

## apéritifs

<b>KIR VIN BLANC</b> 12cl	<b>4,00€</b>
<b>PASTIS RICARD</b> 2cl	<b>4,00€</b>
<b>MARTINI</b> 5cl	<b>5,50€</b>
<b>Whisky Jack DANIEL'S N°7</b> 4cl	<b>7,00€</b>
<b>UMESHU «ON THE ROCKS»</b> 8cl	<b>9,00€</b>
Liqueur de prune	
<b>KIR ROYAL</b> 12cl	<b>12,00€</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT</b> 12cl	<b>12,00€</b>

## whisky japonais 4cl

<b>Nikka FROM BARREL</b>	<b>11,00€</b>
long et boisé, notes de fruits mûrs	
<b>Nikka Coffey GRAIN</b>	<b>11,00€</b>
frais, fruité, légère amertume	
<b>Nikka Yoichi SINGLE MALT (N/A)</b>	<b>15,00€</b>
légèrement tourbé, pointe d'épices	
<b>Nikka Miyagikyo SINGLE MALT (N/A)</b>	<b>15,00€</b>
fruité, touche de noix de coco	
<b>SUNTORY YAMAZAKI SINGLE MALT (N/A)</b>	<b>15,00€</b>
précis, fruité, long en bouche	
<b>SUNTORY HAKUSHU SINGLE MALT (N/A)</b>	<b>15,00€</b>
tourbe légère, long	
<b>Chichibu Ichiro's MALT MALT &amp; GRAIN</b>	<b>15,00€</b>
frais, fruité, miel, herbes	

## softs

<b>COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRE</b> 33cl	<b>4,50€</b>
<b>ORANGINA</b> 25cl	<b>4,50€</b>
<b>GINGER BEER</b> 25cl	<b>5,50€</b>
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 20cl	<b>5,50€</b>
<b>RAMUNE</b> 20cl	<b>6,00€</b>

Limonade japonaise

<b>JUS DE FRUIT ET NECTAR DE FRUIT «Le Coq Toqué»</b> 25cl	<b>7,50€</b>
Abricot du Roussillon nectar	
Ananas Pain de Sucre pur jus	
Poire Williams nectar	
Pomme Fraise pur jus	
<b>EAU MINÉRALE EVIAN, SAN PELLEGRINO</b> 50cl	<b>4,50€</b>
<b>EAU MINÉRALE EVIAN, SAN PELLEGRINO</b> 1L	<b>7,50€</b>

## thé japonais

<b>VERT SENCHA</b>	<b>4,00€</b>
«gout léger et amer à la couleur verte»	
<b>VERT GENMAICHA</b>	<b>4,00€</b>
«notes de fruits secs et de riz soufflés»	
<b>VERT JASMIN</b>	<b>4,00€</b>
«fleur millénaire d'un doux parfum au gout délicat»	
<b>VERT HOJICHA</b>	<b>4,00€</b>
«torréfiées à haute température, petit goût grillé»	
<b>noir Oolong</b>	<b>4,00€</b>
«torréfiées, note grillées, arômes boisés»	

## boissons chaudes

<b>Café Illy EXPRESSO</b>	<b>2,50€</b>
<b>Café DÉCAFEINÉ Illy</b>	<b>2,50€</b>
<b>Café NOISETTE</b>	<b>2,70€</b>
<b>Café CRÈME</b>	<b>4,50€</b>
<b>Infusion</b>	<b>4,00€</b>
<b>THÉ MATCHA LATTE</b>	<b>5,50€</b>

## cocktails signature

<b>GREED ISLAND</b> 12cl	<b>12,00€</b>
Gin infusé concombre, citron vert, Cointreau, thé glacé	
<b>Shiryu</b> 8cl	<b>12,00€</b>
Whisky Nikka, liqueur de plantes Dom Bénédicte, liqueur de prune umeshu, cacao bitters	
<b>PALOMA YUZU</b> 18cl	<b>12,00€</b>
Tequila Tiscaz, yuzu, pamplemousse, citron, eau pétillante	
<b>Yellow Senko</b> 12cl	<b>12,00€</b>
Tequila Tiscaz,, liqueur de prune umeshu, Cointreau, citron vert	
<b>Mio Passion</b> 18cl	<b>12,00€</b>
Saké Mio dry pétillant, fruit de la passion, gingembre, citron	
<b>White ShoGUN</b> 8cl	<b>12,00€</b>
Vodka Nuage infusée coco, vanille, citron, purée de coco	
<b>Shibuya</b> 8cl	<b>12,00€</b>
Whisky Nikka, liqueur de cerise, martini dry & rouge, bitters	
<b>Yuzu mojito</b> 18cl	<b>12,00€</b>
Rhum Plantation, yuzu, menthe, citron, eau pétillante, bitters	
<b>Passion Spritz</b> 18cl	<b>13,00€</b>
Champagne brut, Apérol, passion, eau pétillante	

