



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
sachez consommer avec modération.

Verre de Vin / Wine by the glass

10cl(100ml)

< Champagne >

S. A. **Agrapart et fils 7 crus Extra-Brut** 21€

< Blancs >

2022 **Sancerre Les Romains** « Bio » 18€
Domaine Vacheron

2020 **Koshu Shimoiwasaki** 甲州 下岩崎 20€
Domaine Diamond Winery préf.Yamanashi JAPON

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche , sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

Koshu seduces with its freshness, its lively acidity, its delicate fruity aroma, apple, white peach, its dryness with enough minerality and its versatility with a variety of cuisines

2021 **Pouilly Fuissé 1^{er} cru Les Chevrières** 20€
Domaine Olivier Merlin

< Rouge >

2018 **Auxey Duresses** 20€
Domaine Matrot

Champagnes

75cl(750ml)

1997	Alfred Gratien	Collection Memory Ch66 Pn24 Pm10	420€
2012	Alfred Gratien	Brut Millésimé Ch60 Pn25 Pm15	170€
2012	Dom Pérignon	Brut Ch52 Pn48	600€
2015	Alfred Gratien	Brut Blanc de Blancs Ch100	170€
S. A.	Agrapart et fils 7 crus	Extra-Brut Ch90 Pn10	145€
S. A.	Alfred Gratien	Brut Nature Ch41 Pn29 Pm25	145€
S. A.	Alfred Gratien	Brut Rosé Ch46 Pn32 Pm27	150€
S. A.	Krug	Grande Cuvee 170ème Edition Ch38 Pn51 Pm11	640€

Champagnes Sélectionnées par notre Chef

2016	Pascal Agrapart « Mineral »	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	230€
2016	Pascal Agrapart « Avizoise »	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	275€
S. A.	Agrapart & fils « Terroirs »	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	170€
S. A.	Pascal Agrapart « Exp.16 »	Brut Nature Blanc de Blancs Ch100	530€

Vins Blancs / White Wines

75cl(750ml)

<Bourgogne>

2005	Corton Charlemagne	Domaine Jacques Prieur	980€
2018	Meursault 1er cru Genevrières	Domaine Leroy	2700€
2018	Corton Charlemagne	Domaine Jacques Prieur	760€
2018	Chablis Grand cru Vaudesir	Domaine William Fevre	265€
2018	Meursault Les Charmes-Dessus	Domaine Vincent Girardin	270€
2019	Montagny	Domaine Faiveley	75€
2019	Auxey Duresses 1^{er} cru En reugne	Domaine Pierre Boisson	195€
2020	Puligny Montrachet Les vieilles vignes	Domaine Vincent Girardin	195€
2020	Chassagne Montrachet 1^{er} cru Clos Saint-Jean	Domaine Thomas Morey	215€
2020	Rully 1^{er} cru Rabourcé	Domaine de Villaine	« Bio » 120€
2021	Pouilly Fuissé 1^{er} cru Les Chevrières	Domaine Olivier Merlin	140€
2021	Saint-Romain	Domaine Matrot	90€

Vins Blancs / White Wines

75cl(750ml)

<Bordeaux>

2019 Ch.Talbot Caillou Blanc 90€

Pessac-Léognan

2006 Ch.Haut Brion 1950€

2018 Ch. de Fieuzal 170€

2020 Ch.Carbonnieux 110€

<Alsace>

2020 Gewurztraminer Roche Calcaire « Bio » 95€
Domaine Zind-Humbrecht

2020 Riesling Roche Calcaire « Bio » 85€
Domaine Zind-Humbrecht

<Loire>

2019 Pouilly Fumé Baron de L 210€
Domaine de Ladoucette

2021 Vouvray Clos du Bourg « Bio » 95€
Domaine Huet

2022 Sancerre Les Romains « Bio » 120€
Domaine Vacheron

<Côte du Rhône>

2020 Saint Joseph 75€
Domaine Pierre Gaillard

2020 Châteauneuf-du-Pape « Bio » 105€
Domaine de Cristia

2021 Condrieu Chéry 140€
Domaine André Perret

<Japon>

préf. Yamanashi

2020 Koshu Shimoiwasaki 甲州 下岩崎 140€
Domaine Diamond Winery

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche ,
sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

