

# COCKTAILS

---

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>HOLY MARTINI</b>                                                                                                      | 15 |
| <i>Bombay, Shochu, Jus d'olive infusé au thym &amp; Olive au Citron Confit</i>                                           |    |
| <b>WU-TANG COLLINS</b>                                                                                                   | 16 |
| <i>Bombay, Tio Pepe, Lime, Sirop de Pandan, Huile de Sésame Japonais &amp; Soda</i>                                      |    |
| <b>EMILIANO ZAPPATA</b>                                                                                                  | 15 |
| <i>Hornitos Reposado, Curacao Pierre Ferrand, Citron, sel &amp; Cordial de Pamplémousse</i>                              |    |
| <b>KING OF THE NORTH</b>                                                                                                 | 15 |
| <i>Whiskey Suntory Toki, Aquavit Belle Isle, Curacao Pierre Ferrand, Ananas, Fruit de la Passion &amp; Sirop d'Agave</i> |    |
| <b>CALICO JACK</b>                                                                                                       | 15 |
| <i>Plantation Original Dark, Curacao Pierre Ferrand, Liqueur de Framboise, Chartreuse, Lime &amp; Nectar de Mangue</i>   |    |
| <b>SAINT OLD FASHIONED</b>                                                                                               | 16 |
| <i>Whiskey Suntory Toki, Sirop Simple, Bitters Angostura, Zeste d'Orange</i>                                             |    |
| <b>FLOWER POWER</b>                                                                                                      | 15 |
| <i>Bombay, Liqueur de Rhubarbe, Vermouth Cocchi Rosa, Sirop de Poivre Rose &amp; Bitters de Fraise Verte</i>             |    |
| <b>JUICY J</b>                                                                                                           | 16 |
| <i>Whiskey Suntory Toki, Saika Yuzushu, Sirop d'agrumes</i>                                                              |    |
| <b>GINETTE</b>                                                                                                           | 16 |
| <i>Bombay, Liqueur de Rhubarbe, St-Germain &amp; Bittered Sling Lem-Marrakesh</i>                                        |    |
| <b>SHAWTY'S</b>                                                                                                          | 15 |
| <i>Rum à la noix de coco, Liqueur de Fraise, Galliano, Lime, Vin rouge, Foamer</i>                                       |    |
| <b>MR. 305</b>                                                                                                           | 16 |
| <i>Koch Mezcal, Buffalo Trace Bourbon, Saika Umeshu, Lime, Sirop Simple, Bitters Umami &amp; Foamer</i>                  |    |
| <b>YUZU SPRITZ</b>                                                                                                       | 15 |
| <i>Saika Yuzushu, Cava</i>                                                                                               |    |
| <b>CHIKOLADA</b>                                                                                                         | 16 |
| <i>Rum Original Dark, Pisco, Orgeat à la Miso, Ananas, Lime</i>                                                          |    |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b>                                                                                                  | 17 |
| <i>Vodka Sobieski, Tia Maria, Espresso</i>                                                                               |    |

# SAKÉ

Carafe  
250 ml

Bouteille  
720ml

|                                                                                                                                      |                 |    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----|-----|
| <b>SAYURI NIGORI</b><br><i>Crémeux, doux et fruité - 300ml</i>                                                                       | Junmai Nigori   | 23 |     |
| <b>HAKUTSURU SUPÉRIEUR</b><br><i>Frais, soyeux , bien balancé - 300ml</i>                                                            | Junmai Ginjo    | 25 |     |
| <b>UMETSU NO KIMOTO</b><br><i>Profond, complexe, arôme prononcé de riz et long fini</i>                                              | Junmai          | 29 |     |
| <b>KITA NO SHO</b><br><i>Frais et léger, notes fruitées (litchi, pommes), herbacées et d'agrumes &amp; légèrement acidulé</i>        | Junmai Ginjo    | 33 |     |
| <b>SAIKA UMESHU</b><br><i>Très frais et fruité, riche arôme de prunes fraîches</i>                                                   |                 |    | 60  |
| <b>SAIKA YUZUSHU</b><br><i>Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu</i>                                                     |                 |    | 70  |
| <b>GUNMA IZUMI</b><br><i>Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao</i>                    | Yamahai Honjozo | 26 | 75  |
| <b>ZAKU GEN NO TOMO</b><br><i>Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche</i>                                          | Junmai          | 30 | 85  |
| <b>BIBIBI</b><br><i>Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec</i>                                                              | Honjonzo        | 33 | 95  |
| <b>TSUKI NO KATSURA IWAI</b><br><i>Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue &amp; complexe</i> | Junmai          | 39 | 110 |

