

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

### SIGNATURES

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Margarithai<br><i>Don Julio Blanco tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, agave, coriander, lime</i>             | 32      |
| Tokyo Garden / available no ABV<br><i>Tanqueray Export gin, Isake sake, shiso, lychee, yuzu</i>                        | 25 / 20 |
| Cosmocat / available no ABV<br><i>Ketel One vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, Aphrodite bitter</i> | 28 / 20 |

### BAR DES PRÉS FAVOURITES

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Albemarle Spritz<br><i>Ketel One vodka, Suze Saveur d'Autrefois, Ginjo yuzushu sake, elderflower &amp; lavender cordial, Champagne</i> | 25 |
| Gari Negroni<br><i>Tanqueray Export gin, Cocchi Americano &amp; Rosa, Campari, pickled ginger</i>                                      | 30 |
| Gimlet Ten<br><i>Belvedere 10 vodka, basil &amp; yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>                                                | 35 |
| Japatini<br><i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>                                                                     | 28 |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## SNACKS

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Edamame                                                 |    |
| Fleur de sel                                            | 12 |
| Sauce pimentée – <i>spicy sauce</i>                     | 14 |
| Croque-monsieur à la truffe noire, Comté & jambon blanc | 33 |
| <i>Black truffle croque-monsieur, ham &amp; Comté</i>   | 35 |
| Riz croustillant - Crispy rice                          | 45 |
| Salmon / Yellowtail / Akami (6pcs)                      | 45 |
| Truffe noire – <i>Black truffle</i> (3pcs)              |    |
| Caviar Oscietre – <i>Oscietra caviar</i> (3pcs)         |    |

## SASHIMI - 5 PIÈCES

|            |    |         |    |        |    |
|------------|----|---------|----|--------|----|
| Yellowtail | 42 | Chutoro | 65 | Salmon | 32 |
| Akami      | 55 | Otoro   | 75 |        |    |

## SUSHI - LA PIÈCE

|            |    |         |    |               |    |
|------------|----|---------|----|---------------|----|
| Yellowtail | 15 | Chutoro | 18 | Salmon        | 12 |
| Akami      | 14 | Otoro   | 20 | Flamed Salmon | 14 |

## CALIFORNIA

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño                     | 34 |
| <i>Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>             |    |
| Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï                 | 36 |
| <i>Crispy prawns, sobacha, Thai mayonnaise</i>                     |    |
| Spicy tuna, cébette, furikake au sésame noir                       | 38 |
| <i>Spicy tuna, spring onions, black sesame furikake</i>            |    |
| Tartare de yellowtail, crème de jalapeno vert, wasabi              | 38 |
| <i>Yellowtail tartare, green jalapeño, wasabi</i>                  |    |
| King crabe, mangue, avocat & menthe, condiment dashi               | 55 |
| <i>King crab, mango, avocado &amp; mint, dashi condiment</i>       |    |
| Asperges vertes, avocat & concombre, crème légère au yaourt        | 30 |
| <i>Green asparagus, avocado &amp; cucumber, light yogurt cream</i> |    |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

**CRU & MARINÉ - RAW & MARINATED**

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Wahoo mariné, condiment yuzu, piment piquillos<br><i>Marinated wahoo, yuzu condiment, piquillos pepper</i>                    | 32 |
| Tataki de saumon, clémentine, yuzu miel<br><i>Salmon tataki, clementine, yuzu honey</i>                                       | 34 |
| Langoustines à la flamme, vinaigrette kalamansi & gingembre<br><i>Seared langoustines, kalamansi &amp; ginger vinaigrette</i> | 58 |
| Chutoro mi-cuit, ponzu, sésame doré, cébette<br><i>Chutoro "mi-cuit", ponzu, toasted sesame, spring onions</i>                | 40 |
| Tartare de ventrèche de thon & saumon, caviar Oscietre<br><i>Tuna &amp; salmon tartare, Oscietra caviar</i>                   | 68 |
| Yellowtail mariné, pommes paille, vinaigrette jalapeño<br><i>Marinated yellowtail, "pommes paille", jalapeño vinaigrette</i>  | 36 |

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

|                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée<br><i>Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito flakes</i>         | 38  |
| Salade de langouste, clémentine & fruits rouges, fleur de sureau (pour 2)<br><i>Spiny lobster salad, clementine &amp; berries, elderflower (for 2)</i> | 98  |
| Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre<br><i>Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander</i>                        | 35  |
| Gyoza de bœuf, sauce gingembre au soja<br><i>Beef gyoza, ginger soy sauce</i>                                                                          | 30  |
| Sando de bœuf Wagyu A5 Kagoshima, furikake<br><i>A5 Kagoshima Wagyu sando, furikake</i>                                                                | 135 |
| Tempura de crevettes & asperges, mayonnaise wasabi<br><i>Prawns &amp; asparagus tempura, wasabi mayonnaise</i>                                         | 38  |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## ROBATA

