

SIGNATURE TEA INFUSED 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.

SAKE-TEA-NI 13€

Gin et saké infusés au thé Sencha.
jus de citron vert.
cordial de sureau infusé au thé vert.
concombre.

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

CITRUS SAUVIGNON

liqueur de pêche, jus de yuzu, sauvignon blanc.
13€

PASSION MOSHI

vodka, jus de fruit de la passion, citron, limonade japonaise.
14€

NEGRONCINO

vermouth di Torino, bitter scuro, gin.
13€

MOCKTAILS

ASIAN COSMO

jus de litchi, jus de cranberry, limonade.
10€

MOSHITO

thé vert, citron vert, menthe fraîche.
10€

CHAMPAGNES

NV	Ruinart Blanc de Blancs.	75cl	DEMI	70€
NV	Jeeper Blanc de Blancs.			110€
NV	Taittinger Rosé.			135€
NV	Ruinart Blanc de Blancs.			150€

BLANCS - BOURGOGNE

2017	Bourgogne Blanc. Le Renard.	39€
2020	Mâcon Fuisse. Domaine Ferret.	43€
2016	Mercurey "Clos Rochette". Faiveley.	59€
2021	Chablis Grand Regnard. Ladoucette.	68€
2020	Pouilly-Fuissé. Château-Fuissé.	73€
2015	Bourgogne. Pierre Damoy.	119€

BLANCS - VALLÉE DE LA LOIRE

2021	Pouilly Fumé. Les Kérots.	49€
2018	Viognier. Jean-Claude Marsanne.	52€
2021	Sancerre "Terroirs". Bailly.	59€
2021	Pouilly Fumé. Château de Tracy.	68€

BLANCS DU MONDE

2019	Musar Jeune. Château Musar - Liban.	45€
2022	Sauvignon Blanc. Cloudy Bay - Nouvelle-Zélande.	95€

ROSÉS - CÔTES DE PROVENCE

2021	Whispering Angel. Château d'Esclans.	47€
2021	Saint Anton.	55€
2021	Minuty Rose et Or. Château Minuty.	63€

ROUGES - BORDEAUX

2014	Château Poitevin. Haut-Médoc.	37€
2018	Les Lions de la Louvière. Pèssac-Léognan.	48€
2016	Le Haut-Médoc de Giscours. Haut-Médoc.	69€
2018	Château Lafitte Héritage. Côte de Bordeaux.	78€
2016	Baron de Brane. Margaux. Château Brane Cantenac.	94€

ROUGES - VALLÉE DE LA LOIRE

2018	Saumur Champigny "Beauregard". Marc Bredif.	29€
2018	Sancerre Rouge "Les Bonnes Bouches". Henri Bourgeois.	47€
2020	Sancerre Rouge. Domaine Vacheron.	89€

ROUGES - BOURGOGNE

2019	Bourgogne "Coteaux des Moines". Bouchard Père et Fils.	35€
2021	Hautes-Côtes de Beaune. Domaine Germain.	48€
2020	Mercurey "Vieilles Vignes". Domaine Faiveley.	59€
2017	Santenay 1 ^{er} Cru "La Maladière". Domaine Prieure-Brunet.	75€
2020	Chassagne Montrachet "Les Benoites". V. Bachelet.	83€

ROUGES DU MONDE

2019	Musar Jeune. Château Musar - Liban.	47€
2017	Malbec Cabernet. Rutini.	59€

ITALIE ROUGES

2021	448 SLM Alto Adige Rosso. Giran.	28€
2018	Syrah. Cusumano.	39€
2019	Vino Nobile di Montepulciano. Cantina Dei.	62€
2020	Le Volte. Tenuta dell'Ornellaia. Toscana (Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon).	73€

BLANCS

2021	Pinot Grigio "Le Rosse". Tommasi. Venezie (Pinot Grigio).	34€
2021	Soave "Monte Fiorentine". Cà Rugate.	43€
2021	Blangé. Ceretto.	53€

DEMIS

2021	ROSÉ PROVENCE : Whispering Angel Rosé.	37,5cl	23€
2018	BLANC VALLÉE DE LA LOIRE : Pouilly-Fumé. Château de Tracy.	37€	
2017	BLANC BOURGOGNE : Pouilly-Fuissé "Tête de Cru". Château-Fuissé.	37€	
2016	ROUGE BORDEAUX SECOND VIN : Baron de Brane. Margaux. Château Brane Cantenac.	49€	
2020	ROUGE VAL DE LOIRE : Sancerre Rouge. Domaine Vacheron.	49€	

SAKÉS

SHIRAKAWAGO SASA NIGORI

région : Kobe.

servi : frais ou chauffé.

goût : épicé, poivré, léger parfum de réglisse.

conseil : plats épicés, plats en sauce.

carafe 18cl bouteille 30cl 72cl

酒

SEC

24€

KUBOTA SENJU GINJO

région : Nigata.

servi : frais ou chauffé.

goût : pur, frais, agréable en bouche.

conseil : poissons blancs, sushi, tofu, wasabi.

SEC

29€ 69€

SAYORI JUNMAI

région : Saitama.

servi : frais ou chauffé.

goût : minéral, vif, iodé, notes d'anis, notes de fruits secs.

conseil : poissons, viandes grillées, plats en sauce.

DEMI-SEC

19€ 36€ 79€

KENZAN SOGEN FUTSUUSHU

région : Ishikawa.

servi : de frais à chauffé.

goût : fruité, rond, onctueux, sensation chaleureuse et épicée.

conseil : poisson cru, tapas japonais, plats picés.

SEC

23€ 84€

SWORD OF SAMURAI SOGEN JUNMAI

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.

SEC

99€

KOIKOI JUNMAI GINJO

région : Saitama.

servi : frais.

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

conseil : poissons, crustacés, fruits, desserts onctueux.

DEMI-SEC

58€ 110€

HAKKAISAN JUNMAI GINJO

région : Uonuma.

servi : frais.

goût : fruité de poire et de raisin, très élégant, rafraichissant.

conseil : fruits de mer, poissons crus à chair blanche.

DEMI-SEC

27€ 108€

SAMURAI PRINCESS SOGEN JUNMAI GINJO

région : Yamada Nishiki, Hyogo.

servi : frais.

goût : frais, délicat, fruité, magnifiquement structuré.

conseil : à déguster tel quel par pur plaisir.

DEMI-SEC

36€ 139€

SAMURAI KING SOGEN NIHONSHU JUNMAI DAIGINJO GENSU

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.

SEC

320€