



25 RUE DU DRAGON

LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	25
Thon rouge	25
Chutoro	29
Otoro	32
Assortiment de 6 sashimis	32
<i>Chutoro, saumon, yellowtail</i>	
Riz blanc	10
Riz cuisiné	12
Tartare d'algues wakamé sésame	10

SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Yellowtail	9
Anguille laquée maison	9
Crevette Obsiblu	8
Thon rouge	8
Chutoro	9
Otoro	10
Assortiment de 6 sushis	40
<i>Saumon, yellowtail, chutoro, thon rouge, crevette</i>	

CALIFORNIA — 8 pièces

Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	28
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Anguille laquée, concombre, lamelles fines d'avocat	32
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, bonite	30
Carpaccio de saumon mi-cuit, vinaigrette au timur, riz soufflé	27
Salade de homard, framboises, vinaigrette umeboshi	40
Crevettes Obsiblu mi-cuite, vinaigrette cédrat et gingembre	28
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Mi-cuit de thon chutoro, sésame grillé, gingembre	29
Yellowtail mariné au yuzu, fruit de la passion, avocat	29
Asperges vertes caramélisées au miso, sésame	30

DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat	14
Perles du Japon au lait de coco, fraises, sésame	16
Chiffon cake au thé Matcha, chocolat guanaja	14
Carpaccio d'ananas Victoria, fruit de la passion	16
Les trois mochis glacés	16