

SAKE

酒

CHAMPAGNE

NV	Mini Moët & Chandon brut.	24.00
NV	Mini Moët & Chandon rosé.	28.00
NV	Deutz brut.	90.00
NV	Billecart Salmon rosé.	130.00
NV	Ruinart Blanc de Blancs.	150.00
2006	Dom Pérignon brut.	350.00
2003	Dom Pérignon rosé.	690.00

BOURGOGNE - BLANC

2013	Bourgogne Vezeley le Clos. Regnard.	34.00
2014	Chablis. Domaine du Chardonnay.	38.00
2013	Pouilly Fuissé. Albert Bichot.	59.00
2014	Chablis Grand. Regnard.	67.00
2013	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru - Morgeot. Christophe Buisson.	119.00
2011	Puligny Montrachet 1 ^{er} cru "Referts". Olivier Leflaive.	156.00
2008	Bienvenues Bâtard Montrachet grand cru. Regnard.	440.00

VAL DE LOIRE - BLANC

2015	Sancerre. Comte Lafond.	54.00
2014	Pouilly-fumé. Ladoucette.	58.00
2012	Baron de L. Ladoucette.	123.00

CÔTE DE PROVENCE - ROSÉ

2015	Saint Victorin rosé. Domaine de Saint Victorin.	26.00
2015	Sainte Marguerite rosé. Château Sainte Marguerite.	54.00
2015	Minuty Rosé et Or. Château Minuty.	56.00
2015	Fondugues Pradugues rosé.	57.00

BORDEAUX - ROUGE

2012	R de Château Roylland. Château Roylland.	33.00
2011	Les lions de la Louvière. Château la Louvière.	48.00
2007	Château de Pressac. Saint Émilion.	72.00

SECONDS VINS

2009	Baron de Brane. Château Brane Cantenac.	83.00
2008	Réserve de la Comtesse. Château Pichon Longueville. Comtesse de Lalande	149.00
2010	Château Alter Ego de Palmer. Château Palmer.	286.00

GRANDS CRUS CLASSÉS

2006	Château Canon La Gaffelière. Saint Émilion.	215.00
2008	Château Beychevelle. Saint Julien.	295.00
2000	Château Calon Ségur. Saint Estèphe	360.00
2006	Château Lynch Bages. Pauillac.	380.00
2008	Château Angelus. Saint Émilion	875.00
2001	Château Mouton Rothschild. Pauillac.	1190.00

BOURGOGNE ROUGE

2013	Pinot Fin Réserve. Regnard.	46.00
2010	Savigny Les Beaunes. Albert Bichot.	68.00
2013	Gevrey Chambertin Bouchard.	93.00
2010	Chambertin grand cru "Clos de Bèze". Bruno Clair.	495.00

CÔTES DU RHÔNE

2014	Crozes-Hermitage. Pierre Gaillard.	53.00
2011	Châteauneuf-du-Pape. Château Mont-Redon.	78.00

ITALIENS

ROUGE

2014	Le Volte. Tenuta dell'Ornellaia.	67.00
2013	Sassicaia. Tenuta San Guido.	320.00

BLANC

2015	Pinot Grigo. Livio Felluga.	69.00
2012	Gaia & Rey. Gaja.	440.00

MAGNUMS

2013	Pouilly Fumé. Ladoucette.	116.00
2011	Baron de Brane. Château Brane Cantenac.	166.00
NV	Billecart Salmon rosé.	270.00
NV	Ruinart Blanc de Blancs.	310.00

SHIRAKAWAGO SASA NIGORI SEC

région :	Kobe
servi :	frais ou chauffé
goût :	épicé. poivré & léger parfum de réglisse. 30cl
conseil :	plats épicés. plats en sauce. 24.00

YAMADANISHIKI DEMI-SEC

région :	Gifu
servi :	frais ou chauffé
goût :	fruité de melon & de pomme. goût équilibré. 18cl : 30cl : 180cl
conseil :	saumon fumé. poissons à chair blanche. 15.00 : 24.00 : 145.00

KUBOTA SENJU GINJO SEC

région :	Nigata
servi :	frais ou chauffé
goût :	pur & frais. agréable en bouche. 30cl : 72cl
conseil :	poissons blancs. sushi. tofu. wasabi. 29.00 : 69.00

SAYORI JUNMAI DEMI-SEC

région :	Saitama
servi :	frais ou chauffé
goût :	minéral. vif & iodé. notes d'anis & de fruits secs. 18cl : 72cl
conseil :	poissons. viandes grillées. plats en sauce. 19.00 : 79.00

MICHIZAKARI JUNMAI SEC

région :	Gifu
servi :	frais ou chauffé
goût :	doux & légèrement acidulé. onctueux & rafraîchissant. 30cl
conseil :	poissons au goût soutenu : thon. bonite. maquereau. 34.00

KOIKOI JUNMAI GINJO DEMI-SEC

région :	Saitama
servi :	frais
goût :	fruité & frais. aux arômes de melon & de pêche. 30cl : 72cl
conseil :	poissons. crustacés. fruits & desserts onctueux. 36.00 : 87.00

HAKKAISAN JUNMAI GINJYO DEMI-SEC

région :	Nigata
servi :	très frais
goût :	léger & apaisant. saveur ronde d'un très bon riz. 18cl : 72cl
conseil :	poissons crus à chair blanche. poissons cuits sauce soja. 27.00 : 108.00

KIKKA JUNMAI NAMA GENSHU DEMI-SEC

région :	Akita
servi :	de frais à chambré
goût :	puissant & frais. saveur de cacao, agrumes & poire. 30cl
conseil :	champignons. poissons au goût soutenu. 58.00

YAMATO SHIZUKU JUNMAI DAIGINJYO DEMI-SEC

région :	Akita
servi :	frais
goût :	fruité de poire & de raisin. très élégant & frais. 18cl : 72cl
conseil :	salade de fruits de mer. poissons crus à chair blanche. 36.00 : 145.00