

Cocktail Maison

★ Nigori & Muscadet — 10€ (Liqueur japonaise & vin blanc)

— Au choix : Umeshu • Yuzushu • Anzushu • Mikanshu

★ Sour Japonais maison (サワー) — 12€ (Shōchū & eau pétillante)

— Au choix : Yuzu • Calpis • Passion • Gingembre & Yuzu • Matcha & Calpis

★ Highball japonais (ハイボール) — 13€ (Whisky japonais & tonic)

— Au choix : Classique • Ume

Umeshu

*Boisson traditionnelle japonaise à base de prunes ume.
À déguster en apéritif, pendant le repas ou en digestif.*

• Taikobai / 12% (fruité, rond, prune japonaise) — 12€

• Kishu Umeshu / 14% (prune japonaise, rond, authentique) — 12€

• Kimon Akita “Yukyu no Umeshu” / 13.5% — 13€
(Umeshu élaboré à partir d’un saké vieilli 4 ans. Rond, élégant et complexe)

• Tentaka Umeshu / 14% — 14€
(élaboré à partir de saké, doux et équilibré)

• Umesake Nokyo 2018 / 11% — 15€
(Saké traditionnel + macération de fruit ume 3 ans, fruité et doux)

★ Hyakunen Umeshu Premium / 18% (édition limitée) — 16€
(vieilli 5 ans, profond, notes de caramel)

★ Beninanko Umeshu / 20,5% — 16€
(Offrant un équilibre entre douceur, fraîcheur et une belle acidité, prune rouge japonaise)

Bière

• Asahi 33cl / 5,50€ (supplément yuzu 20ml +2€ / passion 20ml +2€)

• Asahi 50cl / 9€ (supplément yuzu 30ml +2,50€ / passion 30ml +2,50€)

• Cidre Brut Bio (Alain milliat) / 33cl / 6€

— L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.