

SIGNATURE COCKTAILS

ELY X THE BEEFBOY

DRUNKEN FAIRY 13€

Vodka infusée au thé perle de jasmin.
cordial de gingembre maison.
Cointreau. bitter pamplemousse.
jus de citron. jus de cranberry.

BANGKOK MULE 13€

Vodka. liqueur de fleur de sureau.
gingembre. citron. feuilles de kaffir.

TIP TAP TEA 13€

Gin. liqueur de thé rooibos.
thé blanc à la myrtille.
cordial de citron et gingembre.
bitter teapot. eau de fleur d'oranger bio.

MATCHA CHILL 13€

Vodka infusée au thé matcha et thé vert.
liqueur St Germain.
cordial de miel et citron.
jus de citron.

COCKTAILS

ASIA SPRITZ

liqueur de melon japonais. liqueur de yuzu. jus de citron. Prosecco.

15€

VIOLETTA

Cap gin. sirop de violette. citron. jus de litchi.

14€

PASSION MOSHI

vodka. jus de fruit de la passion. citron. limonade.

15€

SUMMER SAKE

heavensake junmai 12. purée de fraise. jus de mangue. basilic.

16€

NEGRONCINO

vermouth di Torino. bitter scuro. gin.

14€

MOCKTAILS

ASIAN COSMO

jus de litchi. jus de cranberry. limonade.

10€

COCOMO

lait de coco. vanille. ananas. purée de framboises fraîches.

10€

75cl

CHAMPAGNES

NV	Ruinart Blanc de Blancs.	DEMI	90€
NV	Deutz Brut Classic.		110€
NV	Ruinart Blanc de Blancs.		189€

BLANCS - BOURGOGNE

2020	Bourgogne Blanc. Le Renard.	46€
2022	Mâcon-Villages. Louis Jadot.	46€
2022	Aligoté Granit Vieilles Vignes. Domaine Masse.	53€
2022	Chablis Grand Regnard.	82€
2022	Mercurey "Clos Rochette". Faiveley.	87€
2021	Chablis 1 ^{er} Cru. Domaine d'Henri.	111€

BLANCS - VALLÉE DE LA LOIRE

2020	Sauvignon Sève Blanche. Marionnet.	39€
2021	Sancerre. Comte Lafond.	64€
2020	Pouilly Fumé. Château de Tracy.	70€

BLANCS - CÔTES DE PROVENCE

2022	Ultimate Provence. UP.	43€
2022	Château Minuty Blanc Et Or.	61€

BLANCS - ITALIE

2022	Soave "Monte Fiorentine". Cà Rugate.	45€
2023	Pinot Grigio. Azienda Piera Friuli.	55€
2023	Vermentino Pagliatura. Toscana.	57€
2022	Blangé. Ceretto.	64€

ROSÉS - CÔTES DE PROVENCE

2023	Whispering Angel. Château d'Esclans.	59€
2023	Minuty Rose et Or. Château Minuty.	63€

ROUGES - BORDEAUX

2014	Château Poitevin. Médoc.	42€
2019	Les Lions de la Louvière. Pèssac-Léognan.	49€
2016	Fleur de Pedesclaux. Pauillac.	89€
2016	Baron de Brane. Margaux.	104€

ROUGES - BOURGOGNE

2022	Hautes-Côtes de Beaune. Domaine Germain.	58€
2022	Mercurey "Vieilles Vignes". Domaine Faiveley.	74€
2021	Savigny-les-Beaune "Les Goudelettes". Domaine A. Guyon.	83€

ROUGE - VALLÉE DE LA LOIRE

2019	Sancerre Rouge "Les Bonnes Bouches". Henri Bourgeois.	56€
------	---	-----

ROUGES - ITALIE

2021	Valpolicella Ripasso Superiore. Cà Rugate Veneto.	48€
2022	Dolcetto d'Alba. Azienda Sordo Piemonte.	52€

DEMIS

37,5cl

2022	BLANC BOURGOGNE : Chablis Grand Regnard	44€
2022	BLANC BOURGOGNE : Pouilly-Fuissé. Château-Fuissé.	53€
2022	BLANC VALLÉE DE LA LOIRE : Pouilly-Fumé. Château de Tracy.	38€
2022	ROSÉ PROVENCE : Whispering Angel Rosé.	33€
2016	ROUGE BORDEAUX SECOND VIN : Baron de Brane. Margaux. Château Brane Cantenac.	55€

SAKÉS

酒

carafe 18cl bouteille 30cl 72cl

SHIRAKAWAGO SASA NIGORI SEC

région : Kobe.
servi : frais ou chauffé.
goût : épicé. poivré. léger parfum de réglisse.
conseil : plats épicés. plats en sauce.

24€

KUBOTA SENJU GINJO SEC

région : Nigata.
servi : frais ou chauffé.
goût : pur. frais. agréable en bouche.
conseil : poissons blancs. sushi. tofu. wasabi.

29€ 69€

SAYORI JUNMAI DEMI-SEC

région : Saitama.
servi : frais ou chauffé.
goût : minéral. vif. iodé. notes d'anis. notes de fruits secs.
conseil : poissons. viandes grillées. plats en sauce.

