

## 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 21  
*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	Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	19
Scallops	16	Chutoro	18		
Yellowtail	14	Otoro	22		

## SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	5	Akami	6	Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	32
Scallops	8	Chutoro	7		
Obsibblue prawn	8	Otoro	8		

## 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, yuzu passion fruit, avocado <i>Carpaccio de sériole, yuzu et fruits de la passion, avocat</i>	16
Marinated scallops, clementine, sobacha and red chilli <i>Saint-Jacques marinée, clémentine, sobacha et piment</i>	30
Obsiblue prawns mi-cuit, red shiso, yuzu honey <i>Crevette obsiblue mi-cuite, shiso rouge, yuzu miel</i>	19
Marinated Seabass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	17
A4 Kagoshima Wagyu beef carpaccio, truffle, ponzu, sesame <i>Carpaccio de wagyu Kagoshima A4, truffe noire, ponzu, sésame</i>	42

**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
Spinach salad, yuzu truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séché</i>	22
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
Croque Monsieur with black truffle and French ham <i>Croque-monsieur, truffe noire et jambon de Paris</i>	40

## BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## LAND &amp; SEA - TERRE &amp; 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
Roasted scallops, salsa, shimichi emulsion <i>Saint-Jacques rôties, salsa, émulsion au piment shimichi</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