

## Vins rouges

	50cl	75cl
<b>IGP Des Alpilles (bio) (Domaine de la Vallongue « les calans »)</b>	<b>20,00 €</b>	
<p>« Grenache, Syrah » Vin plein de jeunesse. Nez gourmand avec des arômes de fruits frais et d'épices</p>		
<b>AOP Cairanne (cave de cairanne)</b>	<b>18,00 €</b>	<b>23,00 €</b>
<p>« Grenache, Syrah, Vieux carignan, Mourvèdre » Nez puissant, concentré sur les fruits (cerise noire, cassis) et les épices (poivre, cannelle et réglisse). Vin bien bâti en bouche</p>		
<b>Côtes du Rhône (Domaine le Pointu)</b>	<b>29,00 €</b>	
<p>« Grenache, Cinsault » Tanin très fin sur les fruits rouges, accompagné de notes de noix et d'épices</p>		
<b>Beaume de Venise (Domaine Cassan)</b>	<b>36,00 €</b>	
<p>« Syrah, Grenache, Mourvèdre » Des arômes de cuir, une attaque franche portée sur des notes boisées une légère acidité très bien maîtrisée</p>		

## Vins au verre (12 cl)

Verre de Viognier (Blanc) (Pays d'Oc)

4,50 €

Verre de Pays d'Oc (Rouge)

4,50 €

Verre de Pays d'Oc (Rosé)

4,50 €

Verre du Ventoux (Blanc)

5,00 €

Verre du Ventoux (Rosé).

5,00 €

Verre de Uby no4 (Blanc)

5,90 €

Pichet Blanc, Rouge, Rosé (50cl)

9,50 €

## Vins rosés

50cl

75cl

IGP Des Alpilles (bio) (Domaine de Valdition)

20,00 €

26,00 €

« Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah, Cabernet sauvignon, Mourvèdre » Frais et désaltérant, dominé par des arômes de pêche de vigne et d'agrumes

AOP Tavel (Domaine Corne Loup)

27,00 €

« Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette »

Côtes du Rhône (Domaine le Pointu)

22,00 €

50cl

75cl

« Grenache, Cinsault » Nez délicat, notes de fruits frais et fleurs blanches, vin onctueux et vivace

#### AOP Du Ventoux Rosé (Domaine Saint Marc)

19,00 €

« Grenache, Syrah » Nez: Fruité avec des notes minérales Bouche: Légère acidité avec des arômes de nectarine

## Vins blancs

50cl

75cl

#### IGP Côte de Gascogne Uby n°4 (moelleux)

22,00 €

Doux, velouté et frais. Notes de fruits exotiques et de fruits confits

#### IGP des Alpilles (bio) (Domaine de Valdition blanc)

20,00 €

26,00 €

« Bourboulenc, Chardonnay, Grenache blanc, Maccabeu, Muscat petits grains, Roussannen Vermentino, Viognier » Aromatique, gourmand, arômes de fruits à peaux blanches et agrumes...

#### Côtes du Rhône (Domaine le Pointu)

32,00 €

« Grenache blanc, Clairette » Savoureux mariage de grenache et clairette, arôme de fruits exotiques, bonne longueur en bouche vin sec

#### Côtes de Provence (Domaine Vitóri)

36,00 €

« Syrah, Grenache, Cinsault » Nez élégant de poire un vin équilibré en bouche avec beaucoup de fraîcheur et beau retour d'agrumes

#### AOP Du Ventoux Blanc (Domaine Saint Marc)

19,00 €

« Grenache, Clairette » Nez: Notes d'acacia Bouche: Belle fraîcheur avec des arômes de pêche

## Champagnes

Coupe de champagne (Bourdry) 12cl (verre) 12,00 €

Bouteille de champagne (Charles Heidsieck) 75cl 60,00 €

## Eaux et sodas

Evian / San Pellegrino (50cl) 3,80 €

Evian / San Pellegrino (100cl) 5,50 €

Coca cola / zéro (33cl) 3,80 €

Orangina / Perrier (25cl) 3,80 €

Ice Tea (25cl) 3,80 €

## Apéritifs & vin de fruits japonais

Kir cassis (8cl) 4,00 €

Ricard (4cl) 4,00 €

Umeshu Takara (8cl) 5,50 €

Vin de prune japonaise

Yuzushu (8cl) 5,50 €

Vin de citron japonais

Nectars de fruits & sirops

Sirops : (citron, grenadine, menthe, fraise, pêche, orgeat, fun blue pac, citron)(25cl) 3,00 €

