

Apéritifs



COUPE DE CHAMPAGNE BAGNOST ⁽¹¹⁾	15,50 €
COUPE DE CRÉMANT ALICE HARTMANN ⁽¹¹⁾	12,50 €
COUPE BERNARD-MASSARD ⁽¹¹⁾	10,00 €
APEROL SPRITZ ⁽¹¹⁾	15,00 €
KIR CRÉMANT ⁽¹¹⁾	10,00 €
KIR ROYAL ⁽¹¹⁾	15,00 €
KIR VIN BLANC ⁽¹¹⁾	8,00 €
PORTO BLANC ⁽¹¹⁾ OU ROUGE ⁽¹¹⁾	6,50 €
RICARD	6,50 €
MARTINI BIANCO ⁽¹¹⁾ , ROSSO ⁽¹¹⁾ OU ROSATO ⁽¹¹⁾	6,50 €
PICON BIÈRE ⁽¹¹⁾	7,00 €
PLUM WINE (LIQUEUR DE PRUNE JAPONAISE)	6,50 €
CAMPARI OU CYNAR	7,00 €
VODKA ERISTOFF	7,00 €
VODKA CÎROC CLASSIC, POMME OU FRUITS ROUGES	11,00 €
VODKA BELUGA NOBLE RUSSIAN	11,00 €
BACARDI CARTA NEGRA (AMBRÉ), CARTA FUEGO (ÉPICÉ)	10,00 €
CRODINO	4,50 €
SAFARI, PASSOA	6,50 €
RHUM CAPTAIN MORGAN	10,50 €
COGNAC HENNESSY	10,50 €
SUPPLÉMENT SOFT (COCA, JUS, SODA, ROYAL BLISS)	4,00 €
FEVER-TREE	4,50 €



Apéritifs



NOS GINS

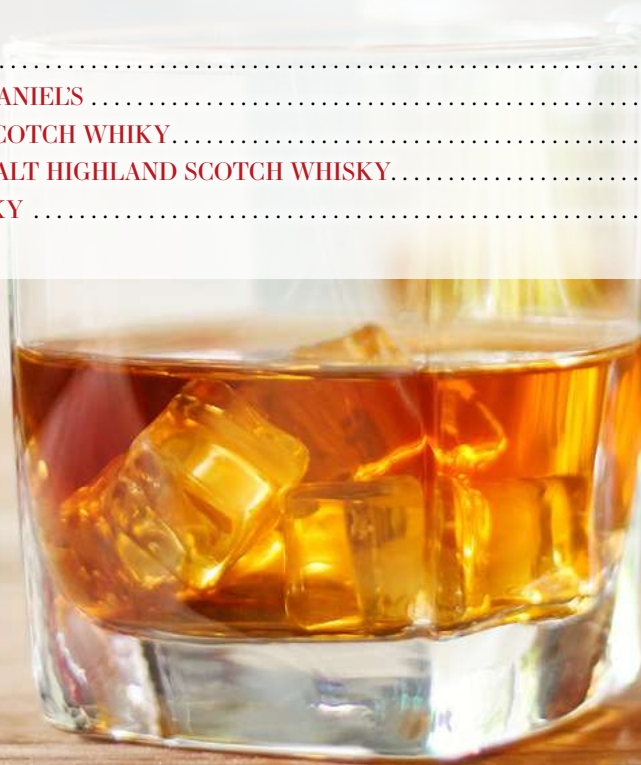
GIN MONKEY47 : Zeste d'orange, clou de girofle	11,50 €
GIN HENDRICKS : Concombre, baies de genièvre	11,50 €
GIN MARÉ : Citron vert, romarin, framboises fraîches	12,00 €
GIN BOMBAY SAPHIRE : Citron jaune, baies de genièvre	11,00 €
GIN PREMIUM PINK GORDON'S : Framboises fraîches	10,00 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS GINS

Royal Bliss : Agrumes & Ylang Ylang, Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Bitter Lemon	4,00 €
Fever-Tree : Tonic Water, Mediterranean, Ginger Beer, Ginger Ale, Aromatic Tonic Water	4,50 €

NOS WHISKYS

WILLIAM LAWSON'S	7,00 €
J&B, JOHNNY WALKER OU JACK DANIELS	9,00 €
TALISKER 10 ANS, SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	9,50 €
THE MACALLAN 12 ANS, SINGLE MALT HIGHLAND SCOTCH WHISKY	12,00 €
OBAN 14 ANS, SINGLE MALT WHISKY	15,00 €



Cocktails



CLASSIC 14 €

MOJITO CLASSIC fraise, framboise ou fruit de la passion : Citron vert, menthe fraîche, Bacardi et soda

CAÏPIRINHA, CAÏPIROSKA, CAIPIBLACK : Citron vert, sucre de canne, Cachaça

COSMOPOLITAN : Vodka, Cointreau, jus de cranberry

DAIQUIRI classique fraise, framboise ou fruit de la passion : Rhum, purée de fruit, sucre

MARGARITA classique, fraise, framboise ou fruit de la passion : Tequila, triple sec, purée de fruit, sucre

