



## LA CARTE DES VINS

### SAKÉ

#### ALCOOL DE RIZ (14°-16°)

Le saké est souvent servi avec le repas, il se déguste comme un vin en France: en apéritif, tout au long du repas ou en dessert. En fonction de sa robe, de son bouquet et de son arôme, il fait ressortir les saveurs du poisson (et de la viande pour certains sakés).

Les sakés de qualité sont souvent servis frais, tel un vin blanc.

**Dassai 45 Junmai Daiginjo < Yamaguchi >** 6cL 9€

Brassé à partir de grains de riz polis jusqu'à 50%, des herbes 12cL 16€

aromatiques se mêlent dans ce saké frais aux parfums fleuris, de 30cL 38€

melon vert et d'agrumes. 72cL 86€

**Honshuichi Muroka Junmai < Hiroshima >** 6cL 8€

Aux arômes fruités et à la saveur fraîche légèrement sucrée, il se 12cL 14€

mariera aussi bien avec les sushis et sashimis que les desserts aux 30cL 34€

goûts relevés. 72cL 78€

**Ichinokura Karakuchi Tokubetsu Junmai < Miyagi >** 6cL 8€

Saké léger, minéral et lisse. Moyennement sec et rafraîchissant, ses 12cL 14€

arômes de céréale et de riz cuit à la vapeur présentent un parfait 30cL 34€

équilibre. 72cL 78€

**Taru Sake (Kikumasa) Junmai < Hyogo >**

Parfumé et sec à l'arôme distingué de bois de cèdre Yoshino, il 30cL 28€

s'accompagne remarquablement avec un large choix de plats et 72cL 67€

excelle à rincer les saveurs résiduels des aliments dans la bouche.

**Michizakari Junmai < Gifu >**

Au goût clair, sec et franc avec une légère acidité, ce saké dégage des 30cL 36€



## SAKÉ

### ALCOOL DE RIZ (14°-16°)

#### **Kamoizumi Ryokusen Junmai Ginjo < Hiroshima >**

Aux arômes boisés et terreux avec de légères notes d'acidité et d'amertume. Ce saké sec n'a pas été filtré au charbon actif, gardant ainsi sa couleur dorée.

50cL 56€

#### **Kuheiji 50 "Eau du Désir" Junmai Daigiinjo < Aichi >**

Frais avec des notes d'agrumes. La bouche est légèrement laiteuse à l'attaque avec des touches acidulées d'anis et de miel. S'en suivent des arômes de chocolat et un côté salin en final très agréable.

72cL 96€



## LES VINS

### CHAMPAGNES

	12cL	75cL
Cristian Senez Brut	<b>12€</b>	<b>54€</b>
Veuve Clicquot Brut		<b>88€</b>

### VINS BLANCS

	12cL	75cL
<b>Beaujolais</b> Vieilles Vignes AOC Pierres Dorées - Château de Buffavent 2022		<b>29€</b>
<b>Vallée du Rhône</b>		
Saint Joseph AOP "Ro-Rée" - Louis Chèze 2023	<b>9€</b>	<b>48€</b>
Condrieu AOP "Pagus Luminis" - Louis Chèze 2023		<b>65€</b>
<b>Bourgogne</b>		
Saint-Véran AOC - Domaine de la Croix Senaillet 2021	<b>7€</b>	<b>36€</b>
Chablis AOC "Les Beaumonts" - Dampt Frères 2022		<b>36€</b>
Rully AOC "Les Saint Jacques" - Domaine Laborbe Juillot 2022		<b>34€</b>
Givry 1er Cru AOC Grande Cuvée - Vignerons de Buxy 2022		<b>34€</b>
<b>Loire</b>		
Pouilly-Fumé AOP "Les Chailloux" - Claudine Godinho 2022		<b>36€</b>
Sancerre AOC - Domaine Reverdy-Ducroux 2021		<b>39€</b>

### VINS ROUGES

	12cL	75cL
<b>Vallée du Rhône</b>		
Saint Joseph AOP "Ro-Rée" - Louis Chèze 2022	<b>8€</b>	<b>42€</b>
<b>Bourgogne</b>		
Givry AOP - René Bourgeon 2022		<b>36€</b>
Marsannay AOC - Récolte du Domaine 2020		<b>58€</b>
Savigny-Lès-Beaune AOC - Récolte du Domaine 2020		<b>65€</b>

### ROSÉS CÔTES DE PROVENCE

	37,5cL	75cL
Cuvée du Golfe Prestige AOP - Les Vignerons de Grimaud 2022	<b>15€</b>	
XIIIe AOC - Château Peyrassol 2022		<b>36€</b>