

SAKÉ FROID - COLD

	BTL						
Black & Gold, Gekkeikan, 750ml Velouté, entièrement naturel avec aucun additif artificiel Smooth and mellow flavour	55						
Joto Junmai, Green 300/720ml Fruité et assez corsé - Fruity medium to full body	50/90						
Joto Nigori, Bleu 300ml Crémeux, arômes de fruits tropicaux - Fresh tropical fruits notes, creamy	50						
Joto Daiginjo, 300ml Délicat avec un soupçon de pomme verte - Delicate with a hint of green apple	75						
Sayuri Nigori Hakutsuru, 300ml Rafraîchissant, douceur naturelle et arrière-goût moelleux Refreshing aroma, natural sweetness with a smooth aftertaste	26						
Draft sake, Hakutsuru, 300ml Saveur légère, fraîche et douce - Light, fresh and smooth taste	22						
Aizu Homare Yukihyakubai Honjozo, 300ml Vieilli et sec - Aged extra dry sake	28						
Hakushika Yamadanishiki Amayagi, 500ml Rafraîchissant et légèrement sucré Refreshing and elegant taste and a little sweet	50						
Kirinzan Dento Karakuchi, 300ml Sec, un goût de noix et de melon - Dry, nutty and melon taste	40						
Manotsuru Junmai Ginjo Nigori, 500 ml Grossièrement filtré, notes de fruits tropicaux, d'herbes et de melon avec une finale crémeuse et poivrée Roughly filtered, notes of tropical fruits, herbs and melon with a creamy and peppery finish	98						
Sotembo Gaiden Karakuchi Junmai, 720 ml Nuances de melon et arômes sucrés du riz, léger et sec Nuances of fresh melon and the sweet aromas of rice; light, dry	90						
Kintsuru Daiginjo, 720 ml Arômes fruités de melon et de pommes, poivrés, texture soyeuse Light melon and apple aromas, peppery taste, and a silky texture	188						
Kakurei Junmai Ginjo, 720 ml Arômes de pommes cuites, léger, soyeux, rond et moelleux. Aromas of baked apples, light, silky, round and mellow	130						
Yukiotoko Junmai Un saké sec et vif - A dry and crisp sake	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: right;">P</td> <td style="text-align: right;">M</td> <td style="text-align: right;">BTL</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">30</td> <td style="text-align: right;">48</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> </table>	P	M	BTL	30	48	100
P	M	BTL					
30	48	100					

SAKÉ CHAUD - HOT

	P	M	BTL
Geikkekan Sake Corps et saveur moelleuse - Full-bodied taste and mellow aroma	10	16	S/O
Black & Gold, Gekkeikan Velouté, entièrement naturel avec aucun additif artificiel - Smooth and mellow flavor	16	25	55
Yukiotoko Junmai Un saké sec et vif - A dry and crisp sake	30	48	S/O

CHAMPAGNE

	4oz	BTL
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, 375ml		95
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, 750ml	30	160
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Magnum, 1.5l		345
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé, 750ml		185
Ruinart Brut, 750ml		185
Dom Pérignon Brut, 750ml		450
Ace of Spade, Armand de Brignac Brut, Rosé, 750 ml		850
Champagne Brut Remy Bertin, 750 ml	25	135

MOUSSEUX - SPARKLING WINE

	4oz	BTL
Chandon California Brut Classic, EU	17	78
Ruffino Rosé, IT		64
Parés Baltà Cava Brut, ESP		45
Chandon Garden Spritz	17	78

