

SAINT-BARTH
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

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

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Albemarle Spritz <i>Ketel One vodka, Suze Saveur d'Autrefois, Ginjo yuzushu sake, elderflower & lavender cordial, Champagne</i>	25
Gari Negroni <i>Tanqueray Export gin, Cocchi Americano & Rosa, Campari, pickled ginger</i>	30
Gimlet Ten <i>Belvedere 10 vodka, basil & yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>	35
Japatini <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
Riz croustillant - Crispy rice		
Salmon / Yellowtail / Akami (6pcs)		35
Caviar Oscietère – <i>Oscietra caviar</i> (3pcs)		51

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 <i>Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>	34
Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thai <i>Crispy prawns, sobacha, thai mayonnaise</i>	36
Spicy tuna, cébette, furikake au sésame noir <i>Spicy tuna, spring onions, black sesame furikake</i>	38
Tartare de yellowtail, crème de jalapeño vert <i>Yellowtail tartare, green jalapeño cream</i>	38

SAINT-BARTH
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

CRU & MARINÉ - RAW & MARINATED

Wahoo mariné, condiment yuzu, piment piquillos <i>Marinated wahoo, yuzu condiment, piquillos pepper</i>	32
Tartare de thon, ponzu, avocat, croûtons dorés <i>Tuna tartare, ponzu, avocado, golden croutons</i>	44
Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, sésame yuzu <i>Miso caramelised scallops, avocado, yuzu sesame</i>	44
Yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame doré <i>Yellowtail "mi-cuit", ponzu, toasted sesame</i>	37
Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu <i>Yuzu pepper marinated salmon, ponzu jelly</i>	35

SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD - LEAVES, CRISPY & HOT

Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre <i>Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander</i>	35
Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, huile de truffe noire, bonite séchée <i>Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle oil, bonito flakes</i>	29
Tempura de crevette & asperges, mayonnaise wasabi <i>Prawn & asparagus tempura, wasabi mayonnaise</i>	38
Sando de bœuf wagyu A5 Kagoshima, furikake <i>A5 Kagoshima wagyu sando, furikake</i>	110
Gyozas de bœuf, sauce gingembre au soja <i>Beef gyozas, ginger soy sauce</i>	35

SAINT-BARTH
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

ROBATA

Saumon grillé teriyaki <i>Barbecue teriyaki salmon</i>	54
Chilean sea bass à l'huile d'olive, émulsion tom yum <i>Chilean sea bass in olive oil, tom yum emulsion</i>	78
Black cod au miso yuzu <i>Yuzu miso black cod</i>	65
Brochettes yakitori poulet, cébette – <i>Chicken, Spring onion</i>	38
Brochettes yakitori bœuf wagyu, shishito – <i>Wagyu beef, shishito</i>	85
Entrecôte wagyu A4 Kagoshima (300gr) <i>A4 Kagoshima wagyu entrecote (300g)</i>	180
Filet de bœuf au saté, condiment citron vert <i>Satay beef fillet, lime condiment</i>	64

SIDES

Brocolis grillés, vinaigrette sésame oignon <i>Grilled broccoli, sesame onion vinaigrette</i>	16
Aubergine caramélisée au miso <i>Miso caramelised aubergine</i>	18
Maïs au barbecue, beurre de ponzu <i>Barbecue corn, ponzu butter</i>	18
Frites de patates douces, paprika fumé <i>Sweet potato fries, smoked paprika</i>	16
Frites de pommes de terre <i>French fries</i>	15
Riz Japonais vapeur <i>Steamed Japanese rice</i>	12
Riz cuisiné à la sauce soja, œuf mariné <i>Japanese sushi rice, soy sauce, marinated egg</i>	16