

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden <i>Hendricks gin, yuzu, sake, lychee</i>	80
Margarithai <i>Volcan tequila, Vida mezcal, lemongrass, lime, coriander, agave</i>	65
Cosmocat <i>Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	70
Plum Royale <i>Zacapa 23yo rum, Hennessy VS Cognac, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	95

DUBAI FAVOURITES

Japatini / No Abv <i>Ketel One vodka, sake, lemongrass, mango</i>	55 / 45
Gari Negroni / No Abv <i>Tanqueray export gin, Cocchi Americano, Amaro Santoni, pickled ginger, shiso leaves</i>	75 / 50
BDP Café / No Abv <i>Havana 3yo rum, matcha, miso, coffee</i>	60 / 55
Fuji Sour <i>Suntory Toki whisky, apple, wasabi, nigori sake, yuzu, egg white</i>	85
Mizu Loma <i>Casamigos Blanco tequila, peach, Lillet rose, umeboshi, Jasmine & Peach soda</i>	85
Umeku Fashioned / No Abv <i>Balvenie 12yo whisky, WhistlePig 10yo, apricot, toasted rice, Amontillado sherry</i>	95 / 55

CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette 95
Saumon, avocat, sriracha, jalapeño vinaigrette

Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices 120
Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen

Yellowtail, « pommes paille », crunchy ginger salad 80
Yellowtail, pommes paille, salade croustillante au gingembre

Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise 80
Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai

CRISPY MAKI ROLL - 6 PIÈCES

Salmon, yuzu kosho, sesame, avocado 50
Saumon, yuzu kosho, sésame, avocat

Yellowtail, yuzu soy, kizami wasabi 55
Yellowtail, sauce soja au yuzu, kizami wasabi

A4 Japanese wagyu tartare, wasabi, green shiso 85
Tartare de bœuf wagyu japonais A4, wasabi, shiso vert

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
Obsiblué 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