



# COCKTAILS

## BAR DES PRÉS FAVOURITES

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

## DUBAI FAVOURITES

<b>Japatini / No Abv</b> <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu</i>	55 / 45
<b>Gari Negroni / No Abv</b> <i>Tanqueray export gin, Cocchi Americano, Amaro Santoni, pickled ginger, shiso leaves</i>	75 / 50
<b>BDP Café / No Abv</b> <i>Havana 3yo rum, matcha, miso, coffee</i>	60 / 55
<b>Wabi Mary</b> <i>Ciroc vodka, pickled ginger, wasabi, tomato juice, homemade spices</i>	80
<b>Fuji Sour</b> <i>Suntory Toki whisky, apple, wasabi, nigori sake, yuzu</i>	80
<b>Mizu Loma</b> <i>Casamigos Blanco tequila, Rinquinquin A La Peche, umeboshi citrus, jasmine &amp; peach soda</i>	85
<b>Umeku Fashioned / No Abv</b> <i>Balvenie 12yo whisky, Whistlepig 10yo, apricot, toasted rice, sherry blend</i>	95 / 55

## CALIFORNIA - 8 PIÈCES

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette 100  
*Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño*

Seared tuna, avocado, nori, yuzu soy sauce, Korean spices 125  
*Thon mi-cuit avocat, nori, sauce yuzu soy, piment coréen*

Yellowtail, « pommes paille », crunchy ginger salad 85  
*Yellowtail, pommes paille, salade croustillante au gingembre*

Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise 90  
*Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai*

## CRISPY MAKI ROLL - 6 PIÈCES

Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha 65  
*Crevettes Obsiblu, yuzu kosho, tartare de saumon*

Yellowtail, green asparagus, jalapeño vinaigrette, nori 70  
*Yellowtail, asperges vertes, vinaigrette jalapeño, nori*

Tuna tartare, yuzu soy, cucumber avocado 85  
*Tartare de thon, yuzu soy, concombre avocat*

Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onion 95  
*Tartare de bœuf wagyu japonais, wasabi, shiso vert*

## SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	40	Akami	55	Chef's selection: 6 pcs	95
Yellowtail	42	Chutoro	75	12 pcs	170
Otoro	90				

## SUSHI - 2 PIÈCES

Salmon	50	Akami	50	Chef's selection: 6 pcs	140
Obsiblu prawn	70	Chutoro	60	12 pcs	260
Yellowtail	50	Otoro	70		
Scallop	215				

## PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Chutoro, Oscietra caviar	60
Seared A4 wagyu, black truffle	75
Flamed langoustine, miso	115

## RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	95
Marinated sea bream, olive oil, lemon, pink peppercorn, dill <i>Dorade marinée, huile d'olive acidulée, baies roses, aneth</i>	100
Seared sweet red prawns, honey yuzu sauce, red shiso <i>Crevettes douces à la flamme, sauce yuzu miel, shiso rouge</i>	120
Chutoro "mi-cuit", ponzu, sesame, fresh ginger <i>Chutoro mi-cuit, ponzu, sésame, gingembre frais</i>	130
Flamed scallops, passion fruit, toasted hazelnuts <i>Saint-Jacques mi-cuites aux fruits de la passion, noisettes</i>	190
Flamed Australian wagyu carpaccio, truffle ponzu <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, truffe ponzu</i>	195

## LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Roasted white asparagus, XO sauce butter <i>Asperges blanches rôties, beurre de sauce XO</i>	60
Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	85
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, chipotle <i>Riz croustillant thon, saumon &amp; yellowtail, chipotle</i>	95
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	115
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, cherry & strawberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette au sureau, cerises et fraises</i>	155
Beef gyoza, ginger, oyster soy sauce <i>Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja huitre</i>	85
Wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu, furikake</i>	355

## LAND & SEA - TERRE & MER

Soy marinated soft-boiled egg, Japanese-style fried rice <i>Cœuf mollet mariné au soja, riz sauté à la japonaise</i>	130
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</i>	155
Satay grilled Obsiblu prawns, lime condiment <i>Crevettes Obsiblu grillées au saté, condiment citron vert</i>	155
Steamed Chilean sea bass, tom yum <i>Bar à la vapeur, tom yum</i>	160
Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper <i>Raviolis de langoustines, bisque parfumée au Sichuan vert</i>	165
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame</i>	170
Breaded « volaille des Landes » chicken, sriracha mayonnaise <i>« Volaille des Landes », mayonnaise sriracha</i>	145
Bar des prés wagyu smash burger <i>Smash burger de wagyu du Bar des Prés</i>	190
Grilled Australian beef fillet, smoked Kerala pepper, 200g <i>Filet de bœuf australien grillé, poivre Kerala fumé, 200g</i>	300
Charred A4 Japanese wagyu entrecôte, barbecue sauce, 200g / 400g <i>Entrecôte wagyu A4 au charbon de bois, sauce barbecue, 200g / 400g</i>	420 / 810

## SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sésame</i>	55
French fries, smoked paprika mayo <i>Frites, mayo paprika fumé</i>	45
Spinach salad, yuzu pepper, black truffle, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, yuzu poivre, truffe noire, bonito séchée</i>	50
Vanilla mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la vanille</i>	50
Crispy « pommes Anna » like in Paris <i>« Pommes Anna » croustillantes comme à Paris</i>	50

## DESSERTS

<b>Apple « tarte fine », vanilla ice cream, caramel sauce</b> <i>Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille, sauce caramel</i>	55
<b>Mango sticky rice, pandan leaves</b> <i>Riz gluant coco – feuilles de pandan, mangue fraîche</i>	55
<b>Iced fresh mango, tangy lime yuzu confit</b> <i>Mangue fraîche glacée, confit acidulé citron vert yuzu</i>	65
<b>Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce</b> <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
<b>Raspberry pavlova, mango &amp; passion fruit, Chantilly, lime</b> <i>Pavlova aux framboises, mangue &amp; fruit de la passion, Chantilly, citron vert</i>	65
<b>Guanaja chocolate biscuit, « cœur coulant » hazelnut, vanilla ice cream</b> <i>Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace vanille</i>	65
<b>Vanilla mille-feuille, pecan nut praline</b> <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65