## cocktails sans alcool

**GINGENADE 18cl** 8,00€  
gingembre, citron vert, eau pétillante

**WANZÉ 18cl** 8,00€  
boissons aux litchi, nectar de mangue, jus d'ananas, grenadine

**VIRGIN YUZU MOJITO 18cl** 8,00€  
yuzu, jus de pomme, citron vert, menthe, eau pétillante

**MERRY MERRY 18cl** 8,00€  
sirop de curaçao, citron vert, coco, jus d'ananas

## bières

**PRESSION**  
**ASAHI DRAFT BEER 25cl** 5,00€

**ASAHI DRAFT BEER 50cl** 8,00€

**BOUTEILLE**  
**SAPPORO PREMIUM BEER 33cl** 5,50€

**COEDO BENIKA-ALE SWEET POTATO 33cl** 8,50€

**ABBAYE LEFFE BLONDE 33cl** 7,00€

## champagne

verre 12cl      bouteille 75cl

**NICOLAS FEUILLATTE** 12,00€ 65,00€  
Brut

**RUINART** x 80,00€  
Brut

## vin blanc

verre 14cl      bouteille 75cl

**LE VERSANT, VOIGNIER** 6€ 21,00€  
IGP Pays d'Oc  
arômes fruités, généreux et ensoleillé

**LES ROCHES BLANCHES** x 23,00€  
**CHÂTEAU ROQUEFORT, BORDEAUX AOP**  
sauvignon blanc, beaucoup de fraîcheur, belle vivacité

**CAVE DE RIBEAUVILLÉ** x 24,00€  
**ALSACE AOP**  
sec et minéral, arômes fruités

**DOMAINE JACQUES ETIENNE** x 26,00€  
**BOURGOGNE AOP**  
chardonnay, rond et frais

**LA VIGNE DE MARIE LOUISE** x 29,00€  
**BOURGOGNE ALIQUOTÉ AOP**  
tout en fraîcheur, élégante et de caractère, bonne acidité

**DOMAINE DU COLOMBIER** x 42,00€  
**CHABLIS AOP**  
notes sucrées, entre le coing et la poire Williams

## vin rosé

verre 14cl      bouteille 75cl

**GRIS DE GARILLE** 6€ 22,00€  
**IGP Cité de CARCASSONNE**  
nez fruité, rond et onctueux

**MINUTY PRESTIGE** x 45,00€  
**CÔTES DE PROVENCE AOP**  
fruité, notes de pêche et d'orange, belle rondeur.

## saké

verre 14cl      bouteille 72cl

**Mio pétillant** 12,00€ x  
junmai, doux moelleux et fruité

**Fukucho** 12,00€ 58,00€  
junmai genshu Shirokoji, Léger et frais aux notes citronnées

**Chikurin Karoyaka** 12,00€ 55,00€  
junmai Daiginjo, arômes fleuris, idéal pour un bouillon

**DASSAI 45** 12,00€ 60,00€  
junmai Daiginjo doux, arômes fruités

**YAMAHAI** 12,00€ 60,00€  
junmai Daiginjo fruités avec des notes de noix

**Rihaku Dreamy Clouds** 12,00€ 60,00€  
junmai nigori tokubetsu, non filtré, doux et soyeux

## vin rouge

verre 14cl      bouteille 75cl

**LE VERSANT, PINOT NOIR** 6€ 21,00€  
IGP Pays d'Oc  
notes fruitées, fumées et mentholées

**HAMEAUX DES OLLIEUX CUVÉE ALICE** x 25,00€  
**CORBIÈRES AOP**  
nez aux fruits rouges, puissant et rond

**LES CAPITANS** x 29,00€  
**JULIÉNAS AOP**  
arômes de pêche, cannelle et cassis

**CUVÉE DU PEIZON** x 38,00€  
**CROZES HERMITAGE AOP**  
épicé, fruité, mature

**DOMAINE BERGER RIVE** x 40,00€  
**CÔTES DE BEAUNE AOP**  
robe sombre, arômes de fruits rouges frais et tanins fermes

**CHATEAU CÔTE DE BALEAU** x 65,00€  
**SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ AOP**, fruité, élégant, souple