



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
Crevette Obsiblu	8
Anguille laquée maison	9
Yellowtail	9
Saint-Jacques	9
Thon rouge	9
Chutoro	9
Otoro	10
Wagyu japonais flambé	20
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, sobacha, coriandre, mayonnaise	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
Bar mariné au chili	18

À PARTAGER

Saumon mi-cuit, sauce miso karashi	27
Bar mariné au yuzu et piment rocoto, miso	28
Chu toro mi-cuit, vinaigrette jalapeno, radis croquants	29
Yellowtail mi-cuit, ponzu, wasabi et sésame grillé	29
Salade de pousses d'épinards yuzu, truffe, bonite	30
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat	40
Carpaccio de wagyu japonais flambé à la truffe, ponzu	48

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	16
Les trois mochis glacés	16
Ananas frais à la vanille, rafraîchi d'un sorbet	16