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€

PASSION MOSHI
vodka. jus de fruit de la passion. citron. limonade.
15€

ELEGANZA
saké Heaven. Cap Gin. Nigori Umeshu. sirop d'amande. citron frais.
17€

SICHUAN MULE
vodka. Ming River. jus de citron vert. sirop d'agave. wasabi. ginger beer.
18€

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 1er 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. Péssac-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€	—