

MOCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Japatini <i>Lyres London, lemongrass, mango, yuzu</i>	55
Gari Negroni <i>Lyres London, Italian orange, aperitif rosso, pickled ginger</i>	50
BDP Café <i>Lyres dark cane, amaretti malt, coffee, miso butter</i>	50
Umeku Fashioned <i>Lyres dark cane, amaretti malt, apricot syrup</i>	55
Br-humble <i>Tanqueray 0.0, fig jam, elderflower syrup, lemonade, grenadine</i>	55
Douceur Colada <i>Coconut water, banana jam, caramel sauce, lemon</i>	50

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette <i>Saumon, avocat, sriracha, jalapeño vinaigrette</i>	95
Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices <i>Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen</i>	120
Yellowtail, « pommes paille », crunchy ginger salad <i>Yellowtail, pommes paille, salade croustillante au gingembre</i>	80
Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai</i>	80

CRISPY MAKI ROLL - 6 PIÈCES

Salmon, yuzu kosho, sesame, avocado <i>Saumon, yuzu kosho, sésame, avocat</i>	50
Yellowtail, yuzu soy, kizami wasabi <i>Yellowtail, sauce soja au yuzu, kizami wasabi</i>	55
A4 Japanese wagyu tartare, wasabi, green shiso <i>Tartare de bœuf wagyu japonais A4, wasabi, shiso vert</i>	85

SASHIMI - 5 PIÈCES

Salmon	50	Akami	80	Chef's selection:	6 pcs	140
Yellowtail	52	Chutoro	90		12 pcs	260
Scallop	160	Otoro	110			

SUSHI - LA PIÈCE

Salmon	25	Yellowtail	25	Chef's selection:	6 pcs	130
Obsibblue prawn	35	Chutoro	30		12 pcs	240
Akami	25	Otoro	35			
Scallop	110					

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Chutoro, Oscietra caviar	55
Seared A4 wagyu, black truffle	70
Flamed langoustine, miso	105

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	85
Marinated yellowtail, crispy radishes, yuzu soy <i>Carpaccio de yellowtail mariné, radis croustillant, yuzu soja</i>	95
Otoro "mi-cuit", ponzu, fresh wasabi, Oscietra caviar <i>Otoro mi-cuit, ponzu, wasabi frais, caviar Oscière</i>	130
Citrus marinated scallops, jalapeno, candied kumquat <i>Saint-Jacques marinées aux agrumes, jalapeno, kumquat confit</i>	190
Seared sweet red prawns, honey yuzu sauce, red shiso <i>Crevettes douces à la flamme, sauce yuzu miel, shiso rouge</i>	110

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sésame</i>	55
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	75
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	105
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, cherry & strawberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette au sureau, cerises et fraises</i>	130
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, chipotle <i>Riz croustillant thon, saumon & yellowtail, chipotle</i>	80
Beef gyoza, ginger, oyster soy sauce <i>Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja huitre</i>	75

LAND & SEA - TERRE & MER

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</i>	140
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame</i>	145
Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper <i>Raviolis de langoustines, bisque parfumée au Sichuan vert</i>	140
Grilled Obsiblu prawns satay, lime condiment <i>Crevettes Obsiblu grillées au saté, condiment citron vert</i>	135
Breaded « volaille des landes » chicken, sriracha mayonnaise <i>« Volaille des Landes », mayonnaise sriracha</i>	130
Grilled Australian beef fillet, smoked Kerala pepper <i>Filet de bœuf australien grillé, poivre Kerala fumé</i>	200
Charred A4 Japanese wagyu entrecote, barbecue sauce (400g) <i>Entrecôte wagyu A4 au charbon de bois, sauce barbecue (400g)</i>	810

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Broccoli, onion, sesame vinaigrette <i>Brocoli, oignon, vinaigrette au sésame</i>	35
Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	40
Wakame seaweed salad <i>Salade d'algues wakamé</i>	35
Sushi rice, soy sauce <i>Riz cuisiné</i>	30
Spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée</i>	40

DESSERTS

Fresh iced mango, tangy lime yuzu confit <i>Mangue fraîche glacée, confit acidulé citron vert yuzu</i>	50
Guanaja chocolate biscuit, « cœur coulant » hazelnut, vanilla ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace vanille</i>	60
Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	55
Matcha chiffon cake, chocolate sauce <i>Chiffon cake au thé matcha, sauce chocolat</i>	50
Raspberry pavlova, mango & passion fruit, Chantilly, lime <i>Pavlova aux framboises, mangue & fruit de la passion, Chantilly, citron vert</i>	50
Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	55