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Saumon grillé teriyaki, pousses d'épinard<br><i>Barbecue teriyaki salmon, baby spinach salad</i>                | 54  |
| Chilean sea bass à l'huile d'olive, chimichurri<br><i>Chilean sea bass in olive oil, chimichurri</i>            | 78  |
| Black cod au miso yuzu<br><i>Yuzu miso black cod</i>                                                            | 65  |
| Filet de bœuf au saté, condiment citron vert<br><i>Satay beef fillet, lime condiment</i>                        | 64  |
| Brochettes Yakitori<br>Poulet, cébette – <i>Chicken, spring onion</i>                                           | 38  |
| Bœuf Wagyu, shishito – <i>Wagyu beef, shishito</i>                                                              | 85  |
| Côte de bœuf USDA Prime Angus, sauce Béarnaise (1kg)<br><i>USDA Prime Angus "Côte de bœuf", Bearnaise sauce</i> | 220 |

## SIDES

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aubergine caramélisée au miso<br><i>Miso caramelised aubergine</i>                                   | 18 |
| Brocollini grillés, vinaigrette sésame oignon<br><i>Grilled brocollini, sesame onion vinaigrette</i> | 16 |
| Maïs au barbecue, beurre de ponzu<br><i>Barbecue corn, ponzu butter</i>                              | 18 |
| Frites de patates douces, paprika fumé<br><i>Sweet potato fries, smoked paprika</i>                  | 16 |
| Frites de pommes de terre<br><i>French fries</i>                                                     | 15 |
| Riz Japonais vapeur<br><i>Steamed Japanese rice</i>                                                  | 12 |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## DESSERTS

|                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan<br><i>Vanilla mille-feuille, pecan nut praline</i>                                           | 25 |
| Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette<br><i>Guanaja chocolate biscuit, hazelnut praline</i>                                       | 25 |
| Profiteroles à la vanille, Chantilly, sauce chocolat<br><i>Vanilla profiteroles, Chantilly cream, chocolate sauce</i>                          | 25 |
| Soufflé aux fruits de la passion & mangue<br><i>Passion fruit &amp; mango soufflé</i>                                                          | 28 |
| Tarte fine aux pommes XXL caramélisée, sauce caramel, glace vanille tonka<br><i>XXL crispy caramelised apple tart, vanilla tonka ice cream</i> | 44 |
| Pavlova mangue, passion & ananas, Chantilly, citron vert<br><i>Mango, passion fruit &amp; pineapple pavlova, Chantilly cream, lime</i>         | 28 |
| Ananas de Saint-Domingue en carpaccio, sorbet exotique<br><i>Santo Domingo pineapple carpaccio, exotic sorbet</i>                              | 25 |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

### SIGNATURES

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Margarithai<br><i>Don Julio Blanco tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, agave, coriander, lime</i>             | 32      |
| Tokyo Garden / available no ABV<br><i>Tanqueray Export gin, Isake sake, shiso, lychee, yuzu</i>                        | 25 / 20 |
| Cosmocat / available no ABV<br><i>Ketel One vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, Aphrodite bitter</i> | 28 / 20 |

### BAR DES PRÉS FAVOURITES

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Albemarle Spritz<br><i>Ketel One vodka, Suze Saveur d'Autrefois, Ginjo yuzushu sake, elderflower &amp; lavender cordial, Champagne</i> | 25 |
| Gari Negroni<br><i>Tanqueray Export gin, Cocchi Americano &amp; Rosa, Campari, pickled ginger</i>                                      | 30 |
| Gimlet Ten<br><i>Belvedere 10 vodka, basil &amp; yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>                                                | 35 |
| Japatini<br><i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>                                                                     | 28 |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## SNACKS

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Edamame                                                 |    |
| Fleur de sel                                            | 12 |
| Sauce pimentée – <i>spicy sauce</i>                     | 14 |
| Croque-monsieur à la truffe noire, Comté & jambon blanc | 33 |
| <i>Black truffle croque-monsieur, ham &amp; Comté</i>   | 35 |
| Riz croustillant - Crispy rice                          | 45 |
| Salmon / Yellowtail / Akami (6pcs)                      | 45 |
| Truffe noire – <i>Black truffle</i> (3pcs)              |    |
| Caviar Oscietre – <i>Oscietra caviar</i> (3pcs)         |    |

## SASHIMI - 5 PIÈCES

|            |    |         |    |        |    |
|------------|----|---------|----|--------|----|
| Yellowtail | 42 | Chutoro | 65 | Salmon | 32 |
| Akami      | 55 | Otoro   | 75 |        |    |

