

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>	

### LONDON'S FAVORITES

Albemarle Spritz	16
<i>Ketel one vodka, Suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	
Plum Royale	20
<i>Zacapa 23 rum, Calvados, strawberry &amp; 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 &amp; saffron, Angostura bitter</i>	
Kyoto Royale	22
<i>Tanqueray export gin, coconut oil, strawberry &amp; Thai basil, Suze, lemon</i>	
Gimlet 10	22
<i>Belvedere 10 vodka, Isake sake, basil &amp; yuzu, St-Germain, Cocchi Americano</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 jalapeño cream, avocado <i>Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeño 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
Obsiblu prawn, cream cheese, tobiko, cucumber & mango <i>Crevettes Obsiblu, fromage frais, tobiko, concombre &amp; mangue</i>	28

## 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
Yellowtail	8
Akami	8
Chutoro	9
Otoro	10
Scallop	9
Glazed eel	9
Seared A4 wagyu, Oscietra caviar	17
Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	36

## MAKI - 6 PIÈCES

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

## 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**

Chutoro, miso orange sauce, cucumber & spring onion <i>Chutoro, sauce miso orange, concombre &amp; oignon cébette</i>	22
Yellowtail "mi-cuit", ponzu, toasted sesame <i>Sériole mi-cuit, ponzu, sésame doré</i>	22
Marinated sea bass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	20
Miso caramelised scallops, avocado, sesame <i>Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, sésame</i>	26
Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	19
Flamed salmon carpaccio, toasted sesame oil, ginger <i>Carpaccio de saumon flambé à l'huile de sésame doré, gingembre</i>	19

**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
Prawn & asparagus tempura, wasabi mayonnaise <i>Tempura de crevettes &amp; asperges, mayonnaise wasabi</i>	29
Miso caramelised aubergine, sesame, lime <i>Aubergine caramélisée au miso, sesame, citron vert</i>	22
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, citrus, chipotle <i>Riz croustillant, thon, saumon &amp; 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
Chilean sea bass confit in olive oil, chimichurri <i>Bar confit à l'huile d'olive, chimichurri</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'Écosse, bisque</i>	36
Yakitori-style chicken, spring onion <i>Brochettes de poulet Yakitori, cébette</i>	32
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	43
A4 Kagoshima wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu A4 Kagoshima, furikake</i>	89
A4 Kagoshima wagyu fillet, spicy sweet sauce (200gr) <i>Filet de boeuf wagyu A4 Kagoshima, sauce douce pimentée</i>	110

## 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
Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette au sesame</i>	20