



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>Thon rouge, 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

Tomates caramélisées au miso, sésame	28
Salade de pousses d'épinards yuzu, truffe, bonite	30
Carpaccio de saumon mi-cuit, fruits de la passion et timur	27
Bar mariné au yuzu et piment rocoto, miso	28
Crevettes Obsiblu mi-cuites, yuzu miel et soja blanc	28
Chu toro mi-cuit, vinaigrette jalapeno, radis croquants	29
Yellowtail mi-cuit, ponzu, wasabi et sésame grillé	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30

### DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné pécan	14
Chiffon cake au thé matcha, chocolat guanaja	14
Perles du Japon au lait de coco, mangue, sésame	16
Les trois mochis glacés	16
Mangue avion fraîche	20