

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden <i>Hendricks gin, yuzu, sake, lychee</i>	80
Margarithai <i>Volcan tequila, Vida mezcal, lemongrass, lime, coriander, agave</i>	65
Cosmocat <i>Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	70
Plum Royale <i>Zacapa 23yo rum, Hennessy VS Cognac, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	95
Albemarle Spritz <i>Malfy gin Originale, Suze, lavender, elderflower, yuzu sake, sparkling wine</i>	95

DUBAI FAVOURITES

Japatini / No Abv <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu</i>	55 / 45
Gari Negroni / No Abv <i>Tanqueray export gin, Cocchi Americano, Amaro Santoni, pickled ginger, shiso leaves</i>	75 / 50
BDP Café / No Abv <i>Havana 3yo rum, matcha, miso, coffee</i>	60 / 55
Wabi Mary <i>Ciroc vodka, Cocchi Rosa vermouth, wasabi, rhubarb, yuzu ponzu, tomato</i>	80
Fuji Sour <i>Suntory Toki whisky, apple, wasabi, nigori sake, yuzu, egg white</i>	80
Mizu Loma <i>Casamigos Blanco tequila, peach, Lillet rose, umeboshi, Jasmine & Peach soda</i>	85
Umeku Fashioned / No Abv <i>Balvenie 12yo whisky, WhistlePig 10yo, apricot, toasted rice, Amontillado sherry</i>	95 / 55

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette 100
Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño

Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices 125
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen

Yellowtail, « pommes paille », crunchy ginger salad 85
Yellowtail, pommes paille, salade croustillante au gingembre

Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise 90
Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai

CRISPY MAKI ROLL - 6 PIÈCES

Salmon, yuzu kosho, sesame, avocado 60
Saumon, yuzu kosho, sésame, avocat

Yellowtail, yuzu soy, kizami wasabi 70
Yellowtail, sauce soja yuzu, kizami wasabi

Japanese wagyu tartare, wasabi, green shiso 95
Tartare de bœuf wagyu japanese, wasabi, shiso vert

SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	40	Akami	55	Chef's selection:	6 pcs	95
Yellowtail	42	Chutoro	90		12 pcs	170
Otoro	75					

SUSHI - 2 PIÈCES

Salmon	50	Akami	50	Chef's selection:	6 pcs	140
Obsibblue prawn	70	Chutoro	60		12 pcs	260
Yellowtail	50	Otoro	70			
Scallop	215					

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Chutoro, Oscietra caviar	60
Seared A4 wagyu, black truffle	75
Flamed langoustine, miso	115

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	95
Marinated yellowtail, crispy radishes, yuzu soy <i>Carpaccio de yellowtail mariné, radis croustillant, yuzu soja</i>	100
Seared sweet red prawns, honey yuzu sauce, red shiso <i>Crevettes douces à la flamme, sauce yuzu miel, shiso rouge</i>	120
Chutoro “mi-cuit”, ponzu, sesame, fresh ginger <i>Chutoro mi-cuit, ponzu, sésame, gingembre frais</i>	130
Citrus marinated scallops, jalapeño, candied kumquat <i>Saint-Jacques marinées aux agrumes, jalapeño, kumquat confit</i>	190
Flamed Australian wagyu carpaccio, truffle ponzu <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, truffe ponzu</i>	195

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sésame</i>	55
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	85
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, chipotle <i>Riz croustillant thon, saumon & yellowtail, chipotle</i>	95
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d’avocat et tourteau au curry Madras</i>	115
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, cherry & strawberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette au sureau, cerises et fraises</i>	155
Beef gyoza, ginger, oyster soy sauce <i>Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja huitre</i>	85
Wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu, furikake</i>	355

LAND & SEA - TERRE & MER

Marinated soy soft-boiled egg, Japanese style fried rice <i>Cœuf mollet mariné au soja, riz sauté à la japonaise</i>	130
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</i>	155
Grilled Obsiblu prawns satay, lime condiment <i>Crevettes Obsiblu grillées au saté, condiment citron vert</i>	155
Steamed Chilean sea bass, tom yum <i>Bar à la vapeur, tom yum</i>	160
Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper <i>Raviolis de langoustines, bisque parfumée au Sichuan vert</i>	165
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame</i>	170
Breaded « volaille des Landes » chicken, sriracha mayonnaise <i>« Volaille des Landes », mayonnaise sriracha</i>	145
Bar des prés smash wagyu burger <i>Smash burger de wagyu du Bar des Prés</i>	190
Grilled Australian beef fillet, smoked Kerala pepper (200g) <i>Filet de bœuf australien grillé, poivre Kerala fumé (200g)</i>	300
Charred A4 Japanese wagyu entrecote, barbecue sauce (400g) <i>Entrecôte wagyu A4 au charbon de bois, sauce barbecue (400g)</i>	810

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	40
Broccoli, onion & sesame vinaigrette <i>Brocoli, vinaigrette sésame & oignon</i>	40
French fries, smoked paprika mayo <i>Frites, mayo paprika fumé</i>	45
Spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée</i>	50
Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	50
Crispy « pommes Anna » like in Paris <i>« Pommes Anna » croustillantes comme à Paris</i>	50

DESSERTS

Fresh iced mango, tangy lime yuzu confit <i>Mangue fraîche glacée, confit acidulé citron vert yuzu</i>	55
Coconut tapioca, fresh exotic fruits, mint <i>Perles du Japon au lait de coco, fruits exotiques, mint</i>	60
Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Rapsberry pavlova, mango & passion fruit, Chantilly, lime <i>Pavlova aux framboises, mangue & fruit de la passion, Chantilly, citron vert</i>	65
Guanaja chocolate biscuit, « coeur coulant » hazelnut, vanilla ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace vanille</i>	65
Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65