

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden <i>Hendricks gin, yuzu, sake, lychee</i>	90
Margarithai <i>Volcan tequila, Vida mezcal, lemongrass, lime, coriander, agave</i>	80
Cosmocat <i>Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	75
Plum Royale <i>Zacapa 23yo rum, Hennessy VS Cognac, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	105
Albemarle Spritz <i>Malfy gin Originale, Suze, lavender, elderflower, yuzu sake, sparkling wine</i>	95

DUBAI FAVOURITES

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

Yellowtail, green asparagus, jalapeño vinaigrette, nori 85
Yellowtail, asperges vertes, vinaigrette jalapeño, nori

Tuna tartare, yuzu soy, cucumber avocado 90
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
Flamed Australian wagyu carpaccio, truffled ponzu <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu à la truffe</i>	145
Flamed scallops, passion fruit, toasted hazelnuts <i>Saint-Jacques mi-cuites aux fruits de la passion, noisettes</i>	190

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Roasted white asparagus, XO sauce butter <i>Asperges blanches rôties, beurre de sauce XO</i>	70
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 & yellowtail, chipotle</i>	95
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	120
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>	95
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>Œuf 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>	50
Spinach salad, yuzu pepper truffle sauce, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, sauce yuzu poivre truffe, 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

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