19€ 36€ 79€

KENZAN SOGEN FUTSUUSHU SEC

région : Ishikawa.
servi : de frais à chauffé.
goût : fruité. rond. onctueux. sensation chaleureuse et épicée.
conseil : poisson cru. tapas japonais. plats picés.

23€ 84€

SWORD OF SAMURAI SOGEN JUNMAI SEC

région : Ishikawamon, Ishikawa.
servi : de frais à chauffé.
goût : riche. bien structuré. arômes de banane, de poire. umami riche.
conseil : plats au goût soutenu. plats en sauce. grillades.

99€

KOIKOI JUNMAI GINJO DEMI-SEC

région : Saitama.
servi : frais.
goût : fruité. frais. arômes de melon. arômes de pêche.
conseil : poissons. crustacés. fruits. desserts onctueux.

58€ 110€

HEAVENSAKE JUNMAI 12 DEMI-SEC

région : Kinki.
servi : chaud ou froid.
goût : notes de caramel salé. cacao. kumquat.
conseil : fruits de mer. poissons crus à chair blanche.

27€ 106€

SAMURAI PRINCESS SOGEN JUNMAI GINJO DEMI-SEC

région : Yamada Nishiki, Hyogo.
servi : frais.
goût : frais. délicat. fruité. magnifiquement structuré.
conseil : à déguster tel quel par pur plaisir.

36€ 139€

SAMURAI KING SOGEN NIHONSHU JUNMAI DAIGINJO GENSHU SEC

région : Yamada Nishiki, Ishikawa.
servi : frais.
goût : très haute tenue. nez vif. délicatement parfumé. très subtil en bouche. agréablement parfumé.
conseil : poisson cru. crustacés. par pur plaisir.

320€

JUNMAI DAIGINJO DASSAI 23 DAIGINJO ASAHI SHUZO SEC

région : Yamaguchi.
servi : frais.
goût : riche en arômes de fruits mûrs. pomme. poire.
conseil : poisson. viande. cru. fruits. desserts.

85€

APÉRITIFS

Burmester Tawny Porto	8€
Sandeman Forty Years Old	17€
Aperol	10€
Martini Bianco/ Rosso	10€
Bianco Monte-Carlo Vermouth	14€
Campari	10€
Ricard	10€

VODKAS

Zubrowka Biala	13€
Belvedere	15€
Grey Goose	16€
Haku japonaise	17€

GINS

Opihr Oriental Spiced	12€
June by G'Vine	13€
Cap Gin	14€
Bombay Sapphire	15€
Roku japonais	16€
Hendrick's	16€

TEQUILAS

Milagro Silver	14€
Espolon Reposado	15€
Tequila Gran Patron Silver	17€

WHISKIES

Tottori - Matsui Whisky	15€
Kurayoshi - Sherry Cash - Matsui Whisky	24€
Sakura Cash - Matsui	32€
Jack's Daniels	12€
Four Roses	13€
Dead Rabbit irlandais	14€
Johnny Walker Black Label	14€
Johnny Walker Blue Label	46€
Lagavulin 16 ans	16€
Macallan 12 ans	20€
Ballantine's 30 ans	54€

RHUMS & CACHACAS

Cachaca Leblond	13€
Havana Club 3 ans	14€
Rhum Bacardi 8 ans	16€
Zacapa 23 ans	24€

DIGESTIFS

Umeshu Nigori (liqueur de prune)	12€	Kahlua	10€
Yuzushu Nigori (liqueur de yuzu)	12€	Cointreau	10€
Limoncello	8€	Armagnac Goudoulin 1985	17€
L'Orangerie	8€	Cognac Monaco VSOP	17€
Sambuca Molinari	12€	Cognac Hennessy XO	38€
Amaro Nonino	12€	Calvados Roger Groult Âge d'Or	17€
Amaretto Disaronno	14€	Grappa Cru Fragolino	16€
Fernet Branca	10€	Grappa Ornellaia	24€
Bailey's	10€		

VINS AU VERRE

BLANCS

Riesling.
Signature, Wolfberger.
2022 - (Alsace).

9€

Chablis.
Domaine de Chardonnay.
2022 - (Bourgogne).

10€

Provence Blanc.
Château La Mascaronne.
2022 - (Côtes de Provence).

12€

ROUGES

Heba.
Morellino di Scansano DOCG.
2019

11€

Bourgogne Pinot Noir.
Domaine Bachelet.
2022

13€

ROSÉ

Sun Up.
Vignobles Chevron Villette.

7€

CHAMPAGNES

COUPES

Jeeper. Blanc de Blancs.
23€

Moët & Chandon. Brut.
25€

SPARKLING TEA

Lyserød (sans alcool) - 75cl 39€
thé oolong bio, hibiscus, thé blanc

SPECIALITÉS

VERRE

Umeshu traditionnel

5€

Ming River, Sichuan Baijiu
(eau de vie de sorgho)

9€

BIÈRES

Asahi (pression) 6€
Kirin Hishiban (bouteille) 7€
Kirin sans alcool (bouteille) 7€
Noam 9€
La Néroli à la fleur d'oranger 8€
La Bianca au citron de Menton 8€

SOFTS

Ice Tea Oolong - 33cl 5€
Ice Tea Green Tea - 33cl 5€
Limonade japonaise Ramune - 25cl 6€

SPARKLING SAKÉ

Junmai Daiginjo Shuawa Nigori 54€
50cl