

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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; saffron, Angostura bitter</i>   |    |
| Kyoto Royale                                                               | 22 |
| <i>Kinobi gin, coconut oil, strawberry &amp; thai basil, Suze, lemon</i>   |    |

MAYFAIR  
**BAR DES PRÉS**  
 CYRIL LIGNAC

## CALIFORNIA - 8 PIÈCES

|                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Flamed salmon, crispy prawns, mango & yuzu mayonnaise<br><i>Saumon mi-cuit, crevettes croustillantes, mayonnaise yuzu et mangue</i> | 21 |
| Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce<br><i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>        | 24 |
| Crispy prawns, Thai mayonnaise<br><i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>                                                  | 22 |
| Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha<br><i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>                            | 19 |
| Yellowtail, « pommes paille » avocado, jalapeño<br><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<br><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<br><i>Assortiment de 6 sushi</i> | 36 |

## MAKI - 6 PIÈCES

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Yellowtail, yuzu kosho condiment<br><i>Sérieole, condiment yuzu kosho</i> | 13 |
| Native lobster, wasabi, furikake<br><i>Homard, wasabi, furikake</i>       | 16 |

## CRISPY MAKI - 6 PIÈCES

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tuna tartare, yuzu soy, cucumber avocado<br><i>Tartare de thon, yuzu soy, concombre avocat</i>                 | 16 |
| Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha<br><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<br><i>Chutoro mi-cuit, ponzu, gingembre, sésame</i>                                 | 22 |
| Flamed yellowtail, jalapeño vinaigrette, crunchy radish<br><i>Séριοle mi-cuite, vinaigrette jalapeño, radis croquants</i> | 22 |
| Marinated sea bass, yuzu, dry miso, rocoto<br><i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>                          | 20 |
| Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce<br><i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>       | 19 |
| Flamed scallops, passion fruit, toasted hazelnuts<br><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<br><i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>                          | 25 |
| Aubergine, karashi, miso, furikake<br><i>Aubergine au miso karashi, furikake</i>                                                                              | 17 |
| Miso caramelised tomatoes, sesame, lime<br><i>Tomates caramélisées au miso, sésame, citron vert</i>                                                           | 22 |
| Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle<br><i>Riz croustillant, thon, saumon &amp; séριοle, agrumes, chipotle</i>                            | 22 |
| Crunchy crab & avocado galette, Madras curry<br><i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>                                                    | 28 |
| Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander<br><i>Salade de crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>                    | 20 |
| Beef gyoza, ginger, soy<br><i>Gyoza de bœuf, gingembre, soja</i>                                                                                              | 23 |
| Blue lobster salad, elderflower vinaigrette, strawberry & raspberry<br><i>Salade de homard bleu, vinaigrette à la fleur de sureau, fraise &amp; framboise</i> | 38 |

MAYFAIR  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## LAND & SEA - TERRE & MER

|                                                                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame<br><i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards, sésame</i>                  | 45       |
| Chilean sea bass, peas, Thai broth<br><i>Bar fondant, petits pois, bouillon thaï</i>                                                                | 43       |
| Lobster roll, avocado, baby gem lettuce<br><i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>                                                     | 34       |
| Scottish langoustine ravioli, bisque<br><i>Ravioles de langoustines d'Ecosse, bisque</i>                                                            | 36       |
| Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise<br><i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>                                     | 32       |
| Satay beef fillet, lime condiment<br><i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>                                                    | 43       |
| Wagyu A4 Kagoshima sando, furikake<br><i>Sando de bœuf Wagyu, furikake</i>                                                                          | 89       |
| A4 Kagoshima Wagyu beef ribeye, spicy Korean sauce (200g / 400g)<br><i>Entrecôte de boeuf Wagyu A4 Kagoshima, sauce piment coréen (200g / 400g)</i> | 89 / 178 |

## SIDES - ACCOMPAGNEMENT

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