GIN FIZ : Gin Bombay, jus de citron, sucre, blanc d'œuf ⁽²⁾

LONG ISLAND ICED TEA : Vodka, Rhum blanc, Gin, Triple sec, Tequila, Coca Cola light, jus de citron

SOUR'S AMARETO, WHISKY, RHUM OU SAKÉ : Alcool, jus de citron, sucre, blanc d'œuf ⁽²⁾

DARK'N STORMY : Spicy Bacardi, Canada Dry, jus de citron, tabasco

PINA COLADA : Bacardi, purée de coco, crème, jus d'ananas

AKA COCKTAIL 15,50 €

AKA COCKTAIL : Vodka Cîroc, martini fiero, jus de cranberry et champagne

BLACK APPLE : Citron vert, jus de pomme, Blue Curaçao, Vodka noire et cannelle

EVA APPLE : Sirop de coco, sirop d'amande, jus de pomme, liqueur de pomme, cîroc, pomme et cannelle

APPLE MARTINI : Vodka Cîroc, liqueur de pomme, jus de pomme

SAKE COCKTAIL : Sake Junmai ginjo, gingembre frais, jus de citron, sucre liquide, menthe fraîche

THE GREEN GARDEN : Feuille de basilic frais, concombre, vodka, jus de citron, sucre liquide

WET ROSY : Jus d'orange frais, cointreau, vodka, cîroc, jus de cranberry, sirop de rose, jus de citron

VIRGIN 10,50 €

VIRGIN MOJITO CLASSIC, fraise, framboise ou fruit de la passion : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda

VIRGIN EVA APPLE : Sirop de coco, sirop d'amande, jus de pomme, pomme et cannelle


VIRGIN WET ROSY : Jus d'orange frais, jus de cranberry, sirop de rose, jus de citron

VIRGIN COLADA : Purée de coco, crème, jus d'ananas


RISING SUN : Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine

LIMONADE MAISON : Eau minérale, citron, sucre 6 €

Entrées

MISO SOUP : Fumet de poisson, algues et tofu ^(4.5.6.7.12)	8,00 €
MISO VÉGAN : Bouillon de soja, algue et tofu ⁽⁴⁾ 	8,00 €
TOM YUM KUNG : Soupe épicée infusée à la citronnelle, gingembre, champignons shiitake et scampis ^(4.5.6.9)	11,00 €
CARPACCIO DE THON	16,50 €
CARPACCIO DE SAUMON	16,50 €
SAINT-JACQUES : Poêlées à la crème sublimée par une touche d'orange ^(1a.5.6.7.12)	18,50 €
BOL D'ÉCREVISSES ^(1a.2.5.6.7.10)	15,50 €
SOFTSHELL CRAB ^(1a.6.7)	7,60 €
GAMBAS FLAMBÉES AU SAKÉ, PACK CHOY ET YUZU	
EN ENTRÉE (5 pièces)	22,90 €
EN PLAT (6 pièces)	56,90 €

SALADES (PLAT)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD : Revisitée par notre chef Neriston (jeunes pousses, basilic, champignons, roquette, épinard, cerfeuil, red chard, jambon de Parme, pignons de pin, tomates cerises, fruits rouges, pommes Granny, vinaigre rouge, balsamique, moutarde, miel, huile d'olive) ^(1a.5.4.8.11.12.15.14)	24,50 €
BUN BO NEM : Salade, julienne et nems de légumes, cacahuète grillée, sauce aigre-douce ^(1a.5.4.10.11.12) 	24,50 €
CROUSTILLANTE DE POULET : Légumes et vinaigrette de sésame ^(1a.2.4.10.12)	25,00 €

Entrées



À PARTAGER

AKA FINGER FOOD : Yakitori, gyozas, nems aux scampis et beignets de crevettes ^(1a.2.4.5.6.11.12)27,90 €

TEMPURAS

Nos tempuras sont faits maison et préparés à la minute

TEMPURAS DE LÉGUMES FRAIS ^(1a.2.4) *Vegetarien* 16,80 €

TEMPURAS DE SCAMPIS MARINÉS ^(1a.2.4.6)19,50 €

MEDLEY DE TEMPURAS (À PARTAGER) : Scampis et légumes ^(1a.2.4.6) 29,90 €

TEMPURAS DE SCAMPIS À LA FAÇON DU CHEF ANILTON ^(1a.2.6.7.10.11)

Sauce mayonnaise japonaise Sweet Chilli.....19,50 €

NOS TARTARES ^(1a.5.10)

TARTARES : Saumon, thon ou daurade.....15,60 €

DÉCLINAISON DE NOS TARTARES : Saumon, thon et daurade..... 55,80 €

BEIGNETS DE CREVETTES : Sauce aigre-douce ^(1a.2.4.6.11.12) 14,90 €

NEMS MAISON AU CHOIX : Légumes, scampis, poulet ^(1a.2.5.4.5.6.10.11.12)