Jus de fruits (ananas, abricot, orange, pomme) (20cl) 3,80 €

Limonade japonaise (Ramune) (yuzu, litchi, pastèque, fraise, nature) 4,50 €

## Bières japonaises

Kirin pression blonde (25 cl) 4,20 €

Kirin pression blonde (50 cl) 6,80 €

Asahi bouteille blonde (33cl) 4,50 €

Coedo bouteille artisanale (Shiro blanche/IPA/Kyara dorée) (33cl) 6,50 €

## Thés verts japonais

Genmaicha (thé vert japonais au riz grillé) (théière)

3,50 €

Sencha (thé vert japonais) (théière)

3,50 €

Thé grillé brun (houjicha) (théière)

3,50 €

Thé jasmin (théière)

3,50 €

## Cocktail japonais

Gin tonic Kinobi

12,00 €

Découvrez notre Gin japonais Kinobi (4cl) accompagné d'une bouteille de Schweppes (20cl) à l'Hibiscus ou Tonic classique. Servi avec des baies de genièvre et des baies rose

Club soda vodka Nikka

12,00 €

Découvrez notre vodka japonaise Nikka (4cl) accompagnée d'une bouteille de Schweppes tonic (20cl) et d'un trait de jus de yuzu concentré (2cl). Servi avec concombre et citron jaune

## Nos whisky et digestifs japonais

Verre (4cl)

### Nikka from the barrel (blend)

9,00 €

Touche florale et fruitée, note d'épices, légèrement iodé

### Nikka Coffey Grain (single grain)

9,00 €

Gourmand et aromatique sur des notes de poires bien mures

### Toki Suntory (blend)

10,00 €

Notes de pamplemousse et raisin vert arôme d'épices, bien pour l'apéritif ou digestif

### Fuji (single grain)

12,00 €

Vieilli en fut de Bourbon. Notes céréalières, fruité et moelleux

### Rhum Ryoma

11,00 €

Notes de gingembre, chocolat arôme d'abricot finition longue & floral

### Le Shochu : de patate douce

6,00 €

Les premiers écrits faisant référence au shochu datent du XVI<sup>e</sup> siècle. Boisson spiritueuse japonaise distillée

La carte des sakés

### Planche de saké découverte

15,50 €

(3 saké différents) 8cl par verre

### SAKÉ PÉTILLANT MIO - Verre (8cl)

6,50 €

Saké naturellement sucré et finement pétillant aux saveurs douces et moelleuses. Le Mio est idéal pour un apéritif gourmand et fruité. Alcool 5.0%

**SAKÉ PÉTILLANT MIO - Bouteille (30cl)****20,00 €**

Saké naturellement sucré et finement pétillant aux saveurs douces et moelleuses. Le Mio est idéal pour un apéritif gourmand et fruité. Alcool 5.0%

**SAKÉ JUNMAI NIGORI - Verre (8cl)****6,50 €**

Soyeux au palais avec un corps robuste. Nigori (Saké non filtré)

**SAKÉ JUNMAI NIGORI - Bouteille (24cl)****17,00 €**

Soyeux au palais avec un corps robuste. Nigori (Saké non filtré)

**SAKÉ KIMOTO JUNMAI - Verre (8cl)****5,50 €**

Avec un processus de fabrication lent et rigoureux, ce saké exprime un gout profond et des saveurs de riz douces. Parfait avec du poisson, de la viande ou des légumes

**SAKÉ KIMOTO JUNMAI - Bouteille (64cl)****40,00 €**

Avec un processus de fabrication lent et rigoureux, ce saké exprime un gout profond et des saveurs de riz douces. Parfait avec du poisson, de la viande ou des légumes

**TAKARA DAIGINJO "MUROKA-GENSHU" - Verre (8cl)****5,50 €**

Le riz utilisé dans le brassage de ce saké est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.

**TAKARA DAIGINJO "MUROKA-GENSHU" - Bouteille (64cl)****35,00 €**

Le riz utilisé dans le brassage de ce saké est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.

**RIHAKU ROSE CARO - Verre (8cl)****6,50 €**

Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais. Magnifique à l'apéritif.

---

**RIHAKU ROSE CARO - Bouteille (72cl)****47,00 €**

Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais. Magnifique à l'apéritif.

**SHO CHIKUBAI CLASSIC JUNMAI - (20cl)****20,00 €**

À déguster frais ou tiède. Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara. Pour l'apprécier pleinement le servir chaud ou à température ambiante. Convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés.

**Cafés****Espresso****2,20 €****Décaféiné****2,00 €****Noisette****2,50 €****Cappuccino.****3,00 €**