

MAYFAIR  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

### SIGNATURES

BDP Mary	24
<i>Ketel one, cherry tomato, cranberry and lemon juice, wasabi</i>	
Plum Royal	20
<i>Zacapa 23, calvados, umeshu plum, strawberry &amp; plum shrub</i>	
Paloma Poppy	19
<i>Mezcal infused with thyme, agave syrup, lemon and grapefruit juice</i>	
Cosmocat / available no ABV	18 / 17
<i>Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter</i>	
Tokyo Garden / available no ABV	23 / 17
<i>Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee</i>	
Margarithai	24
<i>Volcan tequila, lemongrass, Casamigos mezcal, lime, coriander, agave</i>	
Belle Époque	20
<i>Tanqueray export gin, St-Germain liqueur, lemon, cucumber, Champagne</i>	

### LONDON'S FAVORITES

Albemarle Spritz	16
<i>Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	
Westminster Bloom	21
<i>Kinobi gin infused with coconut, strawberry infused Campari, Cocchi Vermouth di Torino</i>	
Number 10	23
<i>Eminente rum, coconut &amp; saffron, angostura bitter</i>	
The Primrose	21
<i>Pampero blanco rum, almond syrup infused with jalapeño &amp; basil, lime and egg white</i>	

MAYFAIR  
**BAR DES PRÉS**  
CYRIL LIGNAC

## CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Séριοle, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	19
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	24
Crispy prawns, Thaï mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	21
Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	19

## SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon	13	Chutoro	21	Selection of 6 sashimi	22
Yellowtail	18	Otoro	23	<i>Assortiment de 6 sashimi</i>	
Akami	16				

## SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	7	Chutoro	9	Seared Wagyu A4,	17
Obsibluе prawn	9	Otoro	10	Oscietra caviar	
Akami	8			Selection of 6 sushi	36
				<i>Assortiment de 6 sushi</i>	

## MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Séριοle, condiment yuzu kosho</i>	13
Spicy tuna tartare, soy sauce <i>Tartare de thon épicé, sauce soja</i>	15
Native lobster, wasabi, furikake <i>Homard, wasabi, furikake</i>	16

MAYFAIR  
**BAR DES PRÉS**  
CYRIL LIGNAC

**RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ**

Seared chutoro, white ponzu, pickled daikon <i>Chutoro mi-cuit, ponzu, pickles de radis blanc</i>	22
Yellowtail carpaccio, yuzu passion fruit, avocado <i>Carpaccio de sériole, yuzu et fruits de la Passion, avocat</i>	21
Marinated sea bass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	20
Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	19

**LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD**

Miso caramelized tomatoes from the Isle of Wight, sesame, lime <i>Tomates de l'île de Wight, caramélisées au miso, sésame, citron vert</i>	21
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi</i>	17
King crab & lobster salad, peach, yuzu vinaigrette (to share) <i>Salade fraîcheur de king crab et homard, pêches, vinaigrette yuzu (à partager)</i>	44
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	26
Spinach salad, yuzu black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	24
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame coriandre</i>	20
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de boeuf, gingembre, soja</i>	23
Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Saumon d'Ecosse, riz croustillant, mayonnaise chipotle</i>	19

MAYFAIR  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	32
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards sésame</i>	43
Grilled Obsiblué prawns, mango yuzu salsa & coriander <i>Crevettes Obsiblué grillées, salsa à la mangue et yuzu, coriander</i>	36
Langoustine ravioli, bisque <i>Ravioles de langoustines, bisque</i>	36
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	29
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	41
A4 Kagoshima Wagyu beef sando, sesame (100gr) <i>Sando de bœuf Wagyu A4 de Kagoshima, sésame</i>	89

## SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	11
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	9
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	9
"Pommes dauphines", smoked paprika <i>Pommes dauphine au paprika fumé</i>	11