

# APERITIFS

<b>Champagne</b> (12cl / 75cl) - <i>Blanc de Noirs, Brut Nature Sans Souffre, Michel Drappier.</i> - <i>Pinot Noir, Brut Nature, Zero Dosage, Michel Drappier.</i>	15 € / 70 €
<b>Bugey-Cerdon</b> (12cl / 75cl) <i>Rosé Pétillant Naturel, Alain Renardat-Fache, 2020.</i>	7 € / 35 €
<b>Les Cocktails Kinzo</b> - <i>Umeshu Perrier</i> - <i>Gin « Roku » Tonic Jus de Yuzu.</i>	10 €
<b>Bière à pression</b> (25cl / 50cl) - <i>Kirin Ichiban.</i>	5 € / 8 €
<b>Cognac Grande Champagne</b> (2cl / 4cl) <i>Paul Giraud, 1999.</i>	9 € / 16 €
<b>Whiskey</b> (2cl / 4cl) - <i>Kirin, Fuji Single Grain Whiskey</i> - <i>Yamasaki, Suntory Single Malt Whiskey</i>	9 € / 16 €

## ACCOMPAGNEMENT METS ET VINS

*Sélections 3 verres (12cl)*

29 €

## ACCOMPAGNEMENT METS ET SAKES

*Sélections 3 verres (10cl)*

35 €

# SAKES JAPONAIS

<b>Pink Kappa</b> (10cl / 72cl) <i>Yonetsuru, Junmai</i>	10 € / 60 €
<b>Kome to Mizu no Sake</b> (10cl / 72cl) <i>Gekkeikan</i>	10 € / 60 €
<b>No. 34</b> (10cl / 72cl) <i>Yonetsuru, Junmai Ginjo</i>	12 € / 72 €
<b>Onikoroshi</b> (10cl / 72cl) <i>Wakatake Junmai</i>	13 € / 72 €
<b>Shin Tsuchida</b> (10cl / 72cl) <i>Tsuchida Shuzo, Kimoto Junmai</i>	14 € / 80 €
<b>Harushika Ginrei</b> (10cl / 72cl) <i>Harushika Junmai Ginjo</i>	14 € / 90 €
<b>Onnanakase</b> (10cl / 72cl) <i>Wakatake Junmai Daiginjo</i>	17 € / 110 €
<b>Homare kokko Yuzu shu</b> (8 cl) <i>Tsuchida</i>	12 €

# VINS BLANCS

	15cl	50cl	75cl
<b>Touraine-Amboise</b> <i>Château Montdomaine, 2019</i>		4,5 € / 13,5 €	
<b>La Rousette de savoie</b> <i>Domaine Dupasquier, 2019</i>		5,5 € / 16,5 €	
<b>Vin du Var</b> <i>Domaine Ray-Jane 2020</i>			35 €
<b>Pouilly Fumée</b> <i>Fumé du millieu, Guy Baudin 2020</i>			38 €
<b>Chablis</b> <i>Domaine Guy Robin 2020</i>			40 €
<b>Hautes Cotes de Nuits</b> <i>Julien Cruchendeau, 2020</i>			45 €
<b>Chablis 1er cru</b> <i>Montée de Tonnerre, Domaine Guy Robin 2020</i>			55 €
<b>Saint-Véran</b> <i>Les cras, Jacques Saumaize, 2019</i>			55 €
<b>Sancerre</b> <i>Cuvée Genèse, Jean-Max Roger, 2020</i>			55 €
<b>Graves</b> <i>Clos Floridene, 2019</i>			65 €
<b>Condrieu</b> <i>Domaine Christophe Pichon, 2020</i>			80 €
<b>Meursault</b> <i>Domaine de la Galopière, 2020</i>			85 €
<b>Bordeaux</b> <i>Caillou Blanc, Château Talbot, 2018</i>			85 €
<b>Chassagne Montrachet</b> <i>Cuvée perle dorée, 2020</i>			90 €

15cl	50cl	75cl
------	------	------

# ROSÉ

<b>Coteaux d'Aix-en-Provence</b> <i>Domaine les Bastides, 2020</i>	5,5 € / 16,5 €
<b>Ultimate Provence</b> <i>Côte de Provence, 2020</i>	40 €

## ROUGES

<b>Cahors</b> <i>Clos Siguier, 2018</i>	4,5 € / 13,5 €
<b>Saumur-Champigny</b> <i>Lydie et Thierry Chancelle, 2019</i>	5,5 € / 16,5 €
<b>Côtes-du-Rhône</b> <i>Jean-Paul Daumen, 2020</i>	38 €
<b>Buzet</b> <i>Le Pech Abusé, Domaine du Pech, 2017</i>	40 €
<b>Bourgogne Cuvée Perle Rare</b> <i>Domaine de la Golopière, 2020</i>	45 €
<b>Saint-Chinian</b> <i>Le Cochon d'Épicure, Domaine de Gabelas, 2019</i>	45 €
<b>Hautes-Côtes-de-Nuits</b> <i>Les Cabottes, Julien Cruchandeau, 2020</i>	55 €
<b>Château Layauga</b> <i>Duboscq, 2016</i>	55 €
<b>Gigondas</b> <i>Les Hautes de Montmirail, 2019</i>	75 €
<b>Château Haut-Marbuzet</b> <i>Saint-Estèphe, 2017</i>	85 €
<b>Margaux</b> <i>Château de la Galiane, 2015</i>	95 €
<b>Nuit Saint Georges</b> <i>Aux Saints Jacques, 2020</i>	105 €

## BOISSONS

<b>Evian ( 50cl / 1L )</b>	4 € / 6 €
<b>Chateldon ( 75cl )</b>	6,5 €
<b>SODA</b> <i>Coca Cola / Coca Zero / Orangina / Perrier</i>	4,5 €
<b>JUS DE FRUITS</b> <i>Pomme / Fraise / Orange / Abricot / Tomate</i>	6 €
<b>Café Espresso / Café Décaféiné</b>	3,5 €
<b>THE JAPONAIS</b> <i>Thé Vert Sencha / Hojicha / Genmaicha</i>	4,5 €
<b>INFUSIONS</b> <i>Menthe Verveine / Camomille</i>	4,5 €



**BISTROT  
KINZO**

**Carte Des Boissons**