

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Wasabi Margarita	22
<i>Volcan de Mi Tierra Tequila Blanco, yuzu liqueur, agave, wasabi, lemon</i>	
Plum Royal	20
<i>Zacapa 23 rum, Calvados, umeshu plum, strawberry & 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 de Mi Tierra Tequila Blanco, 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 Fall	21
<i>MarGin gin infused with butterfly pea flowers, Soju green apple liqueur, lavender, lemon</i>	
Number 10	23
<i>Eminente Reserva 7yo Rum, coconut & saffron, Angostura bitter</i>	
The Primrose	21
<i>Pampero blanco rum, almond syrup infused with jalapeño & basil, lime and egg white</i>	

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Flamed salmon, crispy prawns, mango & yuzu mayonnaise <i>Saumon mi-cuit, crevettes croustillantes, mayonnaise yuzu et mangue</i>	20
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	24
Crispy prawns, Thai 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	Yellowtail	8	Seared Wagyu A4,	17
Obsiblué prawn	9	Chutoro	9	Oscietra caviar	
Akami	8	Otoro	10		
Scallop	9			Selection of 6 sushi	36
				<i>Assortiment de 6 sushi</i>	

MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sérieole, 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
Citrus marinated scallops, radish, candied kumquat <i>Saint-Jacques marinées aux agrumes, radis, kumquat confit</i>	23

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised portobello, sesame, hazelnut & lemon <i>Portobello caramélisé au miso, sésame, noisettes & citron</i>	21
Spinach salad, yuzu black truffle vinaigrette, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	24
King crab & lobster salad, mango, elderflower vinaigrette <i>Salade de king crab et homard, mangue, vinaigrette à la fleur de sureau</i>	44
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	26
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi</i>	17
Crispy prawns salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Salade de crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	20
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de boeuf, gingembre, soja</i>	23
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon & sériole, agrumes, chipotle</i>	22

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 pink bream, potimarron squash, toasted hazelnuts & curry velouté <i>Dorade rose grillée, écrasé de potimarron, velouté curry & noisettes toastées</i>	37
Scottish Langoustine ravioli, bisque <i>Ravioles de langoustines d'Ecosse, 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 ribeye, spicy Korean sauce (400g) <i>Entrecôte de boeuf Wagyu A4 Kagoshima, sauce piment coréen (400g)</i>	155

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 Dauphine", smoked paprika <i>Pommes Dauphine au paprika fumé</i>	11