

## FINGER FOOD

California crabe et concombre, mangue fraîche	22
California de tempura de crevettes et avocat, sauce spicy	16
Edamame	7
Maki thon, spicy mayonnaise	12
California de saumon mi-cuit, sauce ponzu	21
Riz croustillant et tartare de thon spicy	14

## SAKE

	15cl	72cl
Bijyofu (Pichet) Servi chaud	13	-
Enter Sake Black - Pur	13	65
Yamato Shizuku Yamahai - Sec	15	70
Kuheiji Grade 50 - Sec	18	92
Dassai 45 - Floral	22	110
Ninki-Ichi - Pétillant	20	(30cl) 38

## CHAMPAGNE

<b>BLANC</b>	15cl	75cl
Moët & Chandon Brut	17	90
Ruinart Blanc de Blancs		145
Cristal Roederer millésimé		290
Dom Pérignon millésimé		300
<b>ROSÉ</b>		
Moët & Chandon		100
Pol Roger	19	145

## VINS BLANCS

<b>LOIRE</b>		
Denis Jamain Les Pierres Plates - Reuilly AOP 2017		45
Domaine de la Rossignole - Sancerre AOP 2018	12	56
Domaine Paul Corneau - Pouilly-Fumé AOP 2018		63
<b>BOURGOGNE</b>		
Domaine Gautheron - Chablis AOP 2018	10	47
Domaine Thierry Drouin - Pouilly-Fuissé AOP 2018		64
Louis Latour - Montagny 1er Cru La Grande Roche AOP 2018	15	70
Domaine de Mazilly - Les Meurgers Meursault AOP 2017		79
Louis Latour - Puligny-Montrachet AOP 2017		98
Louis Latour Morgeot		110
Chassagne-Montrachet 1er Cru AOP 2014		
Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru AOP 2014		210
<b>RHONE-LANGUEDOC</b>		
Maison Brotte Les Hauts de Barville		75
Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		
Maison Brotte Domaine du Versant Doré		85
Condrieu AOP 2016		

## VINS ROSÉS

Château Saint-Maur Cru Classé - Côtes de Provence AOP	10	42
Château Minuty Prestige - Côtes de Provence AOP	14	55
Château Minuty Cuvée 281 - Côtes de Provence AOP		80

## COCKTAILS

Akira Fruité et tropical, note épicée - 12cl	16
Rhum Fair Muscovado, mangue, thé sencha, liqueur d'abricot, wasabi, sirop de jasmin	
Roku Highball Floral - 23cl	19
Gin Roku, tonic sureau, eau d'hibiscus en fleur, liqueur de sakura	
Hanami Sec avec une légère amertume - 23cl	18
Whisky Toki, tonic, thé sakura, sirop de rose	
Sea & Ran Tonic aux agrumes, légèrement iodé - 17cl	19
Gin Ki No Bi, tonic, jus de bergamote, câpres, feuilles d'huître	
Mule Nikkei Acidulé et frais, arômes de gingembre - 15cl	17
Pisco 1615 infusé à la verveine et citronnelle, liqueur de bergamote Italicus, ginger beer	
Ran Pam Pam Végétal, frais et acidulé - 16cl	16
Gin Roku, Gariguettes, sirop verveine & origan, citron vert, blanc d'oeuf	
Petit Cul-de-Sac Légère acidité et notes de vanille - 14cl	18
Vodka Belvedere, jus d'ananas frais, liqueur de chocolat blanc, citron, fèves de tonka, fèves de cacao	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Kudamono Equilibré et acidulé - 16cl	12
Litchi, thé vert agrumes, sirop de lavande, blanc d'oeuf	
Kyuri me Herbacé et citronné - 20cl	13
Ginger beer, cordial concombre et herbes fraîches, passion	