2 PIÈCES..... 8,50 €

4 PIÈCES.....16,50 €

6 PIÈCES.....21,50 €

Sushi



ENTRÉES JAPONAISES

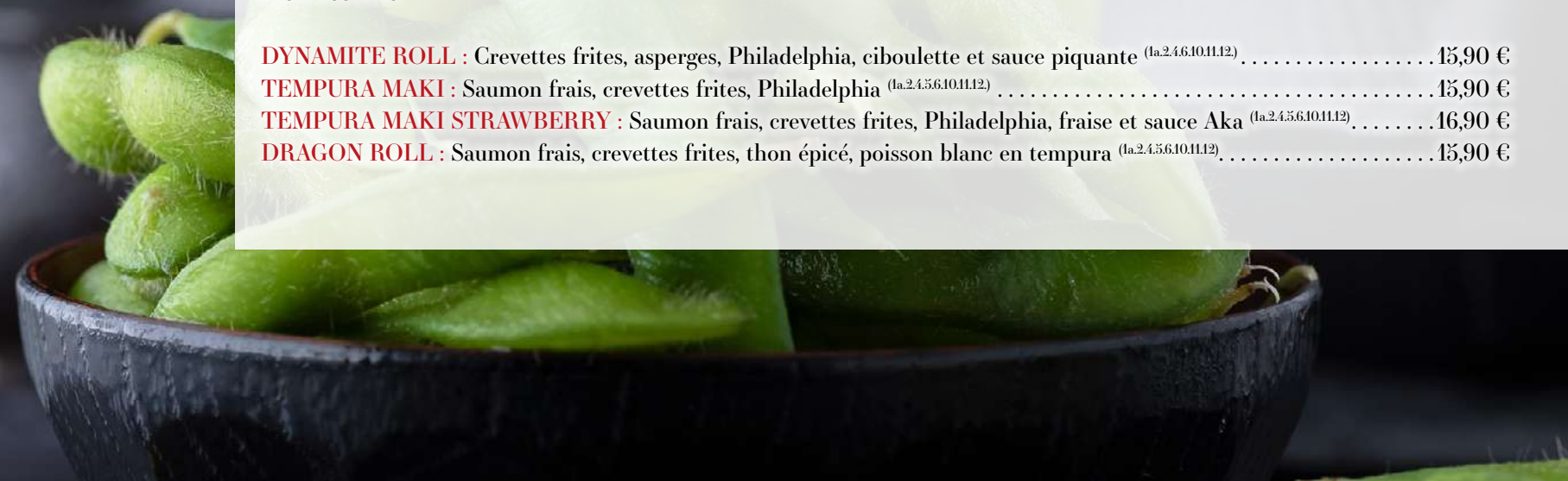
EDAMAME : Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur ⁽⁴⁾ <i>Végan</i>	7,70 €
INARIS : Poches de tofu remplies de riz vinaigré ^(4.11) <i>Végan</i>	7,90 €
GOMO WAKAME : Salade d'algues assaisonnée à l'huile de sésame ^(4.10) <i>Végan</i>	7,90 €
GYOZAS VÉGAN : Ravioles de légumes frites ou cuites à la vapeur et poêlées ^(1a.4.9.10) <i>Végan</i>	15,90 €
GYOZAS POULET : Ravioles de poulet frites ou cuites à la vapeur et poêlées ^(1a.2.4.7.9.10)	15,90 €
YAKITORI : Brochettes de poulet en sauce Teriyaki ^(1a.4.9.11)	15,90 €
KYURI SUNOMONO : Salade de concombres marinés ^(5.6.10.11.12) <i>Végan</i>	8,20 €
USSUZUKURI SABA : Carpaccio de maquereau, sauce chef ^(4.5.10.11)	15,90 €
OSHIZUSHI (SUSHI PRESSÉ) : Saumon, Philadelphia et ciboulette ^(4.5.10.11.12)	15,90 €
SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA CRÈME ET TOUCHE D'ORANGE : ^(1a.5.6.7.12)	18,50 €

FRUIT ROLLS

TROPICAL ROLL : Mangue, crevettes et Philadelphia ^(2.4.6.10.11.12)	12,90 €
STRAWBERRY ROLL : Saumon, fraises et Philadelphia ^(2.4.5.10.11.12)	12,90 €
CARIBBEAN ROLL : Saumon, mangue et Philadelphia ^(1a.2.4.5.10.11.12)	12,90 €

HOT ROLLS


DYNAMITE ROLL : Crevettes frites, asperges, Philadelphia, ciboulette et sauce piquante ^(1a.2.4.6.10.11.12)	15,90 €
TEMPURA MAKI : Saumon frais, crevettes frites, Philadelphia ^(1a.2.4.5.6.10.11.12)	15,90 €
TEMPURA MAKI STRAWBERRY : Saumon frais, crevettes frites, Philadelphia, fraise et sauce Aka ^(1a.2.4.5.6.10.11.12)	16,90 €
DRAGON ROLL : Saumon frais, crevettes frites, thon épicé, poisson blanc en tempura ^(1a.2.4.5.6.10.11.12)	15,90 €



Sushi



HOSO MAKI (ROLL) Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.
Les Hosomaki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'extérieur.


