

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

COCKTAILS

SIGNATURES

Paloma Poppy <i>Mezcal infused with thyme, agave syrup, lemon and grapefruit juice</i>	17
Cosmocat / available no ABV <i>Belvedere vodka, aloe vera, yuzu, apple sour, vanilla, aphrodite bitter</i>	17 / 14
Tokyo Garden / available no ABV <i>Tanqueray 10 gin, shizo, sake, yuzu, lychee</i>	22 / 14
Margarithai <i>Volcan tequila, lemongrass, Casamigos mezcal, lime, coriander, agave</i>	22
Belle Époque <i>Tanqueray export gin, St-Germain liquor, lemon, cucumber, Champagne</i>	19
Number 10 <i>Eminente rum, coconut & saffron, angostura bitter</i>	22
The Primrose <i>Pampero blanco rum, almond syrup infused with jalapeño & basil, lime and egg white</i>	20

LONDON'S FAVORITES

BDP Mary <i>Vodka, cherry tomato, cranberry and lemon juice, wasabi</i>	16
Plum Royal <i>Zacapa 23, calvados, umeshu plum, strawberry & plum shrub</i>	24
Albemarle Spritz <i>Ciroc vodka, suze, yuzu sake, elderflower, lavender, Champagne</i>	20
Westminster Bloom <i>Kinobi gin infused with coconut, strawberry infused campari, Cocchi Vermouth di Torino</i>	21

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Yellowtail, "pommes paille", avocado, jalapeño <i>Sériole, pommes paille, avocat, jalapeño</i>	18
Seared tuna, avocado, nori, Korean spices, yuzu soy sauce <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	23
Crispy prawns, Thaï mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise thaï</i>	20
Label Rouge salmon, avocado, jalapeño, sriracha <i>Saumon Label Rouge, avocat, jalapeño, sriracha</i>	18

SASHIMI - 5 PIÈCES

Scottish salmon 12	Chutoro 19	Selection of 6 sashimi <i>Assortiment de 6 sashimi</i>	21
Yellowtail 17	Otoro 22		
Akami 15			

SUSHI - LA PIÈCE

Scottish salmon 6	Chutoro 8	Seared Wagyu A4, Oscietra caviar	16
Obsiblu prawn 8	Otoro 9		
Akami 7		Selection of 6 sushi <i>Assortiment de 6 sushi</i>	34

MAKI - 6 PIÈCES

Yellowtail, yuzu kosho condiment <i>Sériole, condiment yuzu kosho</i>	12
Spicy tuna tartare, soy sauce <i>Tartare de thon épicé, sauce soja</i>	14
Native lobster, wasabi, furikake <i>Homard, wasabi, furikake</i>	15

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Seared chutoro, white ponzu, pickled daikon <i>Chutoro mii-cuit,, ponzu, pickles de radis blanc</i>	21
Yellow tail carpaccio, yuzu passion fruit, avocado <i>Carpaccio de sériole, yuzu et fruits de la Passion, avocat</i>	20
Marinated Sea bass, yuzu, dry miso, rocoto <i>Bar marine, yuzu, miso séhé, piment rocoto</i>	19
Salmon tiradito, totazu gelee, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine totazu, sauce yuzu poivre</i>	18

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelized tomatoes from the Isle of Wight, sesame, lime <i>Tomates de l'île de Wight, caramélisées au miso, sésame, citron vert</i>	20
Aubergine, karashi, miso, furikake <i>Aubergine au miso karashi</i>	16
King crab & lobster salad, peach, yuzu vinaigrette (to share) <i>Salade fraicheur de king crab et homard, pêches, vinaigrette yuzu (à partager)</i>	42
Crunchy crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat</i>	24
Spinach salad, yuzu black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu truffe, bonite séchée</i>	23
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame coriandre</i>	19
Beef gyoza, ginger, soy <i>Gyoza de boeuf, gingembre, soja</i>	22
Scottish salmon, crispy rice, citrus, chipotle mayonnaise <i>Saumon d'Ecosse, riz croustillant, mayonnaise chipotle</i>	18

MAYFAIR
BAR DES PRÉS
CYRIL LIGNAC

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, sauce cocktail, avocat, sucrine</i>	29
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, salade de pousses d'épinards sésame</i>	41
Chilean seabass, peas, wild garlic, Thaï broth <i>Bar fondant, petits pois, ail sauvage, bouillon thaï</i>	42
Langoustine ravioli, bisque <i>Ravioles de langoustines, bisque</i>	34
Breaded "volaille des Landes" chicken, sriracha mayonnaise <i>"Volaille des Landes", mayonnaise sriracha</i>	28
Satay beef fillet, lime condiment <i>Filet de bœuf aux épices saté, condiment citron vert</i>	39
A4 Kagoshima Wagyu beef Sando, sesame (100gr) <i>Sando de bœuf Wagyu A4 de Kagoshima, sésame</i>	85

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	10
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	8
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	9
"Pommes dauphines", smoked paprika <i>Pommes dauphine au paprika fumé</i>	10