



25 RUE DU DRAGON

## LE BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

### SASHIMI — 5 pièces

Saumon Label Rouge	22
Yellowtail	25
Thon rouge	25
Chutoro	29
Saint-Jacques	32
Otoro	35
Assortiment de 6 sashimis	32
<i>Thon rouge, saumon, yellowtail</i>	
Riz blanc	10
Riz cuisiné	12
Tartare d'algues wakamé sésame	10

### SUSHI — à la pièce

Saumon Label Rouge	7
Crevette Obsiblu	8
Anguille laquée maison	9
Yellowtail	9
Saint-Jacques fraîche	9
Thon rouge	9
Chutoro	9
Otoro	10
Chutoro flambé, caviar	25
Wagyu japonais flambé	20
Wagyu japonais flambé, truffe noire	26
Assortiment de 6 sushis	40
<i>Saumon, yellowtail, chutoro, thon rouge, crevette</i>	

### CALIFORNIA — 8 pièces

Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha	28
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen	29
Anguille laquée, concombre, lamelles fines d'avocat	32
Crevettes croustillantes, sobacha, coriandre, mayonnaise	28
Spring roll, crevette Obsiblu aux légumes, mangue, menthe	28

### MAKI — 6 pièces

Tartare de thon épicé	17
Yellowtail, yuzu soy	16
Anguille laquée	18
Bar mariné au chili	18

### À PARTAGER

Saumon mi-cuit, sauce miso karashi	27
Bar mariné au yuzu et piment rocoto, miso	28
Chu toro mi-cuit, vinaigrette jalapeno, radis croquants	29
Yellowtail mi-cuit, ponzu, wasabi et sésame grillé	29
Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat	30
Salade de pousses d'épinards yuzu, truffe, bonite	36
Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat	40
Carpaccio de wagyu japonais flambé à la truffe, ponzu	50

### DESSERT

Chouquettes, Chantilly vanille, sauce chocolat, praliné pécan	14
Chiffon cake au thé Matcha, chocolat guanaja	14
Perles du Japon au lait de coco, mangue	16
Baba au rhum, Chantilly vanille, fruits exotiques	17
Les trois mochis glacés et croquants	19