CUCUMBER MAKI ^(10.11) 	11,50 €
TUNA MAKI ^(5.10.11)	14,50 €
SALMON MAKI ^(5.10.11)	15,50 €
BLACK WIDOW : Crabe mou frit, avocat & concombre ^(1a.2.3.6.10.11.12)	14,90 €
UNAGI ROLL : Anguille, concombre et graines de sésame ^(5.4.10.11)	14,90 €
Z-ROLL : Crevettes, mayonnaise et huile de sésame épicée ^(6.4.10.11.2)	14,50 €
AKA MAKI : Saumon grillé, crevettes, mayo japonaise, laitue et concombre ^(2.4.3.6.10.11)	15,50 €
SAKANA FRY MAKI : Thon pané, thon cru, asperge, tobiko rouge, sauce spicy mayonnaise ^(1a.2.3.10.11)	16,50 €
SENSEI MAKI : Thon, avocat, menthe, salade verte, tobiko, sésame et asperge ^(1a.5.10)	16,50 €

URA MAKI (ROLL) Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.
Les Uramaki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'intérieur.

URAMAKI SHAKE : Saumon, ikura, saumon grillé, ciboulette, mayonnaise japonaise au sésame, sauce Teriyaki ^(2.3.10.15)	16,00 €
AKA STYLE : Crevettes frites, Philadelphia, avocat, tobiko rouge, sauce aka ^(1a.5.6.7.10.11.12)	16,50 €
URAMAKI SUGGESTION DU CHEF : Crabe entier frit, œufs de hareng, concombre, avocat, sauce du chef ^(1a.6.10.11)	17,50 €
CALIFORNIA ROLL : Surimi & avocat ^(4.6.10.11.12.2)	15,00 €
PHILADELPHIA ROLL : Saumon fumé, Philadelphia & avocat ^(2.4.3.10.11.12)	15,50 €
LUX ROLL : Saumon frais, avocat et concombre ^(4.5.6.11.10)	15,50 €
SPIDER ROLL : Crevettes frites & concombre ^(1a.2.6.10.12)	15,50 €
AKA LOVER ROLL : Thon, saumon, Philadelphia & sauce crémeuse au wasabi ^(2.5.10.11.12)	14,50 €
SPICY TUNA MAKI : Thon & huile de sésame piquante ^(2.4.5.10.11)	14,00 €
EBITEM : Crevettes frites, mayonnaise japonaise, concombre et laitue ^(1a.2.12.11.10.4.6)	14,50 €
EBI EBI : Thon épicé, crevettes frites, Philadelphia, garni de crevettes ^(1a.2.4.5.6.10.11.12)	15,50 €
RAINBOW : California roll garni de saumon, thon, crevettes et avocat ^(1a.2.4.5.6.10.11)	16,90 €
SPECIAL AKA : Création de notre sushi master ^(1a.2.3.4.5.6.7.8a.9.10.11.12.13.14)	19,00 €

Sushi

TE-MAKI (HAND-ROLL) Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée en forme de cône, servi à l'unité.

SAKE HAND-ROLL SAUMON ^(5.10.11)	10,80 €
CUCUMBER (KAPPA) HAND-ROLL ^(10.11)	8,80 €
CREVETTES FRITES HAND-ROLL ^(1a.6.10.11)	9,50 €
ANGUILLE (UNAGI) HAND-ROLL ^(4.5.10.11)	11,00 €
VEGETARIAN HAND-ROLL : Mangue, avocat, concombre ^(8.10.11) 	8,80 €
CALIFORNIA HAND-ROLL : Surimi & avocat ^(1a.2.6.10.11.12)	9,00 €
THON HAND-ROLL ^(5.10.11)	12,50 €
THON ÉPICÉ HAND-ROLL ^(1a.2.4.5.10.11)	12,50 €
ŒUFS DE SAUMON (IKURA) HAND-ROLL ^(2.5.10.11)	15,00 €
EBITEN HAND-ROLL : Scampis frits, mayonnaise japonaise, laitue, concombre ^(1a.2.4.5.6.10.11.12)	11,50 €

NIGIRI Petits pains de riz vinaigré recouverts d'une tranche de poisson cru, servis par 2 pièces.

SAKE : Saumon - Salmon ^(5.10.11)	9,80 €
MAGORO : Thon - Tuna ^(5.10.11)	10,40 €
MADAI : Daurade - Sea bream ^(5.10.11)	9,50 €
EBI : Crevette - Shrimp ^(6.10.11)	9,50 €
TAKO : Poulpe - Octopus ^(7.10.11)	9,50 €
UNAGI : Anguille - Eel ^(5.10.11)	10,50 €
IKURA : Caviar de saumon - Salmon roe ^(2.5.10.11)	11,50 €
TAMAGO : Omelette - Omelette ^(1a.2.10.11)	8,00 €
UNI : Caviar d'oursin - Sea Urchin Roe ^(6.10.11)	12,00 €
DJYO : Saumon flambé - Salmon flambé ^(2.4.5.10.11.12)	11,00 €


Sushi

SASHIMI Fines tranches de poisson cru, découpées dans le meilleur du filet du poisson.

Nos Sashimi sont servis par 3 tranches.

