

La carte des sakés

Planche de saké découverte

16,00 €

(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)

6,50 €

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)**6,50 €**

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)**36,00 €**

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)**13,00 €**

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.