



HAND ROLL BAR

DRAGON

CYRIL LIGNAC



Dossier de presse – Juin 2026



EAT DRINK ENJOY

Avec Dragon Hand Roll Bar, Cyril Lignac signe une nouvelle adresse parisienne dédiée à l'un des grands classiques de la street food japonaise : le hand roll.

Une adresse ludique, accessible, urbaine et ancrée dans son époque.

Un comptoir japonais libre et ultra-frais, où l'on partage dans une ambiance vivante.





HAND ROLL

- NORI CROUSTILLANT
- RIZ JAPONAIS TIÈDE ET FONDANT
- POISSON FRAIS DE GRANDE QUALITÉ
- SAVOIR-FAIRE MAITRISÉ
- SAUCE SAVAMMENT DOSÉE

Tout l'art du hand roll repose sur quelques essentiels maîtrisés pour offrir une bouchée parfaite.

A la carte de Dragon, hand rolls bien sûr mais aussi crispy rice chips, crudos flambés...

Sans oublier quelques notes sucrées à tomber.





COCKTAIL

- SOUR GARDEN - Gin
- LYCHEE SUNSHINE - Vodka
- WASABI MARGARITA - Tequila
- DRAGON GOD - Umeshu

Les cocktails, servis en bouteille, se veulent nomades et contemporains.

Pour compléter, saké et whisky japonais, bière et thé.



STYLE

Cette rue mythique de Saint-Germain-des-Prés tire son nom d'un dragon sculpté dans la pierre qui ornait une cour voisine.

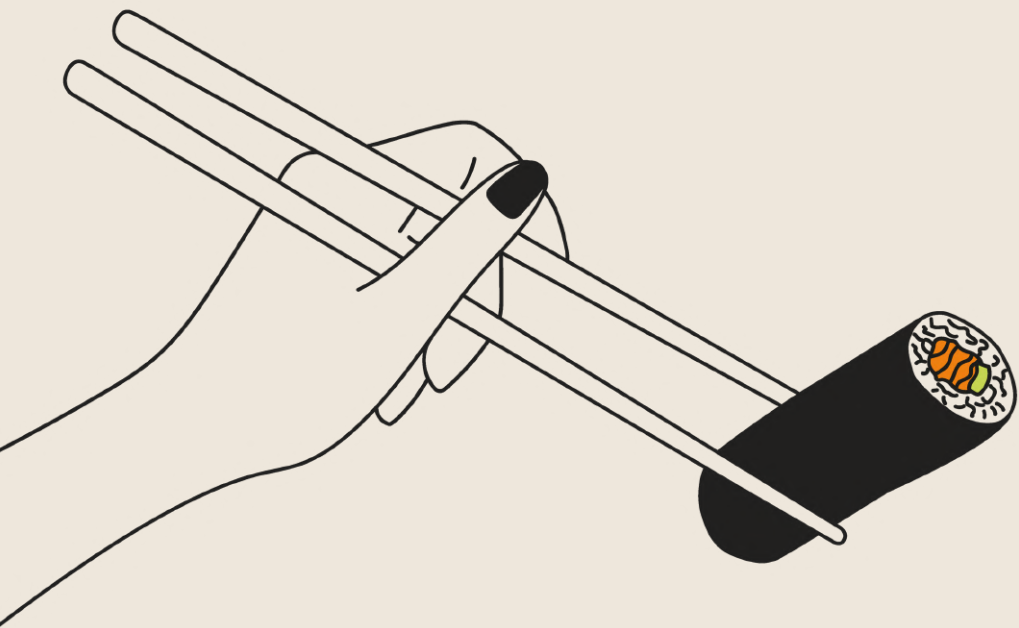
Il nous invite désormais au voyage dès la porte d'entrée du restaurant.

Comptoir en chêne naturel, banquettes en cuir, tissu mural imprimé, voilages peints et peintures sur verre créent une atmosphère lumineuse et contemporaine mêlant l'énergie de la street food à l'élégance parisienne.

HAND ROLL BAR

DRAGON

CYRIL LIGNAC



29 rue du Dragon, Paris 6

[0]1 88 81 80 00

Ouvert 7j/7

12h - 15h

19h - 23h

restaurantdragon.com