

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS

### SIGNATURES

Margarithai <i>Don Julio Blanco tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, agave, coriander, lime</i>	28
Tokyo Garden <i>Tanqueray Export gin, Isake sake, shiso, lychee, yuzu</i>	22
Cosmoccat / available no ABV <i>Ketel One vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, Aphrodite bitter</i>	25/18
Gustavia Spritz <i>Campari, kalamansi juice, simple syrup, soda, prosecco</i>	25
Gari Negroni <i>Tanqueray Export gin, Cocchi Americano &amp; Rosa, Campari, pickled ginger</i>	25
Gimlet Ten <i>Belvedere 10 vodka, basil &amp; yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>	30
Japatini <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>	25
Samuraï Mule <i>Keffir lime infused Ketel One vodka, yuzu juice, ginger beer, pimiento bitter, mango syrup</i>	25

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)		33
Caviar Oscière – <i>Oscietra caviar</i> (3pcs)		48

## SASHIMI - 5 PIÈCES

Yellowtail	40	Chutoro	61	Salmon	30
Akami	52	Otoro	70		

## SUSHI - LA PIÈCE

Yellowtail	14	Chutoro	17	Salmon	11
Akami	13	Otoro	19	Flamed salmon	13

## CALIFORNIA

Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño <i>Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>					32
Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï <i>Crispy prawns, sobacha, thai mayonnaise</i>					34
Spicy tuna, cébette, furikake au sésame noir <i>Spicy tuna, spring onions, black sesame furikake</i>					36
Tartare de yellowtail, crème de jalapeño vert <i>Yellowtail tartare, green jalapeño cream</i>					36

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>	30
Tartare de thon, ponzu, avocat, croûtons dorés <i>Tuna tartare, ponzu, avocado, golden croutons</i>	41
Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, sésame yuzu <i>Miso caramelised scallops, avocado, yuzu sesame</i>	41
Yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame doré <i>Yellowtail "mi-cuit", ponzu, toasted sesame</i>	35
Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu <i>Yuzu pepper marinated salmon, ponzu jelly</i>	33

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

Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre <i>Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander</i>	33
Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, huile de truffe noire, bonito séchée <i>Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle oil, bonito flakes</i>	27
Tempura de crevette & asperges, mayonnaise wasabi <i>Prawn &amp; asparagus tempura, wasabi mayonnaise</i>	36
Sando de bœuf wagyu A5 Kagoshima, furikake <i>A5 Kagoshima wagyu sando, furikake</i>	105
Gyozas de bœuf, sauce gingembre au soja <i>Beef gyozas, ginger soy sauce</i>	33

SAINT-BARTH  
BAR DES PRÉS  
CYRIL LIGNAC

## ROBATA

Saumon grillé teriyaki <i>Barbecue teriyaki salmon</i>	51
Chilean sea bass rôti au beurre, chimichurri <i>Chilean sea bass roasted in butter, chimichurri</i>	69
Black cod au miso yuzu <i>Yuzu miso black cod</i>	61
Brochettes yakitori poulet, cébette – <i>Chicken, Spring onion</i>	36
Brochettes yakitori bœuf wagyu, shishito – <i>Wagyu beef, shishito</i>	80
Entrecôte wagyu A4 Kagoshima (300gr) <i>A4 Kagoshima wagyu entrecote (300g)</i>	168
Filet de bœuf au saté, condiment citron vert <i>Satay beef fillet, lime condiment</i>	60

## SIDES

Brocolis grillés, vinaigrette sésame oignon <i>Grilled broccoli, sesame onion vinaigrette</i>	16
Aubergine caramélisée au miso <i>Miso caramelised aubergine</i>	17
Maïs au barbecue, beurre de ponzu <i>Barbecue corn, ponzu butter</i>	17
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