

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Wasabi Margarita	22
<i>Volcán de Mi Tierra Tequila Blanco, yuzu sake, agave, wasabi, lemon</i>	
Paloma Poppy	19
<i>Mezcal, lemon thyme, Aperol, agave, grapefruit, lemon</i>	
Cosmocat / available no ABV	18 / 17
<i>Belvedere vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, aphrodite bitter</i>	
Tokyo Garden / available no ABV	23 / 17
<i>Tanqueray 10 gin, shizo, Isake sake, lychee, yuzu</i>	
Margarithai	24
<i>Volcán de Mi Tierra Tequila Blanco, lemongrass, Casamigos mezcal, agave, coriander, lime</i>	
Belle Époque	20
<i>Tanqueray export gin, St-Germain, cucumber, lemon, Champagne</i>	
Gimlet 10	22
<i>Belvedere 10 vodka, Isake sake, basil & yuzu, St. Germain, Cocchi Americano</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, strawberry & plum, Umeshu, Suze bitter</i>	
Westminster Fall	21
<i>MarGin gin, butterfly pea, Soju green apple, lavender, lemon</i>	
Number 10	23
<i>Eminente Reserva 7yo Rum, coconut & saffron, Angostura bitter</i>	
Kyoto Royale	22
<i>Kinobi gin, coconut oil, strawberry & thai basil, Suze, lemon</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>	21
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>	22
Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	19
Yellowtail, « pommes paille » avocado, jalapeño <i>Sérieole, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	20

SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon	14
Yellowtail	18
Akami	16
Chutoro	21
Otoro	23
Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	22

SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	8
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>Sérieole, 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>Séριοle mi-cuite, vinaigrette jalapeño, radis croquants</i>	22
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>	25
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi, furikake</i>	17
Miso caramelised tomatoes, sesame, lime <i>Tomates caramélisées au miso, sésame, citron vert</i>	22
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon & séριοle, agrumes, chipotle</i>	22
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	28
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
Blue lobster salad, elderflower vinaigrette, strawberry & raspberry <i>Salade de homard bleu, vinaigrette à la fleur de sureau, fraise & framboise</i>	38

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>	45
Chilean sea bass, peas, Thai broth <i>Bar fondant, petits pois, bouillon thaï</i>	43
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	34
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>	32
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	43
Wagyu A4 Kagoshima sando, furikake <i>Sando de bœuf Wagyu, furikake</i>	89
A4 Kagoshima Wagyu beef ribeye, spicy Korean sauce (200g / 400g) <i>Entrecôte de boeuf Wagyu A4 Kagoshima, sauce piment coréen (200g / 400g)</i>	89 / 178

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	12
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	9
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	10
"Pommes Dauphine", smoked paprika <i>Pommes Dauphine au paprika fumé</i>	12

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

£38
Monday to Sunday · 12pm to 3pm

BAR DES PRÉS BURGER SPECIAL

«Salade fraîcheur» avocado, strawberries, elderflower vinaigrette
Salade fraîcheur, avocat, fraises, vinaigrette de sureau

—

Wagyu smash burger “Bar des Prés”
Smash burger de wagyu “Bar des Prés”

French fries, smoked paprika mayo
Frites, mayo paprika fumé

—

Raspberry Eton mess, crispy meringue
Eton mess aux framboises, meringue croustillante