SAKE : Saumon - Salmon ⁽⁵⁾	10,80 €
MAGORO : Thon - Tuna ^(5,10,11)	11,50 €
TATAKI MAGORO : Thon mi-cuit - Seared Tuna ^(1a,4,5,10)	11,80 €
MADAI : DAURADE - SEA BREAM ⁽⁵⁾	10,00 €
HOKKIGAI : Oreille de Vénus - Surf clams ⁽⁷⁾	9,80 €
HOTATEGAI : Coquille Saint-Jacques - Sea Scallop ⁽⁷⁾	10,50 €
TAKO : Poulpe - Octopus ⁽⁷⁾	10,50 €

COMBOS - COMBINAISONS VARIÉES

VEGETARIAN MAKI COMBO ^(1a,4,10,11) 	26,50 €
20 pièces de maki aux légumes et fruits	
SUSHI COMBO ^(1a,5,6,7,4,10,11,12)	56,50 €
Nigiri et Maki variés : 2 saumon, 2 thon, 2 daurade, 1 crevette, 1 poulpe, assortiment de 10 maki	
NIGIRI COMBO ^(1a,5,6,7,4,10,11,12)	56,50 €
Nigiri variés : 2 saumon, 2 thon, 2 daurade, 2 crevettes, 2 poulpe et 2 unagi	
MAKI COMBO ^(1a,5,6,7,4,10,11,12)	56,50 €
Assortiment de 24 maki	
SASHIMI COMBO ^(1a,5,6,7,4,10,11,12)	59,50 €
6 thon, 6 daurade, 6 saumon, 6 thon tataki, 2 Saint-jacques, accompagnés d'un bol de riz	
SUSHI SASHIMI COMBO ^(1a,5,6,7,4,10,11)	59,50 €
Nigiri : 1 Thon, 1 saumon, 1 daurade, 1 poulpe, 1 crevette / Sashimi : 4 saumon, 4 thon, 2 Saint-jacques et 10 maki	
SUSHI SASHIMI SUPREME ^(1a,5,6,7,4,10,11,12)	46,50 €
Nigiri : 1 Thon, 1 saumon, 1 daurade, 1 poulpe, 1 crevette / Sashimi : 4 saumon, 4 thon, 2 Saint-jacques et 10 maki, 1 Soft Shell Crab et 2 scampis tempuras	

Sushi Special

SUSHI SASHIMI SPÉCIAL POUR 2 PERSONNES (la.2.5.4.5.6.7.8.10.11.12.)

Nigiri : 1 Thon, 1 saumon, 1 daurade, 1 poulpe, 1 crevette / Sashimi : 4 saumon, 4 thon, 4 Saint-jacques, 4 tataki, tartare de daurade, assortiment de 20 maki et 12 tempura maki 77,50 €

SUSHI SASHIMI SPÉCIAL POUR 3 PERSONNES (la.2.5.4.5.6.7.8.10.11.12.)

Nigiri : 1 Thon, 1 saumon, 1 daurade, 1 poulpe, 1 crevette / Sashimi : 6 saumon, 6 thon, 6 Saint-jacques, 6 tataki, tartare de daurade, assortiment de 30 maki et 12 tempura maki 116,50 €

SUSHI SASHIMI SPÉCIAL POUR 4 PERSONNES (la.2.5.4.5.6.7.8.10.11.12.)

Nigiri : 2 Thon, 2 saumon, 2 daurade, 2 poulpe, 2 crevette / Sashimi : 8 saumon, 8 thon, 8 Saint-jacques, 8 tataki, tartare de daurade, assortiment de 40 maki et 24 tempura maki. 148,50 €

CHIRASHI DE THON (1.4)

Bol de riz accompagné d'avocat et de thon frais 28,50 €

CHIRASHI DE SAUMON (1.4)

Bol de riz accompagné d'avocat et de saumon frais 27,00 €

CHIRASHI DE SAUMON ET THON (1.4)

Bol de riz accompagné d'avocat, de saumon et thon frais 28,00 €

Huîtres

6 PIÈCES

12 PIÈCES

24 PIÈCES

HUÎTRES N°2 (7)

25.50 €

44.50 €

84.00 €

HUÎTRES N°3 (7)

19.50 €

56.50 €

68.50 €

Vinaigre de vin à l'échalote ⁽¹⁾, citron, mayonnaise, yuzu, beurre et pain.

Plats

NOS WOKS SONT ACCOMPAGNÉS DE NOUILLES BAMI (1.2.4.8.9.10.12.14)

WOK DE FILET DE BŒUF PIQUANT (4.6.7.11) 26,50 €

WOK DE SCAMPIS, AIL, PIMENTS DOUX, TOMATES ET CORIANDRE (6.11.12) 29,50 €

WOK DE LÉGUMES AIGRE-DOUX (11.12) *Végétarien* 21,50 €

WOK DE POULET AUX NOIX DE CAJOU ET TERIYAKI (1a.4.8d) 24,50 €

POULET AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO, RIZ BASMATI (1a.5.6.7) 24,50 €

