

MAYFAIR  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

### SIGNATURES

Wasabi Margarita	22
<i>Volcan de Mi Tierra Tequila Blanco, yuzu liqueur, agave, wasabi, lemon</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>	
Plum Royal	20
<i>Zacapa 23 rum, Calvados, umeshu plum, strawberry &amp; plum shrub</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 &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

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
Yellowtail, « pommes paille » avocado, jalapeño <i>Sépiole, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	19

## SASHIMI - 5 PIÈCES

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

## SUSHI - LA PIÈCE

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

## MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sépiole, condiment yuzu kosho</i>	13
Native lobster, wasabi, furikake <i>Homard, wasabi, furikake</i>	16

## CRISPY MAKI - 6 PIÈCES

Tuna tartare, yuzu soy, cucumber avocado <i>Tartare de thon, yuzu soy, concombre avocat</i>	16
Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha <i>Crevettes Obsiblu, yuzu kosho, tartare de saumon</i>	17

MAYFAIR  
**BAR DES PRÉS**  
CYRIL LIGNAC

**RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ**

Seared chutoro, ponzu, ginger, sesame <i>Chutoro mi-cuit, ponzu, gingembre, sésame</i>	22
Flamed yellowtail, jalapeño vinaigrette, crunchy radish <i>Sériole mi-cuite, vinaigrette jalapeño, radis croquants</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
Flamed scallops, passion fruit, toasted hazelnuts <i>Saint-Jacques mi-cuites aux fruits de la passion, noisettes</i>	26

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

Spinach salad, yuzu black truffle vinaigrette, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	24
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi, furikake</i>	17
Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sésame</i>	22
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon &amp; sériole, agrumes, chipotle</i>	22
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	26
Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Salade de crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	20
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de bœuf, gingembre, soja</i>	23

MAYFAIR  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

**LAND & SEA - TERRE & MER**

Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards, sésame</i>	43
Chilean sea bass, peas, Thai broth <i>Bar fondant, petits pois, bouillon thai</i>	43
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	32
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
Wagyu A4 Kagoshima sando, furikake <i>Sando de bœuf Wagyu, furikake</i>	89
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