

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Paloma Poppy <i>Mezcal infused with thyme, agave syrup, lemon and grapefruit juice</i>	17
Cosmoccat / available no ABV <i>Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter</i>	17 / 14
Tokyo Garden / available no ABV <i>Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee</i>	22 / 14
Margarithai <i>Volcan tequila, lemongrass, Casamigos mezcal, lime, coriander, agave</i>	22
Belle Époque <i>Tanqueray export gin, St-Germain liquor, lemon, cucumber, Champagne</i>	19
Wasabi Martini <i>Ki No Bi gin, wasabi, Mancini Sakura Vermouth, peach Rinquiquin</i>	20
Apple & Eve <i>Hennessy VS, Cointreau, yuzu juice, homemade apple pie and egg white</i>	17

LONDON'S FAVORITES

BDP Mary <i>Vodka, cherry tomato, cranberry and lemon juice, wasabi</i>	16
Plum Royal <i>Zacapa 23, calvados, umeshu plum, strawberry & plum shrub</i>	24
Albemarle Spritz <i>Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	20
Garden 42 <i>Don Julio 1942, Yuzu kosho and lime, Muyu Jasmine Verte, clementine</i>	36

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Sériole, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	18
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	23
Crispy prawns, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	20
Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	18

SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon	12	Akami	15	Selection of 6 sashimi	21
Scallops	17	Chutoro	19	<i>Assortiment de 6 sashimi</i>	
Yellowtail	17	Otoro	22		

SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	6	Akami	7	Seared Wagyu A4, Oscietra caviar	16
Scallops	8	Chutoro	8		
Obsiblu prawn	8	Otoro	9	Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	34

MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sériole, condiment yuzu kosho</i>	12
Spicy tuna tartare, soy sauce <i>Tartare de thon épicé, sauce soja</i>	14
Soft shell crab tempura, shiso <i>Tempura de crabe mou, shiso</i>	17

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Grilled scallops, brioche butter, ponzu consommé <i>Saint-Jacques cuites dans sa coquille, beurre de brioche, ponzu</i>	28
Seared Chutoro, white ponzu, pickled daikon <i>Chutoro mi-cuit, ponzu, pickles de radis blanc</i>	21
Obsiblu prawns mi-cuit, red shiso, yuzu honey <i>Crevette obsiblu mi-cuite, shiso rouge, yuzu miel</i>	20
Marinated Seabass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	19
A4 Kagoshima Wagyu beef carpaccio, ponzu, black truffle <i>Carpaccio de Wagyu Kagoshima A4, ponzu, truffe noire</i>	42

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised portobello mushroom, hazelnut <i>Portobello caramélisé au miso, noisettes</i>	19
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi</i>	16
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	24
Spinach salad, yuzu black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	23
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame coriandre</i>	19
Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Crispy sushi saumon aux agrumes, mayonnaise chipotle</i>	18
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de boeuf, gingembre, soja</i>	22

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	29
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	28
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards sésame</i>	41
Roast scallops, potimarron squash, almond, curry velouté <i>Saint-Jacques rôties, potimarron, amande, velouté de curry</i>	42
Langoustine ravioli, bisque <i>Ravioles de langoustines, bisque</i>	34
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	39
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>	10
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	8
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	9
"Pommes dauphines", smoked paprika <i>Pommes dauphine au paprika fumé</i>	10