25 |
| Mi-cuit de thon chutoro, sésame grillé, gingembre | 25 |
| Ceviche de saumon, vinaigrette jalapeño, mangue et concombre | 24 |
| Carpaccio de bar mariné, miso séché, condiment yuzu | 27 |
| Crevettes Obsiblue mi-cuite, vinaigrette yuzu miel | 28 |

## DESSERT

| | |
|---|---|
| Chouquettes, chantilly vanille, sauce chocolat | 14 |
| Perles du Japon au lait de coco, mangue, citron vert | 16 |
| Chiffon cake au thé Matcha, chocolat guanaja | 14 |
| Mochis glacés traditionnels | 14 |

SERVI AVEC LE WASABI, RACINE FRAICHE JAPONAISE ET GINGEMBRE MARINÉ. NAPPÉ DIRECTEMENT À LA SAUCE NIKIRI MAISON.

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS. LE BAR DES PRÉS N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.