

DRAGON

CYRIL LIGNAC

A PARTAGER

Aubergines thaï, karashi <i>Karashi Thai aubergines</i>	15
Les 3 ravioles de légumes vapeur, coriandre <i>3 steamed vegetable ravioli, coriander</i>	18
Galette craquante, tourteau, coriandre, aïoli safrané <i>Crunchy crab galette, coriander, saffron aioli</i>	25
Riz crispy, saumon, chipotle <i>Salmon crispy rice</i>	20
Salade de crevettes spicy, coriandre <i>Spicy prawn salad</i>	20
Les 6 vapeurs crevettes <i>6 prawn dumplings</i>	18
Carpaccio de dorade, litchi, mangue <i>Sea bream carpaccio, lychee, mango</i>	19
Poulpe émincé en vinaigrette, jalapeño vert <i>Sliced octopus, vinaigrette, green jalapeño</i>	19
Nems de poulet sucrine & menthe <i>Chicken nems, sucrine & mint</i>	15
Rouleaux de printemps frits au canard laqué <i>Fried Spring rolls with Peking duck</i>	23
Gyozas de bœuf, gingembre <i>Beef gyozas</i>	20

PLAT

Mes larmes du tigre, œuf mariné, riz sauté <i>Crying tiger skirt steak, marinated egg, fried rice</i>	29
Curry rouge de volaille ou dorade coco, légumes <i>Chicken or sea bream, coconut red curry, vegetables</i>	25
Raviolis de langoustines, bisque acidulée <i>Langoustine ravioli</i>	29
Crevettes aigres-douces, poivrons ananas <i>Sweet and sour prawns, pineapple pepper</i>	28
Pad thaï crevettes & poulet <i>Chicken & shrimp Pad Thai</i>	26

DRAGON

CYRIL LIGNAC

NOUILLE & RIZ

Riz thaï parfumé <i>Steamed rice</i>	10
Riz sauté aux légumes <i>Vegetable Stir-fried rice</i>	12/23
Nouilles sautées aux cébettes <i>Spring onion Stir-fried noodles</i>	12/24

DESSERT

Les 2 mochis glacés framboise & litchi <i>Raspberry & lychee iced mochis</i>	11
Brioche vapeur chocolat noisette <i>Hazelnut chocolate steamed brioche</i>	10
Tartelette au citron yuzu, croustillant sésame <i>Yuzu tartlet, crispy sesame</i>	12
Tarte chocolat gianduja, crème chantilly <i>Gianduja chocolate tart, chantilly</i>	15
Noix de coco givrée, cacahuètes caramélisées <i>Iced coconut, caramelised peanuts</i>	14
Sticky rice coco, mangue fraîche <i>Coconut sticky rice, mango</i>	14

DRAGON

CYRIL LIGNAC

COCKTAIL – Au dîner

SO CUTE	20
Vodka Wyborowa infusée à la rose, framboise, litchi, yuzu, Champagne <i>Rose infused Wyborowa vodka, raspberry, lychee, yuzu, Champagne</i>	
WASABI MARGARITA	18
Tequila Altos, liqueur de yuzu, wasabi, citron vert <i>Altos tequila, yuzu liquor, wasabi, lime</i>	
BAISER DU DRAGON	17
Vodka Zubrowka Bison, shiso, citronnelle, aloe vera, vanille, citron <i>Zubrowka vodka, shiso, lemongrass, aloe vera, vanilla, lemon</i>	
SAWADY SPRITZ	18
Gin Bombay Sapphire, liqueur de yuzu, lavande, sureau, gentiane, Champagne <i>Bombay Sapphire gin, yuzu liqueur, lavender, elderflower, gentian, Champagne</i>	
WILLY TONKA	18
Whisky Chivas 12 ans, café et tonka, ananas, fumé au chêne <i>12 year old Chivas whisky, coffee and tonka, pineapple, oak smoked</i>	
PALOMA PEPPER	19
Mezcal Del Maguey Vida, agrumes et épices, Perrier, sel <i>Del Maguey Vida mezcal, citrus and spices, Perrier, salt</i>	
OLD DRAGON	19
Rhum Havana Club Especial infusé au sésame et pandan, saké, gingembre <i>Pandan and sesame infused Havana Club Especial rum, sake, ginger</i>	
LAST APPLE	19
Gin Bombay Sapphire, pomme verte, basilic thaï, chartreuse, marasquin <i>Bombay Sapphire gin, green apple, Thai basil, chartreuse, marasquin</i>	
SKINNY GREEN – Sans alcool	13
Basilic thaï, purée de pomme verte, thé vert, fleur de sureau, citron vert <i>Thai basil, green apple purée, green tea, elderflower, lime</i>	
PÉCHÉ MIGNON – Sans alcool	13
Purée de pêche, menthe fraîche, Ginger Ale, jus de citron <i>Peach purée, fresh mint, Ginger Ale, lemon juice</i>	
CLASSIQUES	19
Bellini, Dry Martini, Negroni, Pisco Sour, Moscow Mule, Old Fashioned, Espresso Martini	