## VINS ROUGES

<b>LOIRE</b>		
Domaine Serge Laloue Sancerre AOP 2017	12	53
<b>BOURGOGNE</b>		
Louis Latour Pinot Noir - Bourgogne AOP 2017		59
Louis Max Clos la Marche - Mercurey Bio AOP 2017	15	60
Henri Darnat Pommard AOP 2017		77
Domaine V. Godier Chambolle-Musigny AOP 2017		95
Château de Marsannay 2014		140
Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air AOP		
Maison Louis Jadot Echezeaux AOP 2013		270
Maison Champy Clos-de-Vougeot Grand Cru 2010		380
<b>BEAUJOLAIS</b>		
Domaine des Grands Fers Gamay Noir - Fleurie AOP 2017		39
<b>BORDEAUX</b>		
Château Rigaud Puisseguin Saint-Emilion Bio AOP 2015	10	49
Château Maucaillou Moulis AOP 2013		70
Baron de Brane Margaux AOP 2014		74
Connétable Talbot Saint-Julien AOP 2014		77
Château Dassault Saint-Emilion AOP 2014		95
Château Gruaud Larose Saint Julien 2è GCC AOP 2014		155
Château Lynch-Bages Pauillac 5è GCC 2012		290
Château Angélu Saint-Emilion 1er GCC AOP 2011		600
Château Haut-Brion Pessac-Léognan 1er GCC AOP 2006		950
<b>RHÔNE-LANGUEDOC</b>		
Maison Brotte Marandy - Saint-Joseph AOP 2016		59
Domaine de Thalabert Crozes-Hermitage AOP 2012		69
Maison Brotte Les Hauts de Barville - Châteauneuf-du-Pape AOP 2016		82

## VODKA 4cl

Ketel One	12
Belvedere Millenium	13
Belvedere Lake Bartezeck	15
Belvedere Smogory Forest	15

## GIN 4cl

Roku Naturel avec notes de fleurs de cerisier, thé, poivre et yuzu	12
Tanqueray Equilibré, arômes de baies de genièvre, coriandre, racine d'angélique et réglisse	12
Hendrick's Rafrachissant, parfums de rose et de concombre	14
Tanqueray Ten Parfumé, notes d'agrumes marquées	16
Ki No Bi Mélange de yuzu, thé vert sencha, poivre sancho et sakura	18

## TEQUILA & MEZCAL 4cl

Don Julio Blanco	14
Don Julio Reposado	14
Mezcal Del Maguey - Chichicapa	18

## RHUM 4cl

Bacardi Superior Carta Blanca	12
Diplomatico	16
J. Bally 7 ans d'âge	16

## WHISKY 4cl

<b>Suntory</b>	
Toki Fruité Saveur pomme et raisin, arrière-goût épicé de vanille et de poivre	14
Chita Arômes de crème brûlée, cardamome, miel d'acacia, rose, note aigre-douce	17
Hibiki Japanese Harmony Lumineux et délicat, saveurs d'orange confite et de chocolat blanc	21
Yamazaki 12 ans Exotique et épicé, parfums de pêche, ananas, orange, noix de coco et cranberry	18
The Hakushu Rafrachissant, saveurs citronnées de yuzu, melon, concombre et menthe poivrée	50

## BOISSONS CHAUDES

Thés japonais, infusions	6
Café, Décaféiné	5

## APÉRITIFS 7cl

Umeshu 6cl	10
Yuzushu	14
Carpano Blanc / Rouge	8
Antica Formula	10
Ricard	8

## DIGESTIFS 4cl

Cognac Hennessy VSOP	15
Cognac Hennessy XO	28
Bas-Armagnac Marquis de Montesquiou	16
Calvados Busnel Réserve	16
Absinthe La Fée blanche	14

## LIQUEURS 6cl

Amaretto Disaronno	12
Chartreuse Verte	12
Get 27	12
Fiorente – sureau	12
Grand Marnier Cordon Rouge	10
Jagermeister	11
Frangelico	10
Galliano	14
Italicus	14
Kika Kika	16

## EAUX-DE-VIE 4cl

Poire Morand	15
Shochu Nakanaka	12

## BOISSONS FRAÎCHES

BIERE	
Asahi 33cl	8
EAUX & SODAS	
Evian, Badoit 75cl	7
Coca-Cola Light / Zero 33cl	6
Limonade, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale cl	6
JUS DE FRUITS	
Orange, Cranberry, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate 20cl	6

