

SAKÉ FROID – COLD

BTL

Black & Gold, Gekkeikan, 750ml

55

Velouté, entièrement naturel avec aucun additif artificiel
Smooth and mellow flavour

Joto Junmai, Green 300/720ml

50/90

Fruité et assez corsé - Fruity medium to full body

Joto Nigori, Bleu 300ml

50

Crémeux, arômes de fruits tropicaux - Fresh tropical fruits notes, creamy

Joto Daiginjo, 300ml

75

Délicat avec un soupçon de pomme verte – Delicate with a hint of green apple

Sayuri Nigori Hakutsuru, 300ml

26

Rafraîchissant, douceur naturelle et arrière-goût moelleux
Refreshing aroma, natural sweetness with a smooth aftertaste

Draft sake, Hakutsuru, 300ml

22

Saveur légère, fraîche et douce - Light, fresh and smooth taste

Aizu Homare Yukihiyakubai Honjozo, 300ml

28

Vieilli et sec - Aged extra dry sake

Hakushika Yamadanishiki Amayagi, 500ml

50

Rafraîchissant et légèrement sucré
Refreshing and elegant taste and a little sweet

Kirinzan Dento Karakuchi, 300ml

40

Sec, un goût de noix et de melon - Dry, nutty and melon taste

Manotsuru Junmai Ginjo Nigori, 500 ml

98

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

Sotembo Gaiden Karakuchi Junmai, 720 ml

90

Nuances de melon et arômes sucrées du riz, léger et sec
Nuances of fresh melon and the sweet aromas of rice; light, dry

Kintsuru Daiginjo, 720 ml

188

Arômes fruités de melon et de pommes, poivrés, texture soyeuse
Light melon and apple aromas, peppery taste, and a silky texture

Kakurei Junmai Ginjo, 720 ml

130

Arômes de pommes cuites, léger, soyeux, rond et moelleux.
Aromas of baked apples, light, silky, round and mellow

Yukiotoko Junmai

P
30

M
48

BTL
100

Un saké sec et vif – A dry and crisp sake

SAKÉ CHAUD – HOT

P

M

BTL

Geikkekan Sake

10

16

S/O

Corps et saveur moelleuse - Full-bodied taste and mellow aroma

Black & Gold, Gekkeikan

16

25

55

Velouté, entièrement naturel avec aucun additif artificiel -
Smooth and mellow flavor

Yukiotoko Junmai

30

48

S/O

Un saké sec et vif – A dry and crisp sake

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
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé Magnum, 1.5l		415
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

VIN BLANC - WHITE WINE

	5oz	BTL
Rosé, Pétale de Rose, Côtes de Provence, FR 21 (<2g/L)	(K) 12	54
Rosé, Miraval, Côtes de Provence, FR 21 (<1.2g/L)	(K)	62
Altopiano Bianco, IT 21 - Bio	11	50
Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes, FR 20 (<0.56g/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, FR (<2g/L)	(K)	140
Petit Chablis, Dampt Vieilles Vignes, FR21 (<1.7g/L)	(K)	61
Chardonnay, Bellaretta, Abruzzes, IT22	11	50
Chardonnay, Tom Gore, Cali, EU 18		55
Chardonnay-Sauvignon bl., Liano, Umberto Cesari, IT 20		55
Chardonnay, Clos Lachance, EU		80
Chardonnay Meursault, Ropiteau, FR		140
Chardonnay, Hayes Valley, EU 20 (<0.08g/L)	(K)	80
Gewurztraminer, Culmina Estate, Orane Wine, CA 21		85
Grüner Veltliner, Unicus, Culmina, Okanagan Valley, CA 18 (<1.8g/L)	(K)	90
Muscadet Clos De Beauregard, Loire, FR 20 (<1g/L)	(K) 14	65
Pinot blanc, Cave de Beblenheim, Alsace, FR 18		55
Pinot grigio, Bidoli, Friuli Grave, IT 21		55
Pinot grigio, Feudi di Romans, IT 20		75
Pinot grigio, McGuigan Black Label, AU 21	12	55
Pinot Gris/Riesling/Sylvaner, Sulzer, Alsace, FR 17 (<1.2g/L)	(K)	70
Pouilly-Fuissé, Jean-Claude Boisset, Bourgogne, FR 20 (<1.2g/L)	(K)	83
Riesling, CaViola, Piedmont, IT 20		90
Riesling, Louis Hauler, FR 21 - Bio		55
Sancerre Blanc, Domaine Carlin-Pinson, FR	18	87
Sancerre, Frétoy, FR 21 (<1.2g/L)	(K)	95
Sauvignon blanc, SIMI, Sonoma, Cali, EU		60
Soave classico, Inama, IT21		50

VIN ROUGE – RED WINE

	5oz	BTL
Biologico Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Tollo, IT20, Bio		60
Bordeaux, Grand Vin Château Fleur Haut Gaussens, FR 16		110
Bordeaux Supérieur, Tuilerie du Puy, FR 18	15	72
Bourgogne, Marsannay, H-Charlopin, FR 20 (<1.4g/L)	(K)	90
Bourgogne, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes, FR 12		350
Brouilly, Chateau Thivin, Cuvée Reverdon, FR 19 (<1g/L)	(K)	85
Cabernet-sauv, Vega Sindoa, ESP 19	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 20 (<2g/L) – Bio	(K) 14	65
Grenache, El Circo, Acrobata Carinena, ESP 20	11	50
Grenache, Parceres Garnatxa, ESP 20 (<0.55g/L)	(K)	65
Merlot-cabernet, Vintage Ink, Niagara, CA 17		50
Merlot-carbernet, Pétales d'Osoyoos, Okanagan Valley, CA 19		82
Pinot noir, Cave de Beblenheim, Alsace, FR 20 (<0.8g/L)	(K) 14	65
Pinot noir, La Crema, Sonoma Coast, EU 20 (<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		140

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