



25 RUE DU DRAGON

LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	23
Saint-Jacques	25
Thon rouge	25
Chutoro	29
Otoro	32
Assortiment de 6 sashimis	30
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 Obsiblu	8
Saint-Jacques	9
Thon rouge	8
Chutoro	9
Otoro	10
Assortiment de 6 sushis	38

CALIFORNIA — 8 pièces

Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	28
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Yellowtail, romaine et pomme paille, sauce soja sésame	29
Crevettes croustillantes, sésame wazabi, mayonnaise thaï	28
Spring roll, crevette Obsiblu 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 noire, bonite séché	30
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	28
Yellowtail mariné au yuzu, fruit de la passion, avocat	27
Mi-cuit de thon chutoro, sésame grillé, gingembre	28
Carpaccio de bar mariné, miso séché, condiment yuzu	25
Saint-Jacques caramélisées au miso, sésame	30
Crevettes Obsiblu mi-cuite, vinaigrette cédrat et gingembre	28
Oursins marinés sauce totazu, cébette et citron vert	30

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
Carpaccio d'ananas frais, fruit de la passion	16