<Bordeaux>

Haut-Medoc

2011 **Ch. La Tour Carnet** 4ème Grand cru classe 100€

Médoc

2011 **La Goulée by Cos d'estournel** 85€

Margaux

1990 **Ch. Rauzan Gassies** 2ème Grand cru classe 220€

1990 **Ch. Giscours** 3ème Grand cru classe 280€

Saint-Julien

1983 **Ch. Léoville Las Cases** 2ème Grand cru classe 570€

1989 **Ch. Ducru-Beaucaillou** 2ème Grand cru classe 520€

1995 **Ch. Léoville Poyferré** 2ème Grand cru classe 360€

Pauillac

1985 **Ch. Haut-Batailley** 5ème Grand cru classe 255€

2011 **Ch. Haut-Batailley** 5ème Grand cru classe 115€

Saint-Estèphe

1990 **Ch. Calon-Segur** 3ème Grand cru classe 580€

2011 **Les Pagodes de Cos** 2èm vin de Ch. Cos d'Estournel 140€

Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

<Bourgogne>

2014	Grand Echezeaux		875€
		Domaine Joseph Drouhin	
2014	Romanée Saint-Vivant	Les Quatre Journeaux	935€
		Domaine Louis Latour	
2014	Gevrey Chambertin	1er cru Clos Saint-Jacques	460€
		Domaine Louis Jadot	
2018	Cotes de Nuits-Villages Les Vignottes		95€
		Domaine Confuron	
2018	Auxey Duresses		135€
		Domaine Matrot	
2018	Nuits Saint-Georges		145€
		Domaine Lécheneaut	
2018	Savigny les Beaune		150€
		Domaine Simon Bize & Fils	

Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

<Loire>

2019 **Sancerre** 75€
Domaine Vacheron

<Côte du Rhône>

2013 **Châteauneuf-du-Pape** 195€
Domaine Charvin

<Italie>

2009 **il Pollenza IGT** 145€

<Japon>

préf. Yamanashi

2016 **Muscat Bailey A Y cube マスカット・ベリーA** 100€
Domaine Diamond Winery



日本酒

Sakes Japonais

Japanese Sakes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
sachez consommer avec modération.

Collection Prestige Sakes du Sushi B

72cl(720ml)

< préf.Fukushima 福島県 >

Daishichi Horeki (Junmai Daiginjo) 16%vol 660€
大七 宝曆 純米大吟醸原酒零酒 polissage 精米歩合 50%

Nombre de bouteilles limitées. Note d'aigre-doux, fruitée, doux et crémeux.
甘酸っぱく熟した果実の含み香。濃い旨味とどろりとした舌触り。
Limited number of bottles. Sweet and creamy, with a sweet and
fruity note of bittersweet.

< préf.Fukui 福井県 >

Kokuryu ISHIDAYA (Junmai Daiginjo) 16%vol 810€
黒龍石田屋 純米大吟醸 polissage 精米歩合 35%

Vieilli à basse température, onctueux, note de fleurs et de vanille.
びわ、スズランなど穏やかな花の香。低温熟成でまろやかさを持った淡麗辛口
Aged at a low temperature, creamy, with notes of flowers and vanilla.

< préf.Mie 三重県 >

Zaku Satori (Junmai Daiginjo) 16%vol 570€
作 智 純米大吟醸 polissage 精米歩合 40%

Une douce texture soyeuse, un goût profond et prononcé, et des arômes élégants,
jeune et digne. Il a été choisi pour le toast du sommet du
G7 qui s'est tenu à Ise-shima en 2016.
絹の様に柔らかな舌触り、ふくよかで深みのある味わいと優美な透明感の香り。
「G7 伊勢志摩サミット2016」首脳ディナーの乾杯酒。
A gentle, silky texture, a deep and pronounced flavor, and elegant,
youthful, and dignified aromas. It was chosen for the toast at the G7
summit held in Ise-Shima in 2016.

