

# MENU DEJEUNER

## MENU DÉJEUNER

Un menu unique qui change au gré du marché et des saisons.

PLAT DU JOUR	18€
ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/ DESSERT	24€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	29€



# MENU DU SOIR

## MENU DÉGUSTATION “Carte blanche”

Servis pour l'ensemble de la table.

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie ou contrainte alimentaire.

MENU DÉGUSTATION EN 6 SERVICES	49€
ACCOMPAGNEMENT VINS	
Sélection 3 verres ( 12CL )	25€
ACCOMPAGNEMENT SAKÉ	
Sélection 3 verres ( 10CL )	35€

# CARTE DES VINS

VERRE

BOUTEILLE (75CL)

		15 cl	50 cl
BLANCS	<b>Touraine-Amboise</b> Château Montdomaine, 2018	4,5€	13,5€
	<b>La Roussette de Savoie Altesse</b> Domaine Dupasquier, 2018	5,5€	16,5€
ROSÉ	<b>Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Domaine les Bastides, 2018	5,5€	16,5€
ROUGES	<b>Cahors</b> Clos Siguier, 2017	4,5€	13,5€
	<b>Saumur-Champigny</b> Lydie et Thierry Chancelle, 2017	5,5€	16,5€
BLANCS	<b>Vin de pays du VAR</b> Domaine Ray-Jane, 2020		35€
	<b>Pouilly Fumé</b> Fumé du Milieu, Guy Baudin , 2017		35€
	<b>Chablis</b> Domaine Guy Robin 2017		40€
	<b>Hautes Côtes de Nuits</b> Julien Cruchandeau, 2018		45€
	<b>Chablis 1er Cru</b> Montée de tonnerre, Domaine Guy Robin 2018		55€
	<b>Meursault</b> Domaine de la Galopière, 2018		85€
	<b>Chassagne Montrachet</b> Cuvée perle dorée, 2017		90€
ROSÉ	<b>Ultimate Provence</b> Côte de Provence, 2020		40€
ROUGES	<b>Côtes-du-Rhône</b> Jean-Paul Daumen, 2017		37€
	<b>Bourgogne Cuvée Perle rare</b> Domaine de la Galopière, 2020		40€
	<b>Buzet</b> Pech Abusé, Domaine du Pech, 2018		40€
	<b>Saint-Chinian</b> Le Cochon d'Epicure, domaine le Gabelas, 2018		45€
	<b>Hautes-Côtes-de-Nuits</b> Les Valançons, Julien Cruchandeau, 2018		55€
	<b>Nuits-Saint-George</b> Julien Cruchandeau, 2018		80€
	<b>Château Haut-Marbuzet</b> Saint-Estèphe, 2017		85€
	<b>Margaux</b> Château de la Galiane, 2015		95€

Tous nos vins sont issus de l'artisanat vigneron, dans l'esprit BIO ou nature.

# APERITIFS

<b>Coupe de Champagne ( 14cl / 75cl )</b> Michel Drappier, blanc de noirs brut nature sans soufre	15€ / 69€
<b>Bugey-Cerdon ( 14cl / 75cl )</b> Alain Renardat-Fache, rosé pétillant naturel, 2018	6,5€ / 28€
<b>Cocktail Kinzo</b> Umeshu Perrier	9€
<b>Gin "Roku" Tonic Jus de Yuzu</b>	
<b>Bière à pression ( 25cl / 50cl )</b> Kirin Ichiban	5€ / 8€
<b>Cognac Grande Champagne ( 2cl / 4cl )</b> Paul Giraud, 1999	9€ / 16€
<b>Whisky ( 2cl / 4cl )</b> Hibiki Suntory Single Malt	9€ / 16€
<b>Saké Japonais "Onikoroshi" ( 10cl / 70cl )</b> Wakatake Junmai	12€ / 75€
<b>Saké Japonais "Onnanakase" ( 10cl / 70cl )</b> Wakatake Junmai Daiginjo	17€ / 110€
<b>Saké Japonais "Ginjo" ( 10cl / 70cl )</b> Harushika Junmai Ginjo	14€ / 91€
<b>Saké Japonais "Daiginjo" ( 10cl / 70cl )</b> Gekkeikan Daiginjo	15€ / 104€
<b>Saké Japonais "Tsukino Katsura" ( 10cl / 70cl )</b> Honjozo Nama Genshu Nakakumi Nigori	16€ / 99€

# BOISSONS

## EAU MINÉRALE

Evian ( ½ L / 1L ) 4€/6€

Chateldon ( 75cl ) 6,5€

Perrier ( 33cl ) 4,5€

**SODA** 4,5€  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Tonic / Orangina

**JUS DE FRUITS** 6€  
Pomme / Orange / Fraise / Abricot / Tomate

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso / Café décaféiné 3,5€

Café Latté 4,5€

**Thé Japonais** 4,5€  
Thé vert Sencha / Hojicha / Genmaicha

Infusion 3,5€



## **MENU**

**CHEF EDWARD UCHIYAMA**