

## SIGNATURE TEA INFUSED COCKTAILS

by Riccardo Giraudi

### TIP TAP TEA 13€

Thé blanc à la myrtille. gin. cordial de citron & gingembre. eau de fleur d'oranger. liqueur de thé rooibos. teapot bitter.

### LIPSING LAPSANG 13€

Liqueur de thé noir fumé Cartron, rhum Plantation, cordial de miel infusé au thé lapsang souchong. jus de citron vert.

### MATCHA CHILL 13€

Vodka infusée au thé matcha & thé vert. liqueur Saint Germain. cordial de miel & citron. jus de citron.

### ANGEL SMOKE 14€

Thé noir fumé. Mezcal. Cointreau. cordial de miel infusé. feuille de citron kaffir. hydromel au citron.

### HERBAL TEA NEGRONI 14€

Gin infusé au thé long jing & camomille. Campari. teapot bitter. vermouth Quintinye. Tensaï tea - thé blanc à la myrtille.

## VINS AU VERRE

### BLANCS

Les Deux Tours Sauvignon Blanc. 6€  
2017 - Ladoucette. (Val de Loire).

Chablis. Domaine de Chardonnay 9€  
2018 - (Bourgogne).

### ROUGES

Pinot noir. Camu Vézelay. 8€  
2018 - (Bourgogne).

Aile de Paloumey. Château Paloumey. 10€  
2016 - (Bordeaux).

### ROSÉ

Cuvée Prestige. Domaine Saint-Victorin. 8€  
2019 - (Côtes de Provence).

## CHAMPAGNE

Deutz. Brut. COUPE 19€

Mini Moët & Chandon rosé /20cl 28€

## SPÉCIALITÉS verre

Umeshu traditionnel 5€

Umeshu Nigori au miel 16€

Ichiko Shochu (digestif) 13€

## BIÈRES

Asahi (Pression) 5€

Kirin Hishiban (Bouteille) 5,50€

Noam 7€

Iki Beer au yuzu 8€

## COCKTAILS

ORIENTAL FRESHNESS 13€

sake. jus de citron. sucre. blanc d'œuf. spray arôme gingembre.

ASIAN MULE 13€

whisky japonais. citron vert. gingembre. ginger beer. spray arôme gingembre.

SAPPORO DRIVER 13€

vodka. Cointreau. jus d'orange.

TOKYO HIGBALL 13€

gin Bombay. sake. Indian tonic water.

## MOCKTAILS

COSMO 10€

Memento<sup>✓</sup>. jus de citron. jus de cranberry.

CITRUS EDEN 10€

Memento<sup>✓</sup> green. jus de pamplemousse. jus de citron. sucre liquide.

<sup>✓</sup> flavored water with 0 sugar and 0 calorie, vegan and gluten free.