< préf.Yamaguchi 山口県 >

Dassai Beyond (Junmai Daiginjo) 16%vol 840€
瀬祭 磨きその先へ 純米大吟醸 polissage non divulgué 精米歩合非公開

Un parfum exquis, une profondeur et une complexité de goût, ainsi qu'une
longue et agréable rémanence caractérisent ce sake. Il s'agit d'une bouteille
emblématique offerte par le gouvernement japonais au président Obama.
馥郁たる香り、味の重層性や複雑性、心地よく続く長い余韻が特徴。
日本政府からオバマ大統領に贈られた日本を代表する1本。
It features a rich fragrance, complexity in taste, and a pleasantly lingering
long finish. It is the representative sake of Japan, gifted to President Obama
by the Japanese government.

Dégustations des SAKES / SAKES tastings

Grande Dégustation des 7 sakés pour Menu OMAKASE 110€

Tasting of 7 glasses of sake for OMAKASE Menu

1 saké pétillant 10cl pour commencer

1 sparkling sake 100ml to start

2 sakés secs 10cl pour les entrees et plat(s)

2 dry sakes 100ml to starters & 2 dishes

2 sakés secs 10cl pour sushis

2 dry sakes 100ml to sushis

1 saké doux 4cl pour desserts

1 sweet sake 40ml to desserts

1 eau de vie japonais « Kuma-Shochu » 4cl pour terminer

1 rice brandy « Kuma-Shochu » 40ml to finish

*Pouvez-vous commander avant le service, s.v.p..!

Please order before service.

Dégustation des 5 sakés 10cl 85€

Tasting of 5 glasses of sake 100ml

*Pouvez-vous commander avant le service, s.v.p..!

Please order before service.

Dégustation des 3 sakés 10cl 50€

Tasting of 3 glasses of sake 100ml

SAKE

10cl(100ml) / 50cl(500ml)

<préf.Hokkaido 北海道>

Kokushimuso Koku (Junmai) 12.2%vol 18€ / 85€
国士壹双 虚空 純米酒 polissage 精米歩合 60%

Saké fin, fruité, avec des notes de pêche blanche et pomme.

さらりとしたリンゴ、白桃の様な香りと甘酸っぱさ軽やかな味わい、冷良し。

Fine, fruity sake, with hints of white peach and apple.

10cl(100ml) / 72cl(720ml)

<préf.Akita 秋田県>

Umakara Mansaku (Tokubetsu Junmai) 16%vol 19€ / 130€
旨辛 まんさく 特別純米 polissage 精米歩合 55%

Végétal, équilibré. Notes de céréales et de fruits secs, riche en umami.

穀物、ドライフルーツのような柔らかい香り。米の旨味を凝縮させた深いコクの辛口

Dry, plant-based, balanced. Hints of cereals and dried fruits. Rich in Umami.

<préf.Tochigi 栃木県>

Senkin Organic Nature W (Kijoshu) 14%vol 18€ / 120€
仙倉オーガニックナチュラル W 貴醸酒 polissage 精米歩合 90%

Nez exotique, orange confite et délicat de jasmin. Bouche soyeuse, douce et acidulée. Conseiller pour dessert.

マンゴー、バナナに穀物を足した様な複雑な香り、甘みと酸のバランスが絶妙。

Exotic nose, candied orange, and delicate jasmine. Silky, sweet, and tangy palate. Recommended for dessert.

<préf.Niigata 新潟県>

Kirinzan Yawaraka (Junmai) 15%vol 18€ / 120€
麒麟山やわらか 純米 polissage 精米歩合 60%

Végétal et corsé, belle harmonie, entre saveur et parfum.

Notes d'ananas et de citron.

軽快でまろやかな、優しい旨味とさっぱりした飲み口。燗も豊かな味わい。

Vegetal and full-bodied, beautiful harmony, between flavor and fragrance
Hints of pineapple and lemon.

SAKE

10cl(100ml) / 72cl(720ml)

<préf.Yamanashi>

Shichiken Yama no kasumi

11%vol

20€ / 135€

七賢 山ノ霞 (Pétillant / Sparkling) polissage non divullgué 精米歩合非公開

Légèrement troublé par un fin dépôt de riz.

Il est frais, vif, sur des notes lactiques, avec arômes de poire, d'ananas, de pomme verte.

南アルプス・白州の名水から生まれた瓶内二次発酵の薄濁り発泡酒。

米の旨味のふくよかさときめ細かい泡の爽快感のバランス良し。

Slightly disturbed by a fine deposit of rice. It is fresh, lively,

with lactic notes, with aromas of pear, pineapple and green apple.

