

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>Casamigos 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>Casamigos 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>Ketel one 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>Tanqueray export 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>Tanqueray export gin, coconut oil, strawberry & thai basil, Suze, lemon</i>	

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
 CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	19
Yellowtail tartare, green jalapeno cream, avocado <i>Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeno vert, avocat</i>	20
Crispy prawns, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	22
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	24
Wagyu beef tartare, black truffle mayonnaise, kizami wasabi <i>Tartare de bœuf Wagyu, mayonnaise à la truffe noire, kizami wasabi</i>	28

SASHIMI - 3 PIÈCES

Scottish salmon	14
Yellowtail	18
Akami	16
Chutoro	21
Otoro	23
Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	36
Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	22

MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail tartar, caviar Oscietra <i>Tartare de sériole, caviar Oscietra</i>	34
Native lobster, wasabi, furikake <i>Homard, wasabi, furikake</i>	17

SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon	8
Yellowtail	8
Akami	8
Chutoro	9
Otoro	10
Scallop	9
Glazed eel	9
Obsiblu prawn	9
Laqued eel	9
Seared A4 wagyu, Oscietra caviar	17
Langoustine miso, nori	24

CRISPY MAKI - 6 PIÈCES

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

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Seared chutoro & sesame, blood orange ponzu <i>Chutoro mi-cuit & sésame, ponzu au jus d'orange</i>	22
Flamed yellowtail, jalapeño vinaigrette, crunchy radish <i>Sériole 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
Flamed scallops, passion fruit, toasted hazelnuts <i>Saint-Jacques mi-cuites aux fruits de la passion, noisettes</i>	26
Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	19
Torched wagyu carpaccio, black truffle ponzu <i>Carpaccio de bœuf wagyu flambé, ponzu à la truffe noire</i>	42

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
Croque-Monsieur, black truffle cream, French ham & Comté <i>Croque-Monsieur, crème à la truffe noire, jambon blanc & Comté</i>	48
Miso caramelised portobello mushroom, sesame vinaigrette <i>Champignon portobello caramélisés au miso, vinaigrette sésame</i>	22
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon & sériole, 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

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
Roasted scallops, rum cream, Jerusalem artichoke & black truffle <i>Saint-Jacques rôties, crème au rhum, topinambour & truffe noire</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
Yakitory-style, chicken boulettes, marinated egg <i>Boulettes de volaille comme un yakitory, œuf mariné</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 fillet, spicy sweet sauce (200gr) <i>Filet de boeuf wagyu A4 Kagoshima, sauce sucrée pimentée (200g)</i>	110

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Black truffle mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la truffe noire</i>	26
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