**MI-CUIT DE THON ET SA TATIN DE TOMATES CERISES, LÉGUMES SAUTÉS
ET PURÉE DE PETITS POIS** (1a.4.10.2.12.5) 54,50 €

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI, LÉGUMES ET RISOTTO (7.4.5.11.12) 29,50 €

POULPE SAUTÉ AUX POMMES DE TERRE (6.7.12) 26,50 €


Poulpe, pommes de terre sautées, tomates cerises, poivre noir, beurre, thym, huile d'olive

Plats

RAMENS : Nouilles japonaises servies dans son bouillon

FILET DE BŒUF MARINÉ AU SÉSAME GRILLÉ, POK CHOY ET SHIITAKE ^(2.4.5.7.9.10.12.14)27,50 €

**SCAMPIS, JUS DE CRUSTACÉS CORSÉ À LA CORIANDRE,
CHOU CHINOIS ET CITRONNELLE** ^(2.4.5.7.9.10.12.14) 25,50 €

LÉGUMES GRILLÉS AU SOJA, TOFU ET SHIITAKE ^(2.4.12) 21,50 €

POKE BOWL : Base de riz sushi assaisonné

AU FILET DE BŒUF SAUTÉ, CAROTTE, CORIANDRE ET SÉSAME GRILLÉ ^(2.4.5.7.9.10.12.14)27,50 €

AUX FRUITS ET LÉGUMES, TOFU AU SOJA ET GOMO WAKAME ^(2.4.10.12) 21,50 €

SAUMON AVOCAT : Edamame, graines de sésame, mangue, fraises ^(2.4.5.7.9.10.12.14) 25,50 €

ET POUR LES ENFANTS...

FILET OU NUGGETS DE POULET ^(1a.2.12) 12,00 €

FILET DE SAUMON OU POISSON PANÉ ^(1a.2.5.6.7.12)12,50 €

GARNITURE AU CHOIX : riz, frites, pâtes ^(1a.2.12) ou légumes ⁽¹²⁾



Desserts



MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON (1a.2.4.12)	11,50 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON AUX SAVEURS DU MOMENT (2.12)	9,50 €
VÉRITABLE TIRAMISU CAFÉ MAISON (1a.2.8a.12)	12,50 €
TARTE TATIN, GLACE VANILLE (1a.2.5.4.12)	9,50 €
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE (1.2.5.4.12)	12,50 €
SÉLECTION MINIATURE DE NOS DESSERTS (1a.2.5.4.5.7.8a.9.10.11.12.15.14)	15,50 €
NOS GLACES ARTISANALES PAR BOULE	4,00 €
Vanille ⁽¹²⁾ , fraise ^(2.12) , chocolat ^(4.12) , thé vert matcha ⁽¹²⁾ , Moka ⁽¹²⁾ , gingembre ^(2.12)	
NOS SORBETS ARTISANAUX PAR BOULE	4,00 €
Framboise, citron ⁽¹²⁾ , mangue, noix de coco ⁽¹²⁾ , litchi	
CHOIX DE DEUX MOCHI GLACÉ ET SA BOULE DE SORBET LITCHI (1.5.4.8.10)	10,50 €
Sésame noir, thé vert, fraise, mangue, noix de coco, chocolat et pistache (2 au choix)	

Softs et Bières

SOFTS

ROSPORT CLASSIC 0,25 L	5,50 €
ROSPORT BLUE OU VIVA 0,5 L	5,50 €
ROSPORT BLUE OU VIVA 1 L	7,90 €
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO, FANTA OU SPRITE 0,2 L	4,00 €
FUZE TEA PÊCHE 0,2 L	4,00 €
ROYAL BLISS : Agrumes & Ylang Ylang, Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Bitter Lemon.	4,00 €
FEVER-TREE : Tonic Water, Mediterranean, Ginger Beer, Ginger Ale, Aromatic Tonic Water.	4,50 €
JUS DE FRUIT 0,2 L	5,50 €
Orange, pomme, ACE, banane, tomate, pamplemousse, ananas, abricot	
ARIZONA ICED TEAS : Ingrédients 100% naturels, sans saveur artificielle, colorant ou conservateur	
POMEGRANATE GREEN TEA 0,5 L	6,50 €
GINSENG & HONEY GREEN TEA 0,5 L	6,50 €
BLUEBERRY WHITE TEA 0,5 L	6,50 €
LEMON BLACK TEA 0,5 L	6,50 €

BIÈRES PRESSION

BOFFERDING ⁽¹⁾ (LUX) 0,5 L	4,00 €
BOFFERDING ⁽¹⁾ (LUX) 0,5 L	7,00 €
KIRIN ⁽¹⁾ (JPN) 0,25 L	4,00 €
KIRIN ⁽¹⁾ (JPN) 0,50 L	7,50 €

BOUTEILLE

KIRIN ICHIBAN ⁽¹⁾ , SAPPORO ⁽¹⁾ OU ASAHI SILVER ⁽¹⁾ (JPN) 0,55 L	5,50 €
HOEGAARDEN ⁽¹⁾ (B) 0,25 L	5,50 €
CORONA ⁽¹⁾ (MX) 0,55 L	6,00 €
BATTIN FRUITÉE ⁽¹⁾ (L) 0,50 L	5,00 €
BATTIN GAMBRINUS ⁽¹⁾ (L) 0,50 L	5,00 €
CLAUSTHALER SANS ALCOOL ⁽¹⁾ (D) 0,55 L	4,90 €