## SOFTS

Ice Tea Oolong /33cl 5€

Ice Tea Green Tea /33cl 5€

Limonade japonaise /25cl 6€

Qyuzu Tonic au yuzu /20cl 6€

### SAKE AROMATISÉ

Mio Sparkling /18cl 19€

Ikezo Peach Sparkling /18cl 14€

Hana Fuga Yuzu Sparkling /25cl 29€

Shuawa Sparkling Nigori /50cl 54€

### CHAMPAGNE

NV Deutz Brut. 90€

NV Taittinger Rosé. 135€

NV Ruinart Blanc de Blancs. 150€

### BLANCS - BOURGOGNE

2015 Chardonnay Réserve. Regnard. 44€

2016 Mercurey "Clos Rochette". Faiveley. 62€

2017 Chablis "En Vaudécorse". Gilbert Picq. 73€

2017 Pouilly-Fuissé "Tête de Cru". Château-Fuissé. 73€

### BLANCS - VAL DE LOIRE

2017 Muscadet Sèvre & Maine "Royal Oyster". 29€

2018 Viognier. Jean-Claude Marsanne. 52€

2018 Sancerre "Terroirs". Bailly. 59€

### BLANCS DU MONDE

2016 Verdejo "El Gordo del Circo". Casa Rojo - Espagne. 49€

2018 Sauvignon "Cloudy Bay". Cloudy Bay - Nouvelle-Zélande. 95€

### ROSÉS - CÔTES DE PROVENCE

2019 Commanderie de Peyrassol. 38€

2019 Whispering Angel. Château d'Esclans. 47€

2019 Eau de Rosée. Fondugues-Pradugues. 54€

2019 Minuty Rose et Or. Château Minuty. 63€

### ROUGES - BORDEAUX

2015 R de Château Roylland. Saint-Émilion. 31€

2014 Château Poitevin. Haut-Médoc. 39€

2015 Les Lions de la Louvière. Pèssac-Léognan. 48€

2013 Le Haut-Médoc de Giscours. Haut-Médoc. 59€

2016 Château Lafitte Héritage. Côte de Bordeaux. 78€

2011 Baron de Brane. Margaux. Château Brane Cantenac. 87€

2013 Petit Figeac. Saint-Émilion. Château Figeac. 103€

2010 Château Malartic-Lagravière. Pèssac-Léognan. 185€

2009 Château Haut-Bages Libéral. Pauillac. 214€

### ROUGES - VAL DE LOIRE

2018 Saumur Champigny "Beauregard". Marc Bredif. 29€

2015 Sancerre Grande Cuvée. Comte Lafond. 69€

2018 Sancerre Rouge. Domaine Vacheron. 89€

### ROUGES - BOURGOGNE

2015 Pinot Fin Réserve. Regnard. 47€

2017 Mercurey "Vicilles Vignes". Domaine Faiveley. 53€

2017 Morgon "Beaujoulas". Domaine J. Foillard. 54€

2017 Chassagne Montrachet "Les Benoites". V. Bachelet. 83€

### ROUGES DU MONDE

2017 Malbec "Reserva". Bodega Trivento - Argentine. 42€

2017 Jumilla "Enemigo Moi". Casa Rojo - Espagne. 55€

### ITALIE

#### ROUGES

2018 Chiantari Nero d'Avola. Zabù. Sicilia (Nero d'Avola). 44€

2017 Le Volte. Tenuta dell'Ornellaia. Toscana (Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon). 73€

#### BLANCS

2018 Pinot Grigio "Le Rosse". Tommasi. Venezie (Pinot Grigio). 34€

2018 Soave "Monte Fiorentine". Cà Rugate. 43€

### DEMIS

2019 ROSÉ PROVENCE : Whispering Angel Rosé. 23€

2017 BLANC BOURGOGNE : Pouilly-Fuissé "Tête de Cru". Château-Fuissé. 37€

2014 ROUGE BORDEAUX SECOND VIN : Baron de Brane. Margaux. Château Brane Cantenac. 39€

2018 ROUGE VAL DE LOIRE : Sancerre Rouge. Domaine Vacheron. 49€

NV BRUT CHAMPAGNE : Ruinart Blanc de Blancs. 70€

 Vins bio.

## SAKE

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€

YAMADANISHIKI ..... DEMI-SEC

région : Gifu.

servi : frais ou chauffé.

goût : fruité de melon. fruité de pomme. goût équilibré.

conseil : saumon fumé. poissons à chair blanche. 15€    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€

KOIKOI JUNMAI GINJO ..... DEMI-SEC

région : Saitama.

servi : frais.

goût : fruité. frais. arômes de melon. arômes de pêche.

conseil : poissons. crustacés. fruits. desserts onctueux. 36€    87€

KAMEIZUMI JUNMAI DAIGINJO ..... SEC

région : Koshi.

servi : frais.

goût : fruité. pomme verte. ananas. poire. banane. jeunes pousses.

conseil : plats épicés, pimentés, relevés (coriandre, wasabi, basilic). 24€    93€

KAWASEMI JUNMAI GENSU ..... DEMI-SEC

région : Nigata.

servi : frais.

goût : doux. fruité. acidulé. notes de céréales.

conseil : poissons. crustacés. plats épicés. 39€    93€

KIKKA JUNMAI NAMA GENSU ..... DEMI-SEC

région : Akita.

servi : de frais à chambré.

goût : puissant. frais. goût de cacao, d'agrumes, de poire.

conseil : champignons. poissons au goût soutenu. 58€    139€

YAMATO SHIZUKU JUNMAI DAIGINJO ..... DEMI-SEC

région : Akita.

servi : frais.

goût : fruité de poire & de raisin. très élégant & rafraichissant.

conseil : fruits de mer. poissons crus à chair blanche. 36€    145€

HEAVEN JUNMAI DAIGINJO ..... DEMI-SEC

région : Yamaguchi.

servi : frais.

goût : fruité. pur. léger. élégant. suave.

conseil : poissons crus, poissons blancs, sushis. 380€