# VIN

|                                                                                                                                                                                                                                                    | Verre<br>4.5 oz  | Bouteille |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| <b>Dogheria Rubicone, Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italie</b><br><i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc – Frais, fruité, avec des arômes de pomme, poire et agrumes, et une belle vivacité en bouche.</i>                                          | 11               | 55        |
| <b>Apollo Trebbiano d'Abruzzo DOP, Ausonia – Abruzzes, Italie</b><br><i>100% Trebbiano d'Abruzzo – Vin blanc frais et velouté avec des arômes de pêche, jasmin, ananas et pomme, offrant une belle rondeur en bouche.</i>                          | 12               | 60        |
| <b>Le Moulin Doré, Domaine Timothée Delalle, Loire Valley, France</b><br><i>100% Chenin Blanc – Vin blanc élégant avec des notes de fruits blancs, d'agrumes et une minéralité fine, offrant une belle fraîcheur et une texture soyeuse.</i>       | 12 <sup>50</sup> | 69        |
| <b>Jean-Marc Brocard – Chablis, Bourgogne, France</b><br><i>100% Chardonnay – Vin blanc sec avec des arômes minéraux, d'agrumes et une pointe de fleurs blanches, offrant une bouche fraîche et élégante</i>                                       | 16               | 79        |
| <b>Magma, Pouilly-Fumé, Domaine de la Croisée – Loire, France</b><br><i>100% Sauvignon Blanc – Vin blanc sec avec des arômes de fruits mûrs, de minéralité et de fleurs blanches, offrant une bouche complexe, fraîche et bien équilibrée.</i>     |                  | 95        |
| <b>Apollo Cerasuolo d'Abruzzo DOP, Ausonia – Abruzzes, Italie</b><br><i>100% Montepulciano – Rosé sec avec des arômes de fruits rouges frais, de groseille, framboise, et une touche de violette, offrant une bouche ronde et bien équilibrée.</i> | 12               | 60        |
| <b>Sangiovese, Poderi dal Nespoli – Émilie-Romagne, Italie</b><br><i>100% Sangiovese – Vin rouge biologique avec des arômes de cerise mûre, de violette et une touche d'épices, offrant une bouche souple, fruitée et bien équilibrée.</i>         | 12               | 60        |

# MOUSSEUX

|                                                              | Verre | Bouteille |
|--------------------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>Parés Baltà Cava Brut – Côte Méditerranéenne, Espagne</b> | 11    | 54        |
| <b>Moët et Chandon Célébration – Champagne, France</b>       |       | 100       |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut – Champagne, France</b>     |       | 180       |

# BIÈRES

|                                                                                         |    |                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SAPPORO</b><br><i>Lager</i>                                                          | 10 | <b>VACHE FOLLE ESB</b><br><i>IPA Rousse. Caramel. Boisée. Herbacée.</i>                           | 11 |
| <b>LA FLACATOUNE</b><br><i>Bière Blonde Forte. Douce et fruité</i>                      | 11 | <b>BLANCHE DE CHARLEVOIX</b><br><i>Arômes de fleurs et d'agrumes.<br/>Inspiration Belge.</i>      | 11 |
| <b>LA FLACATOUNE IPA</b><br><i>Agrumes. Pomme. Poire. Nectarine.<br/>Résine de pin.</i> | 11 | <b>C'EST TOUJOURS L'ÉTÉ</b><br><i>IPA. Citronné, floral et débordant<br/>de fruits tropicaux.</i> | 11 |