Boissons chaudes et Digestifs

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ.....	5,80 €
EXPRESSO.....	5,80 €
CAPPUCCINO ITALIEN ^(5.12) OU CHANTILLY ^(5.12)	4,50 €
LAIT RUSSE ⁽¹²⁾	4,50 €
EXPRESSO DOUBLE.....	4,60 €
EXPRESSO MACCHIATO.....	4,00 €
CHOCOLAT CHAUD ^(5.12)	4,20 €
CHOCOLAT VIENNOIS ^(5.12)	4,50 €
EXPRESSO CORRETTO.....	4,50 €
CAFÉ BAILEYS ⁽¹²⁾	6,50 €
IRISH COFFEE ⁽¹²⁾	10,50 €
JAPONAIS EN THÉIÈRE : Sencha ou Genmaicha.....	5,50 €
GESCHWENDNER EN SACHET :	4,00 €
Noir : Darjeeling, Assam / Vert : Sencha, Jasmin / Infusion : Camomille, Fenouil, Menthe, Verveine / Rouge : Infusion de fruits rouges	
DIGESTIFS	
FERNET BRANCA OU AVERNA.....	6,50 €
LIMONCELLO.....	6,00 €
AMARETTO OU BAILEY'S OU SAMBUCA ⁽¹²⁾	6,50 €
GRAND MARNIER OU COINTREAU.....	6,50 €
GET 27.....	6,50 €
COGNAC OU VIEIL ARMAGNAC VSOP.....	8,00 €
CALVADOS.....	8,00 €
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE OU FRAMBOISE.....	8,00 €
VIEILLE PRUNE.....	8,00 €
MARC DE GEWURTZTRAMINER OU DE BOURGOGNE.....	9,00 €
GRAPPA DI BRUNELLO.....	9,00 €
TALISKER 10 ANS, SINGLE MALT SCOTCH WHISKY.....	9,00 €
THE MACALLAN 12 ANS, SINGLE MALT HIGHLAND SCOTCH WHISKY.....	12,00 €
OBAN 14 ANS, SINGLE MALT WHISKY.....	12,00 €
RHUM ZACAPA.....	12,00 €
JÄGERMEISTER.....	7,00 €

Champagnes et Crémants

CHAMPAGNE BAGNOST ⁽¹⁾ 0,75 L	69,50 €
MOËT & CHANDON ⁽¹⁾ 0,75 L	110,00 €
MOËT & CHANDON ROSÉ ⁽¹⁾ 0,75L	128,00€
CRÉMANT ALICE HARTMANN ⁽¹⁾ 0,75 L	65,00 €
CRÉMANT BERNARD-MASSARD, CUVÉE DE L'ÉCUSSON ⁽¹⁾ 0,75 L	44,50 €

Les vins rosés

	VERRE	BOUTEILLE
LE LUXEMBOURG		
BERNARD-MASSARD, PINOT NOIR ROSÉ ⁽¹⁾	7,20 €	54,50 €
LA PROVENCE		
CÔTE DE PROVENCE, JAS D'ESCLANS, CRU CLASSÉ, BIO ⁽¹⁾		56,00 €
CÔTE DE PROVENCE, DOMAINE LOLICÉ ⁽¹⁾	7,00 €	54,50 €
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON ⁽¹⁾		54,50 €



Vins Blancs

LUXEMBOURG	VERRE	BOUTEILLE
DOMAINE THILL		
GRAND 1ER CRU PINOT GRIS ⁽¹⁾	7,80 €	37,00 €
GRAND 1ER CRU AUXERROIS ⁽¹⁾	6,50 €	29,50 €
RIESLING	7,80 €	37,00 €
CHARDONNAY		
PETITE FLEUR DES ROCHERS	8,20€	38,50€
DOMAINE ET TRADITION		
CLOS DES ROCHERS, RIESLING ⁽¹⁾		38,50 €
GEWÜRTZTRAMINER ⁽¹⁾		38,50 €
DOMAINE KRIER		
GRAND 1ER CRU, RIESLING ⁽¹⁾	7,00 €	34,00 €
DOMAINE ABY DUHR		
RIESLING PARADAÏS, CHÂTEAU PAUQUÉ VIEILLE VIGNE ⁽¹⁾	9,80 €	49,00 €
« LES FOSSILES », CHÂTEAU PAUQUÉ ⁽¹⁾		31,50 €
AUTRICHE		
CHARDONNAY SELECTION CLASSIC WIENINGER ⁽¹⁾	8,50 €	38,50 €
CHARDONNAY SELECT WIENINGER ⁽¹⁾		39,50 €
DOMAINE JURTSCHITSCH GRÜNER VELTLINER TERRASSEN		38,50 €



