

## 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

2022	Bourgogne Blanc. Le Renard.	46€
2023	Mâcon-Villages. Louis Jadot.	46€
2022	Aligoté Granit Vieilles Vignes. Domaine Masse.	53€
2023	Chablis Grand Regnard.	82€
2022	Mercurey "Clos Rochette". Faiveley.	87€
2022	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru. Domaine d'Henri.	111€

### BLANCS - VALLÉE DE LA LOIRE

2020	Sauvignon Sève Blanche. Marionnet.	39€
2023	Sancerre. Comte Lafond.	64€
2023	Pouilly Fumé. Château de Tracy.	70€

### BLANCS - CÔTES DE PROVENCE

2023	Ultimate Provence. UP.	43€
2023	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€
2020	Les Lions de la Louvière. Pèssac-Léognan.	49€
2020	Fleur de Pedesclaux. Pauillac.	89€
2018	Baron de Brane. Margaux.	104€

### ROUGES - BOURGOGNE

2023	Hautes-Côtes de Beaune. Domaine Germain.	58€
2022	Mercurey "Vieilles Vignes". Domaine Faiveley.	74€
2019	Savigny-les-Beaune "Les Goudelettes". Domaine A. Guyon.	83€

### ROUGE - VALLÉE DE LA LOIRE

2019	Sancerre Rouge "Grande Réserve". 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€
2023	BLANC VALLÉE DE LA LOIRE : Pouilly-Fumé. Château de Tracy.	38€
2023	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€