

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Belle Époque <i>Tanqueray export gin, St-Germain, cucumber, lemon, sparkling wine</i>	19
Margarithai <i>Volcan Blanco tequila, Rosaluna mezcal, lemongrass, agave, coriander, lime</i>	23
Cosmocat / available no ABV <i>Belvedere vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, aphrodite bitter</i>	19 / 17
Paloma Poppy <i>Rosaluna mezcal, lemon thyme, Aperol, agave, grapefruit, lemon</i>	20
Tokyo Garden / available no ABV <i>Tanqueray export gin, shiso, Akashi-Tai sake, lychee, yuzu</i>	24 / 17

LONDON'S FAVORITES

Miso Mary <i>Neft vodka, Nigori sake, tomato, miso kimchi, yuzu</i>	18
Japatini <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>	16
Gari Negroni <i>Tanqueray export gin, Amaro Santoni, Cocchi Rosa, pickled ginger</i>	19
South Audley Spritz <i>Ketel One vodka, Suze, yuzu sake, elderflower, lavender, sparkling wine</i>	20
Gimlet 10 <i>Belvedere 10 vodka, Akashi-tai honjozo, basil & yuzu, St-Germain, Cocchi Americano</i>	25
BDP Café <i>Neft vodka, honey miso, tonka, coffee</i>	19
Plum Royale <i>Zacapa 23 rum, Calvados, strawberry & plum, Umeshu, Suze bitter</i>	25

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
 CYRIL LIGNAC

SUSHI & SASHIMI

	LA PIÈCE	5 PIÈCES
Scottish salmon	8	14
Yellowtail	8	18
Akami	8	16
Chutoro	9	21
Otoro	10	23
Selection of 6 sushi / sashimi	36	22
<i>Thon rouge, saumon, yellowtail</i>		

FLAMED SUSHI - LA PIÈCE

Wagyu teriyaki	17
Chutoro, Oscietra caviar	18
Salmon, ponzu	9

CRISPY RICE

Salmon, yellowtail, citrus, chipotle	22
Oscietra caviar, sour cream (3 pieces)	38

CALIFORNIA, MAKI & CRISPY MAKI

Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha	19
<i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	
Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices	24
<i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	
Spicy yellowtail tartare, green jalapeño cream	20
<i>Tartare de yellowtail épicé, crème au jalapeño vert</i>	
Crispy prawns, sobacha, tobiko, Thai mayonnaise	22
<i>Crevettes croustillantes, sobacha, tobiko, mayonnaise thaï</i>	
Yellowtail tartare, Oscietra caviar	34
<i>Tartare de sériole, caviar Oscietre</i>	
Native lobster, wasabi, furikake	17
<i>Homard, wasabi, furikake</i>	
Tuna tartare, yuzu soy	17
<i>Tartare de thon, yuzu soy</i>	
Wagyu tartare, chimichurri	22
<i>Tartare de boeuf wagyu, chimichurri</i>	

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame, ponzu <i>Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame, ponzu</i>	24
Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	19
Yellowtail "mi-cuit", ponzu, toasted sesame <i>Sériole mi-cuit, ponzu, sésame doré</i>	20
Marinated sea bass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar mariné, yuzu, miso séché, piment rocoto</i>	22

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Salade de crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriander</i>	20
Spinach salad, yuzu black truffle vinaigrette, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	25
Miso caramelised tomatoes, sesame, lime <i>Tomates caramélisées au miso, avocat, sesame</i>	22
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	24
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de bœuf, gingembre, soja</i>	23

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, peas & wild garlic pesto, Thai broth <i>Bar à l'huile d'olive, petits pois & pesto d'ail sauvage, bouillon Thai</i>	44
Lobster roll, cocktail sauce, 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>	32
Bar des Prés wagyu smash burger <i>Smash burger de wagyu de Bar des Prés</i>	38
A4 Kagoshima wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu A4 Kagoshima, furikake</i>	89

ROBATA GRILL

Yakitori-style chicken, Spring onion <i>Brochettes de poulet Yakitori, cébette</i>	32
Barbecue teriyaki salmon <i>Saumon grillé teriyaki</i>	38
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	43
Marinated & grilled lamb chops, teriyaki sauce <i>Côtelettes d'agneau marinées et grillées, sauce teriyaki</i>	44
A4 Kagoshima wagyu rib-eye, kuro miso (200g/400g) <i>Entrecôte wagyu A4 Kagoshima, kuro miso</i>	110 / 210

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
Grilled broccoli, sesame onion vinaigrette <i>Brocolis grillés, vinaigrette sésame oignon</i>	11
French fries, smoked paprika <i>Frites, paprika fumé</i>	12

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

DESSERTS

Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille vanille, praliné noix de pécan</i>	19
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce, Chantilly <i>Profiteroles à la glace vanille, chocolat, Chantilly</i>	19
Passion fruit & mango soufflé <i>Soufflé aux fruits de la passion & mangue</i>	19
Red berry & mango pavlova, raspberry sorbet, vanilla Chantilly <i>Pavlova aux fruits rouges et mangue, sorbet framboise, Chantilly vanille</i>	19
Guanaja chocolate biscuit, hazelnut praline <i>Biscuit coulant chocolat Guanaja, cœur praliné noisette</i>	19
Japanese “fraisier” <i>Crème légère à la vanille, fraises, biscuit moelleux</i>	19