## SUSHI - LA PIÈCE

|            |    |         |    |               |    |
|------------|----|---------|----|---------------|----|
| Yellowtail | 15 | Chutoro | 18 | Salmon        | 12 |
| Akami      | 14 | Otoro   | 20 | Flamed Salmon | 14 |

## CALIFORNIA

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño                     | 34 |
| <i>Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>             |    |
| Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï                 | 36 |
| <i>Crispy prawns, sobacha, Thai mayonnaise</i>                     |    |
| Spicy tuna, cébette, furikake au sésame noir                       | 38 |
| <i>Spicy tuna, spring onions, black sesame furikake</i>            |    |
| Tartare de yellowtail, crème de jalapeno vert, wasabi              | 38 |
| <i>Yellowtail tartare, green jalapeño, wasabi</i>                  |    |
| King crabe, mangue, avocat & menthe, condiment dashi               | 55 |
| <i>King crab, mango, avocado &amp; mint, dashi condiment</i>       |    |
| Asperges vertes, avocat & concombre, crème légère au yaourt        | 30 |
| <i>Green asparagus, avocado &amp; cucumber, light yogurt cream</i> |    |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

**CRU & MARINÉ - RAW & MARINATED**

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Wahoo mariné, condiment yuzu, piment piquillos<br><i>Marinated wahoo, yuzu condiment, piquillos pepper</i>                    | 32 |
| Tataki de saumon, clémentine, yuzu miel<br><i>Salmon tataki, clementine, yuzu honey</i>                                       | 34 |
| Langoustines à la flamme, vinaigrette kalamansi & gingembre<br><i>Seared langoustines, kalamansi &amp; ginger vinaigrette</i> | 58 |
| Chutoro mi-cuit, ponzu, sésame doré, cébette<br><i>Chutoro "mi-cuit", ponzu, toasted sesame, spring onions</i>                | 40 |
| Tartare de ventrèche de thon & saumon, caviar Oscietre<br><i>Tuna &amp; salmon tartare, Oscietra caviar</i>                   | 68 |
| Yellowtail mariné, pommes paille, vinaigrette jalapeño<br><i>Marinated yellowtail, "pommes paille", jalapeño vinaigrette</i>  | 36 |

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

|                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée<br><i>Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito flakes</i>         | 38  |
| Salade de langouste, clémentine & fruits rouges, fleur de sureau (pour 2)<br><i>Spiny lobster salad, clementine &amp; berries, elderflower (for 2)</i> | 98  |
| Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre<br><i>Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander</i>                        | 35  |
| Gyoza de bœuf, sauce gingembre au soja<br><i>Beef gyoza, ginger soy sauce</i>                                                                          | 30  |
| Sando de bœuf Wagyu A5 Kagoshima, furikake<br><i>A5 Kagoshima Wagyu sando, furikake</i>                                                                | 135 |
| Tempura de crevettes & asperges, mayonnaise wasabi<br><i>Prawns &amp; asparagus tempura, wasabi mayonnaise</i>                                         | 38  |

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## ROBATA

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Saumon grillé teriyaki, pousses d'épinard<br><i>Barbecue teriyaki salmon, baby spinach salad</i>                | 54  |
| Chilean sea bass à l'huile d'olive, chimichurri<br><i>Chilean sea bass in olive oil, chimichurri</i>            | 78  |
| Black cod au miso yuzu<br><i>Yuzu miso black cod</i>                                                            | 65  |
| Filet de bœuf au saté, condiment citron vert<br><i>Satay beef fillet, lime condiment</i>                        | 64  |
| Brochettes Yakitori<br>Poulet, cébette – <i>Chicken, spring onion</i>                                           | 38  |
| Bœuf Wagyu, shishito – <i>Wagyu beef, shishito</i>                                                              | 85  |
| Côte de bœuf USDA Prime Angus, sauce Béarnaise (1kg)<br><i>USDA Prime Angus "Côte de bœuf", Bearnaise sauce</i> | 220 |

## SIDES

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aubergine caramélisée au miso<br><i>Miso caramelised aubergine</i>                                   | 18 |
| Brocollini grillés, vinaigrette sésame oignon<br><i>Grilled brocollini, sesame onion vinaigrette</i> | 16 |
| Maïs au barbecue, beurre de ponzu<br><i>Barbecue corn, ponzu butter</i>                              | 18 |
| Frites de patates douces, paprika fumé<br><i>Sweet potato fries, smoked paprika</i>                  | 16 |
| Frites de pommes de terre<br><i>French fries</i>                                                     | 15 |
| Riz Japonais vapeur<br><i>Steamed Japanese rice</i>                                                  | 12 |