< préf.Nagano 長野県 >

Masumi Karakuchi-Kiippon (Junmai Ginjo)

15%vol

18€ / 120€

真澄 辛口生一本 純米吟醸

polissage 精米歩合 55%

Arôme de pomme verte, sec & rafraichissant en bouche.

Delicat équilibré avec une astringence

辛口で軽快キレ良し、穏やかな吟香。ほのかな苦みが燻製、焼き魚などと相性良し。

Green apple aroma, dry & refreshing on the palate.

Delicately balanced with astringency.

< préf.Aichi 愛知県 >

Kuheiji 50 Eau du Désir (Junmai Daiginjo)

16%vol

22€ / 150€

九平次 純米大吟醸

polissage 精米歩合 50%

Nez fruité, acidité frais, sec, umami du riz concentré.

辛口、お米の凝縮した味わい。蜂蜜の様なほのかな甘み、切れの良い酸、優しい果実香。

Fruity aroma, fresh acidity, dry, concentrated rice umami.

< préf.Ishikawa 石川県 >

Kuro-obi Yu-Yu (Tokubetsu Junmai)

15%vol

18€ / 120€

黒帯悠々 特別純米

polissage 精米歩合 68%

Assemblage de 3 sakés différents. Goût ambré, note de miel et d'épices.

Kura Master Médaille d'Or 2019.

蜂蜜や飴のような柔らかい香り。甘みの後に柔らかい苦みと辛さを伴う。燻もお勧め。

Assembly of 3 different sakes. Amber taste, hints of honey and spices.

Kura master Gold Medal 2019.

SAKE

10cl(100ml) / 72cl(720ml)

< préf.Fukui 福井県 >

Kuzuryu (Junmai) 14.5%vol 18€ / 120€
九頭龍 純米 polissage 精米歩合 65%

Rond et aromatique, corsé, note de vanille, épices.

干し薬にハーブの香りが立ち、緑がかった黄金色の色調。

米の風味を感じ、旨味と苦みのバランス良し。燗も良し

Round, aromatic and full bodied. Hints of spices and vanilla.

< préf.Fukui 福井県 >

Kokuryu Ryu (Daiginjo) 16%vol 31€ / 215€
黒龍 龍 大吟醸 polissage 精米歩合 40%

Produit à côté de la mer, note de fleurs blanches, lait de coco et amande douce.

桃、メロンの香。滑らかな旨味、穏やかな酸で小気味の良いキレ。

余韻も長く深みを感じる長期熟成大吟醸

Produced near the sea, hints of white flowers, coconut milk and almonds.

< préf.Mie 三重県 >

Zaku Gen no Tomo (Tokubetsu Junmai) 15%vol 18€ / 120€
作 玄の智 特別純米 polissage 精米歩合 60%

Arôme de pêche blanche et de fleurs. Sec avec une légère acidité.

白桃や炊立てご飯の香り。酸味が甘みを引き立て、控え目な旨味が複雑さを与える

Aroma of white peach and flowers. Dry with a slight acidity

< préf.Hiroshima 滋賀県 >

Shichihon Yari Wataribune77%(Junmai) 15%vol 18€ / 120€
七本槍 渡船 77% 純米 polissage 精米歩合 77%

Nez végétal, jeune pousse et céréale maltée. Bouche tension automnale, saline et umami. Finale persistante et beaux amers.

幻の酒米・渡船を復活させ、重過ぎず、優しい旨味と心地良い酸味を感じられる純米酒。

Vegetal nose, young shoots, and malte cereal. Autumnal tension in the mouth, with saline and umami notes. Persistent finish with beautiful bitterness.

SAKE

10cl(100ml) / 50cl(500ml)

< préf.Hiroshima 兵庫県 >

Fukunishiki FU (Junmai)

8%vol

18€ / 85€

富久錦 FU 純米

polissage 精米歩合 70%

Saké moderne, d'une grande buvabilité(8% vol seulement).

Plein de fruits(poire, pêche, melon). Douceur, fraîcheur et légèreté.

