SAINT-BARTH

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Margarithai — 28
Lemongrass Don Julio blanco, coriander Vida mezcal, agave, lime

Tokyo Garden — 22
Tanqueray Export gin, Isake sake, lychee, yuzu

Cosmocat — 25
Ketel One vodka, green apple liqueur, aloe vera, vanilla, yuzu, Aphrodite bitter

Gustavia Spritz — 25
Campari, kalamansi juice, simple syrup, soda, prosecco

Sakura Negroni — 25
Shōchū, sansho pepper Campari, Antica Formula, sakura shrub

Gimlet Ten — 30
Belvedere 10 vodka, basil & yuzu cordial, vermouth blend, sake

Japatini — 25
Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, tajín

Samuraï Mule — 25
Keffir lime infused Ketel One vodka, yuzu juice, ginger beer, pimiento bitter, mango syrup

Prix nets, service compris.
Tracabilite des viandes et liste des allergènes disponible en scannant le QR code

SAINT-BARTH

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

SNACKS

Edamame
- Fleur de sel 12
- Sauce pimentée – *spicy sauce* 14

Riz croustillant - Crispy rice
- Salmon / Yellowtail / Akami *(6pcs)* 33
- Caviar Oscietre – *Oscietra caviar (3pcs)* 48
- Truffe noire - *Black truffle (3 pcs)* 39

SASHIMI - 5 PIÈCES

Yellowtail	34	Chutoro	51	Salmon	27
Akami	44	Otoro	59		

SUSHI - LA PIÈCE

Yellowtail	12	Chutoro	12	Salmon	9
Akami	10	Otoro	14		

FLAMED SUSHI - LA PIÈCE

Wagyu teriyaki	21	Chutoro, caviar	26	Salmon, ponzu	11

CALIFORNIA

Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño 32
Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette

Crevettes croustillantes, sobacha, mayonnaise thaï 34
Crispy prawns, sobacha, thai mayonnaise

Thon mi-cuit, avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen 43
Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices

Tartare de yellowtail, crème de jalapeño vert 36
Yellowtail tartare, green jalapeño cream

SAINT-BARTH

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

CRU & MARINÉ - RAW & MARINATED

Wahoo mariné, condiment yuzu, piment piquillos 30
Marinated wahoo, yuzu condiment, piquillos pepper

Tartare de thon, ponzu, avocat, croûtons dorés 41
Tuna tartare, ponzu, avocado, golden croutons

Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, sésame yuzu 41
Miso caramelised scallops, avocado, yuzu sesame

Yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame doré 35
Yellowtail "mi-cuit", ponzu, toasted sesame

Saumon mariné yuzu poivre, fine gelée de ponzu 33
Yuzu pepper marinated salmon, ponzu jelly

SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD - LEAVES, CRISPY & HOT

Salade de crevettes croustillantes épicées, sésame, coriandre 33
Crispy prawn salad, spicy mayonnaise, sesame, coriander

Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonite séchée 33
Baby spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito flakes

Tempura de crevette & asperges, mayonnaise wasabi 36
Prawn & asparagus tempura, wasabi mayonnaise

Sando de bœuf wagyu A5 Kagoshima, furikake 105
A5 Kagoshima wagyu sando, furikake

Gyozas de bœuf, sauce gingembre au soja 33
Beef gyozas, ginger soy sauce

SAINT-BARTH

BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

ROBATA

Saumon grillé teriyaki 51
Barbecue teriyaki salmon

Chilean sea bass rôti au beurre, chimichurri 69
Chilean sea bass roasted in butter, chimichurri

Black cod au miso yuzu 61
Yuzu miso black cod

Brochettes yakitori poulet, cébette – *Chicken, Spring onion* 36
Brochettes yakitori poulpe, jalapeño – *Octopus, jalapeño* 56

Entrecôte wagyu A4 Kagoshima (300gr) 168
A4 Kagoshima wagyu ribeye (300g)

Filet de bœuf au saté, condiment citron vert 60
Satay beef fillet, lime condiment

SIDES

Brocolis rôtis, vinaigrette sésame oignon 16
Roasted broccoli, sesame onion vinaigrette

Aubergine caramélisée au miso 17
Miso caramelised aubergine

Maïs au barbecue, beurre de ponzu 17
Barbecue corn, ponzu butter

Frites de patates douces, paprika fumé 16
Sweet potato fries, smoked paprika

Frites de pommes de terre 15
French fries

Riz Japonais vapeur 12
Steamed Japanese rice

Riz cuisiné à la sauce soja, œuf mariné 16
Japanese sushi rice, soy sauce, marinated egg