Vins Blancs

	VERRE	BOUTEILLE
ESPAGNE		
CHARDONNAY, CASTILLO DE ENERIZ ⁽¹⁾		36,00 €
FRANCE		
LA VALÉE DE LA LOIRE		
SANCERRE BLANC, PASCAL JOLIVET ⁽¹⁾		32,50 €
SANCERRE BLANC, PASCAL JOLIVET ½ BOUTEILLE ⁽¹⁾		27,50 €
POUILLY FUMÉ, PASCAL JOLIVET ⁽¹⁾		32,50 €
LA BOURGOGNE		
CHARDONNAY, MAISON FAIVELAY	8,20 €	39,50 €
CHABLIS, MAISON HAMELIN ⁽¹⁾	9,60 €	43,50 €
CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE. JEAN MARC PILLOT		98,00 €
LE BORDELAIS ET BERGERAC		
CHÂTEAU BELINGARD, REXUE MONBAZILLAC ⁽¹⁾	8,00 €	39,00 €
PORTUGAL		
LELLO DOURO	6,50 €	29,50 €
ITALIE		
CHARDONNAY TENUTA CARPARZO	6,50 €	29,50 €

Vins Rouges

	VERRE	BOUTEILLE
LUXEMBOURG		
CLOS DES ROCHERS, PINOT NOIR ÉLEVÉ EN BARRIQUE ⁽¹¹⁾		58,00 €
PINOT NOIR PETITE FLEUR DES ROCHERS ⁽¹¹⁾	9,00 €	45,50 €
VALLÉE DE LA LOIRE		
DOMAINE DU BEL AIR CUVÉE JOUR DE SOIF		56,50 €
SANCERRE ROUGE, PASCAL JOLIVET, ½ BOUTEILLE ⁽¹¹⁾		54,00 €
BOURGOGNE		
PINOT NOIR DOMAINE FAIVELAY ⁽¹¹⁾	8,80 €	45,50 €
VALLÉE DU RHÔNE		
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CAIRANNE DOMAINE GROSSET ⁽¹¹⁾	7,00 €	54,00 €
CROZES HERMITAGE DOMAINE DU COLOMBIER ⁽¹¹⁾		49,50 €
BORDELAIS		
HAUT MÉDOC, CHÂTEAU FONTESTEAU, CRU BOURGEOIS ⁽¹¹⁾		52,00 €
HAUT MÉDOC, CHÂTEAU FONTESTEAU, CRU BOURGEOIS ⁽¹¹⁾ ½ BOUTEILLE		29,00 €
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE ⁽¹¹⁾		51,00 €
ITALIE		
CHIANTI CLASSICO BORGO SCOPETO ⁽¹¹⁾		57,50 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FILO ⁽¹¹⁾	5,50 €	26,00 €
ESPAGNE		
CASTILLO VALMADRID CRIANZA ⁽¹¹⁾		56,00 €
CHILI		
CABERNET SAUVIGNON ALPACA ⁽¹¹⁾	6,50 €	29,50 €
ARGENTINE		
CABERNET SAUVIGNON ALAMEDA DEL SOL		55,50 €

Sakés

Nos sakés japonais résultent d'une fermentation de riz et s'accordent parfaitement avec les sushi.

	4 CL	16 CL	BOUTEILLE
SÉLECTION MAISON	5,50 €	15,50 €	
14,5°, saké sec, se boit chaud ou froid			
GINREI JUNMAI GINJO 720 ML	4,80 €	14,50 €	55,00 €
16°, fruité et rafraîchissant se boit froid			
TOSATSURU 720 ML	4,00 €	12,00 €	49,00 €
13°, saké traditionnel, rond en bouche, se boit chaud ou froid			
SHIRAKAWAGO SASANIGORI 500 ML	6,00 €	17,50 €	54,00 €
15°, saké sec, ce saké non-filtré se boit de préférence chaud			
KOME SHOCHU KUMA 700 ML	4,50 €	15,50 €	52,00 €
35°, excellent digestif à base de riz, se déguste glacé			
HAKUTSURU EN BOUTEILLE 50 CL			19,50 €
14°, draft saké, servis froid			



Les allergènes

LISTE NUMÉROTÉE DES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

- (1) GLUTEN / GLUTEN
- (2) ŒUF / EGG
- (3) ARACHIDES / PEANUTS
- (4) SOJA / SOJA
- (5) POISSONS / FISH
- (6) CRUSTACÉS / SHELLFISH
- (7) MOLLUSQUES / MOLLUSCS
- (8) FRUITS À COQUES / FRUIT WITH SHELLS
- (9) CÉLERI / CELERY
- (10) SÉSAME / SESAME
- (11) ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES
- (12) LAIT Y COMPRIS LACTOSE / MILK OR LACTOSE
- (13) LUPIN / LUPIN
- (14) MOUTARDE / MUSTARD

1. GLUTEN

A : BLÉ - B : SEIGLE - C : ORGE - D : AVOINE - E : ÉPEAUTRE - F : BLÉ DE KHOROSAN (KAMUT)

8. FRUITS À COQUE

A : AMANDES - B : NOISETTES - C : NOIX - D : NOIX DE CAJOU - E : NOIX DE PÉCAN
F : NOIX DU BRÉSIL - G : PISTACHES - H : NOIX DE MACADAMIA