

# DRAGON

CYRIL LIGNAC

**Menu déjeuner** 29 Lunch menu  
**Lundi au vendredi** Monday to Friday

A  
P  
A  
R  
T  
A  
G  
E  
R

<b>Aubergines laquées, karashi</b>	15	Karashi glazed aubergines
<b>Concombre mariné aux épices thaï</b>	10	Thai cucumber
<b>Ceviche de dorade, coriandre, passion</b>	19	Sea bream ceviche
<b>Rouleau de printemps, saumon, avocat</b>	19	Salmon and avocado Spring roll
<b>Poulpe mariné au jalapeño, coriandre</b>	21	Marinated octopus
<b>Salade de crevettes spicy, avocat, coriandre</b>	22	Spicy prawn salad
<b>Riz crispy, saumon, chipotle</b>	20	Salmon crispy rice
<b>Nems de poulet, curry Madras</b>	21	Chicken nems
<b>Gyozas de bœuf, gingembre</b>	24	Beef gyozas
<b>Curry rouge de volaille, coco pomme verte</b>	22	Red curry chicken
<b>Crevettes impériales aux épices saté</b>	22	Satay prawns
<b>Dorade au four, condiment thaï</b>	23	Oven baked bream
<b>Larmes du tigre</b>	28	Beef fillet

V  
A  
P  
E  
U  
R

<b>Raviolis aux légumes</b>	22	Vegetable ravioli
<b>Dim sums crevettes</b>	25	Prawn ravioli
<b>Raviolis de langoustines, tom yam</b>	28	Langoustine ravioli
<b>Assortiment vapeurs</b>	25	Dim sum assortment

<b>Riz sauté, omelette, légumes</b>	12	Fried rice
<b>Riz thaï parfumé</b>	10	Steamed rice
<b>Bambou de riz gluant coco</b>	12	Coconut sticky rice
<b>Brocolis vinaigrette sésame</b>	12	Sesame broccoli

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T

<b>Sticky rice coco, mangue fraîche</b>	12	Coconut sticky rice, mango
<b>Biscuit coulant chocolat, praliné</b>	12	Chocolate biscuit, praliné
<b>Tartelette au citron yuzu</b>	12	Yuzu tartlet
<b>Crème glacée au sésame noir</b>	12	Black sesame ice cream
<b>Mochi glacé à la pièce</b>	8	Iced mochi, per piece

# DRAGON

CYRIL LIGNAC

C  
O  
C  
K  
T  
A  
I  
L  
  
a  
u  
d  
î  
n  
e  
r

<b>WASABI MARGARITA</b>	17	Altos tequila, yuzu liquor, wasabi, lime
Tequila Altos, liqueur de yuzu, wasabi, citron vert		
<b>SO CUTE</b>	19	Rose infused Wyborowa vodka, raspberry, lychee, yuzu, Champagne
Vodka Wyborowa infusée à la rose, framboise, litchi, yuzu, Champagne		
<b>BAISER DU DRAGON</b>	16	Bison Zubrowka vodka, shiso, lemongrass, aloe vera, vanilla, lemon
Vodka Zubrowka Bison, shiso, citronnelle, aloe vera, vanille, citron		
<b>BLACK PEARL</b>	17	Lavander infused Wyborowa vodka, peach Rinquinquin, gentian, lemon
Vodka Wyborowa infusée à la lavande, Rinquinquin à la pêche, gentiane, citron		
<b>DERNIER EMPEREUR</b>	17	12 year old Chivas whisky, Umeshu, smoked black tea, ginger, Umami bitter
Whisky Chivas 12 ans, Umeshu, thé noir fumé, gingembre, Umami bitter		
<b>THAÏ WAY</b>	18	Del Maguey Vida mezcal, thai basil, coconut, kaffir lime, Amaretto
Mezcal Del Maguey Vida, basilic thaï, noix de coco, citron combava, Amaretto		
<b>OLD DRAGON</b>	18	Pandan and sesame infused Havana Club Especial rum, sake, ginger, Angostura bitter
Rhum Havana Club Especial infusé au sesame et pandan, saké, gingembre, Angostura bitter		
<b>GREEN GARDEN</b>	19	Bombay Sapphire gin, shiso, cucumber, green chartreuse, lime juice
Gin Bombay Sapphire, shiso, concombre, Chartreuse verte, jus de citron vert		
<b>SKINNY GREEN – Sans alcool</b>	12	Thai basil, green apple purée, green tea, elderflower, lime
Basilic thaï, purée de pommes vertes, thé vert, fleur de sureau, citron vert		
<b>PÉCHÉ MIGNON – Sans alcool</b>	12	Peach purée, fresh mint, Ginger Ale, lemon juice
Purée de pêche, menthe fraîche, Ginger Ale, jus de citron		
<b>CLASSIQUES</b>	19	Bellini, Dry Martini, Negroni, Pisco Sour, Moscow Mule, Old Fashioned, Espresso Martini
Bellini, Dry Martini, Negroni, Pisco Sour, Moscow Mule, Old Fashioned, Espresso Martini		