## SANS ALCOHOL

|                                                                                                                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>LIMONADE</b><br><i>Citron, sirop simple, sel, tabasco, ginger ale, soda</i>                                                                                                            | 8  |
| <b>EMILIANO ZAPPATA - Virgin</b><br><i>Cordial de Pamplemousse, citron, sel, soda, vegan foamer</i>                                                                                       | 12 |
| <b>KING OF THE NORTH - Virgin</b><br><i>Noa Rum épicé, Ananas, Fruit de passion, Sirop d'agave</i>                                                                                        | 12 |
| <b>LIGHT &amp; BREEZY</b><br><i>Noa Rum épicé, lime, sirop simple, bière de gingembre</i>                                                                                                 | 12 |
| <b>WU-TANG COLLINS - Virgin</b><br><i>Lumette! Bright Light, Lime, Sirop de Pandan, Huile de Sésame Japonais, Soda</i>                                                                    | 12 |
| <b>CHIKOLADA Virgin</b><br><i>Noa Rum épicé, Lumette BrightLight, Anana lime, sirop simple, bière de gingembre</i>                                                                        | 12 |
| <b>BLOODY CEASAR - Virgin</b><br><i>Clamato, Sel de Celeri et épices, Tabasco, Worcestershire, Lime, Jus d'olive</i>                                                                      | 10 |
| <b>GRÜVI GOLDEN LAGER</b> 355 ml<br><i>Bière 0.5%. Une lager dorée légère et rafraîchissante, avec des notes subtiles de miel et une légère amertume</i>                                  | 8  |
| <b>GRÜVI JUICY IPA</b> 355 ml<br><i>Bière 0.5%. IPA trouble sans alcool est une explosion de saveurs tropicales, avec des notes dominantes d'ananas, d'agrumes et une touche de figue</i> | 8  |

# SPIRITUEUX

## COGNAC

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <i>Hennessy VS</i>      | 15 |
| <i>Rémy Martin VSOP</i> | 15 |
| <i>Rémy Martin XO</i>   | 45 |

## GIN

|                 |    |
|-----------------|----|
| <i>Bombay</i>   | 9  |
| <i>Botanist</i> | 11 |
| <i>Etsu</i>     | 15 |
| <i>Roku</i>     | 11 |

## RHUM

|                        |    |
|------------------------|----|
| <i>Coco Rosemont</i>   | 10 |
| <i>Plantation Dark</i> | 9  |

## VODKA

|                    |    |
|--------------------|----|
| <i>Grey Goose</i>  | 14 |
| <i>Stolichnaya</i> | 9  |

## TEQUILA & MEZCAL

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <i>Hornitos Plata</i>         | 9  |
| <i>Hornitos Reposado</i>      | 10 |
| <i>Don Julio</i>              | 15 |
| <i>Siete Misterios Mezcal</i> | 15 |

## WHISKEY JAPONAIS

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <i>Hibiki Harmony</i> | 25 |
| <i>Suntori Toki</i>   | 15 |
| <i>Nikka Barrel</i>   | 17 |

## WHISKEY & BOURBON

|                      |    |
|----------------------|----|
| <i>Jameson</i>       | 9  |
| <i>The Busker</i>    | 12 |
| <i>Buffalo Trace</i> | 10 |

## LIQUEURS

|                            |    |
|----------------------------|----|
| <i>Amaretto Avril</i>      | 9  |
| <i>Amaro Lucano</i>        | 8  |
| <i>Campari</i>             | 9  |
| <i>Chartreuse Verte</i>    | 13 |
| <i>Liqueur de Rhubarbe</i> | 8  |
| <i>Midori</i>              | 9  |
| <i>St-Germain</i>          | 12 |