

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden <i>Hendricks gin, yuzu, sake, lychee</i>	90
Margarithai <i>Volcan tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, lime, coriander, agave</i>	80
Cosmoccat <i>Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	75
Plum Royale <i>Zacapa 23yo rum, Hennessy VS Cognac, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	105
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 Rosa, 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, pickled ginger, wasabi, tomato juice, homemade spices</i>	85
Fuji Sour <i>Suntory Toki whisky, apple, wasabi, nigori sake, yuzu</i>	85
Mizu Loma <i>Casamigos Blanco tequila, Rinquinquin A La Pêche, Lillet Rosé, umeboshi citrus, jasmine & peach soda</i>	85
Umeku Fashioned / No Abv <i>Balvenie 12yo whisky, Bulleit bourbon, WhistlePig 10yo, apricot, toasted rice, sherry blend</i>	95 / 55

CALIFORNIA

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette <i>Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño</i>	100
Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	125
Yellowtail, « pommes paille », crunchy ginger salad <i>Yellowtail, pommes paille, salade croustillante au gingembre</i>	85
Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai</i>	90

CRISPY MAKI ROLL

Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha <i>Crevettes Obsiblu, yuzu kosho, tartare de saumon</i>	80
Tuna tartare, yuzu soy, cucumber avocado <i>Tartare de thon, yuzu soy, concombre avocat</i>	90
King crab, avocado, cocktail sauce <i>King crab, avocat, sauce cocktail</i>	90
Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onion <i>Tartare de bœuf wagyu japonais, wasabi, shiso vert</i>	95

SASHIMI - 3 PIÈCES

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

SUSHI - 2 PIÈCES

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

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Seared A4 wagyu	45
Chutoro, Oscietra caviar	60
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 sea bream, yuzu, rocoto chili <i>Dorade marinée, yuzu, piment rocoto</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
Flamed Australian wagyu carpaccio, truffled ponzu, daikon <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu à la truffe, radis daikon</i>	145

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

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
Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce <i>Gyoza de bœuf, gingembre, sauce sucrée au soja</i>	95
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	120
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, strawberry & raspberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette à la fleur de sureau, fraise & framboise</i>	165
Wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu, furikake</i>	355

LAND & SEA - TERRE & MER

Soy marinated soft-boiled egg, Japanese-style fried rice <i>Œuf mollet mariné au soja, riz sauté à la japonaise</i>	130
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</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 wagyu smash burger <i>Smash burger de wagyu du Bar des Prés</i>	190
Crispy Dover sole goujons, tangy tartare sauce <i>Sole de Dover en goujonnettes, sauce tartare acidulée</i>	250
Marinated & grilled lamb chop, teriyaki sauce <i>Côtelettes d'agneau marinées et grillées, sauce teriyaki</i>	265
Satay grilled Australian beef fillet, lime condiment, 180g <i>Filet de bœuf australien grillé au saté, condiment citron vert</i>	300
Charred A4 Japanese wagyu entrecôte, barbecue sauce, 200g / 400g <i>Entrecôte wagyu A4 au charbon de bois, sauce barbecue</i>	420 / 810

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sésame</i>	55
French fries, smoked paprika mayo <i>Frites, mayo paprika fumé</i>	50
Spinach salad, truffled yuzu pepper sauce, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, sauce yuzu poivre truffe, bonito séchée</i>	50
Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	50
Crispy « pommes Dauphine » like in London, Vera peppers <i>« Pommes Dauphine » croustillantes comme à Londres, piment de la Vera</i>	50

DESSERTS

Mango sticky rice, pandan leaves <i>Riz gluant coco – feuilles de pandan, mangue fraîche</i>	65
Raspberry « tarte fine » tonka flavored, light vanilla cream <i>Tarte fine aux framboises, parfumée à la tonka, crème légère à la vanille</i>	60
Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Iced fresh mango, tangy lime yuzu confit <i>Mangue fraîche glacée, confit acidulé citron vert yuzu</i>	65
Guanaja chocolate biscuit, « cœur coulant » hazelnut, vanilla ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace vanille</i>	65
Strawberry pavlova, Chantilly, lime <i>Pavlova aux fraises, Chantilly, citron vert</i>	65
Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65