VIN BLANC - WHITE WINE

	5oz	BTL	
Biologico rosato, IT	12	55	
Rosé, Miraval, Côtes de Provence, FR 22 (<1.2g/L)	(K)	62	
Altopiano Bianco, IT 21 - Bio	11	50	
Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, FR 22 (<1.2g/L)	(K)	13	63
Chablis, Vigne de la Reine, Château de Maligny, Bourg., FR 21	17	81	
Chablis, 1er cru, Fourchaume, FR 20 (<0.5g/L)	(K)	110	
Chablis, 1er cru, Vau de Vey, FR20 (<2g/L)	(K)	140	
Petit Chablis, Damppt Vieilles Vignes, FR22 (<1.7g/L)	(K)	61	
Chardonnay, Bellaretta, Abruzzes, IT22	11	50	
Chardonnay, Tom Gore, Cali, EU 21		55	
Chardonnay-Sauvignon bl., Liano, Umberto Cesari, IT 21		55	
Chardonnay, Clos Lachance, EU21(<1.8g/L)	(K)	80	
Chardonnay, Mercurey Madame Veuve Point FR17 (<2g/L)	(K)	140	
Chardonnay, Hayes Valley, EU 20 (<0.08g/L)	(K)	80	
Chardonnay, Glarea Tramin IT21 (<0.9g/L)	(K)	80	
Chenin blanc, Domaine du Petit Clocher FR22		70	
Gewurztraminer, Culmina Estate, Orange Wine, CA 21		65	
Grüner Veltliner Crazy Creatures, Autriche 22		58	
Muscadet Clos De Beauregard, Loire, FR 21 (<1g/L)	(K)	14	65
Pinot blanc, Cave de Beblenheim, Alsace, FR 20		55	
Pinot grigio, Bidoli, Friuli Grave, IT 22		55	
Pinot grigio, Feudi di Romans, IT 22 (<0.5g/L)	(K)	75	
Pinot grigio, McGuigan Black Label, AU 21	12	55	
Pinot Gris/Riesling/Sylvaner, Sulzer, Alsace, FR 20 (<1.2g/L)	(K)	70	
Pouilly-Fuissé, Jean-Claude Boisset, Bourgogne, FR 20 (<1.2g/L)	(K)	83	
Riesling, CaViola, Piedmont, IT 21		90	
Riesling, Louis Hauler, FR 22 - Bio (<2g/L)	(K)	55	
Sancerre Blanc, Domaine Carlin-Pinson, FR 21 (<1.6g/L)	(K)	18	87
Sauvignon blanc, Bervini, Friuli, IT		52	
Sancerre, Frétoy, FR 21 (<1.2g/L)	(K)	95	

VIN ROUGE – RED WINE

	5oz	BTL
Biologico Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Tollo, IT20, Bio		60
Bordeaux, Grand Vin Château Fleur Haut Gaussons, FR 16		110
Bordeaux Supérieur, Tuilerie du Puy, FR 19	13	60
Bourgogne, Marsannay, H-Charlopin, FR 21 (<1.4g/L)	(K)	90
Bourgogne, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes, FR 12		350
Brouilly, Chateau Thivin, Cuvée Reverdon, FR 21 (<1g/L)	(K)	85
Cabernet-sauv, Vega Sindoa, ESP 20	11	50
Cabernet-sauv, Tom Gore, Cali, EU 21	12	55
Cabernet-sauv, SIMI, Sonoma County, EU19		72
Cabernet-sauv, Napa Valley, Buehler Vineyards, EU 18 (<0.1g/L)	(K)	105
Cabernet-sauv, SIMI Landslide, Alexander Valley, EU 17 (<0.55g/L)	(K)	110
Chianti Classico, Riserva Ducale, Ruffino, IT 19 (<1.8g/L)	(K)	68
Côtes du Rhône, Colline, La Cabotte, FR 21 – Bio	(K) 14	65
Grenache, El Circo, Acrobata Carinena, ESP 22	11	50
Grenache, Parceres Garnatxa, ESP 20 (<0.55g/L)	(K)	65
Merlot-carbarnet, Pétales d'Osoyoos, Okanagan Valley, CA 20		82
Pinot noir, Cave de Beblenheim, Alsace, FR 20 (<1.3 g/L)	(K) 14	65
Pinot noir, La Crema, Sonoma Coast, EU 21 (<1.7g/L)	(K)	84
Pinot noir, T Cuvée Rosso, Tramin, IT 19 – Bio		55
Porta Rosso, Veronese, IT18		65
Zinfandel, Ravenswood, Old Hill, Cali, EU 12		90

APÉRITIF

2oz

BIÈRE

Martini Rosso	6	Sapporo en fût – draft 350ml	7
Cinzano Rosso	6	Sapporo en fût – draft 500ml	9
St-Raphael Doré	6	Sapporo en fût – draft 1L	15
Campari, Ricard, Pernod	9	Bière Blanche 1664 en fût – 350 ml	7
Pineau-des-Charentes	9	Bière Blanche 1664 en fût –500ml	9
Negroni	11		

NON-ALCOOLISÉE

Naturizzata 750ml	5.5	Tisane	2.5
Boissons gazeuses	4	Jus, Thé Glacé	4
Mocktails (plusieurs)	TBD		

COCKTAILS

Rhum & Coke	10	Cosmo	14
Vodka Canneberge	10	Litchi Martini	14
Bombay Tonic	11	Vodka Martini	(K) 14
Hendricks Tonic	12	Bombay Martini	(K) 14
Aperol Spritz	13	Hendricks Martini	(K) 15
Kir	11	Bloody Ceasar	13
Kir Royal	15	Mojito	14
Wine Spritzer	10	Sangria blanc ou rouge	V 13
Scotch Soda	10		P 35