洋梨、桃の様な香り、低アルコール 8%。口当たり軽やか、杏の様な酸味。

Modern sake, highly drinkable(only 8% alcohol by volume).Bursting with fruits(pear, peach, melon). Sweetness, freshness and lightness.

10cl(100ml) / 72cl(720ml)

< préf.Hiroshima 広島県 >

Fukucho Seafood (Junmai)

13%vol

18€ / 120€

富久長 海風土 Seafood 純米

polissage 精米歩合 70%

Saké aux notes citronnées, révélées par le kôji blanc et la douceur de l'eau.

Parfait avec fruits de mer et fruits.

女性杜氏が作り出す、レモンの様な爽やかな酸味を持つ女性らしい優しい酒です

Sake with hints of lemon, revealed by the white koji and the softness of the water. Perfect with seafood and fruits.

< préf.Kochi 高知県 >

Akitora (Junmai)

16%vol

18€ / 120€

安芸虎 純米

polissage 精米歩合 80%

Goût léger de banane et de céréales. Rafraichissant et gourmand.

米を二割しか削らず、米本来の旨味を出した酒。ほのかなバナナ、穀物の味わいも。

冷で良し、お燗でまた良し

Light taste of banana and cereals. Refreshing and indulgent.



Dégustation de 7 verres Sakés pour Menu OMAKASE

/ Tasting of 7 glasses of sake for OMAKASE Menu 110€

1 saké pétillant 10cl, 4 sakés secs 10cl, 1 saké doux 4cl, 1 shochu 4cl

1 sparkling sake 100ml, 4 dry sakes 100ml, 1 sweet sake 40ml, 1 shochu 40ml

*Pouvez-vous commander avant le service. / Please order before service.

Apéritifs

Saké pétillant / Sparkling Sake

Shichiken Yama no kasumi 11%vol. 10cl 20€

Coupe de Champagne / Glass of champagne

Agrapart et fils 7 crus Extra-Brut 12%vol. 10cl 21€

Bière japonaise / Japanese beer / ASAHI 5.2%vol. 33cl 10€

Liqueur Yuzu / Yuzu Liquor / YUZUSHU 8%vol. 8cl 13€

Liqueur Prune / Ume Liquor / UMESHU 12%vol. 8cl 13€

Verre de Vins Blancs / Glass of white wines

10cl

Sancerre Les Romains 2022 « Bio » 19€

Domaine Vacheron

Koshu Shimoiwasaki 甲州 下岩崎 2020 20€

Diamond Winery

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche, sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

Koshu seduces with its freshness, its lively acidity, its delicate fruity aroma, apple, white peach, its dryness with enough minerality and its versatility with a variety of cuisines

Pouilly Fuissé 1er cru Les Chevrières 2021 20€

Domaine Olivier Merlin

Verre de Vins Rouge / Glass of red wine

10cl

Auxey Duresses 2018 Domaine Matrot 20€

Boissons non alcoolisées / Soft drinks

L'eau minérale plate / Still water / Thonon	75cl	9€
L'eau minérale gazeuse / Sparkling water / Chateldon	75cl	9€
Delice Shiso fait maison / Shiso juice	25cl	10€
Yuzu Sparkling / Sparkling Yuzu juice	25cl	10€
Ginger ale fait maison / Home made ginger ale	25cl	10€

Thé japonais / Japanese tea

Thé vert / Green tea / Sencha		10€
Thé grille(torréfié) / Roasted tea / Hojicha		10€
Thé genmaï / Brown rice green tea / Genmaïcha		10€
Infusion Sarrasin / Buckwheat tea / Sobacha		10€

Pour la fin de votre repas / For finish your meal

Café espresso		6€
Décaféiné		6€
Matcha		20€

Whisky japonais / Japanese whiskies

Suntory HIBIKI 21 ans (Blended)	43%vol.	4cl	85€
Suntory Yamazaki 18 ans (Single malt)	43%vol.	4cl	95€

Shochu/Awamori (Eaux de vie japonais) / Japanese brandies

Tarukura Sakura (Riz / Rice /préf.Kumamoto)	43%vol.	4cl	27€
Hyakunen no kodoku (Orge / Barley /préf.Miyazaki)	25%vol.	4cl	24€
Kiccho Hozan (Patate douce / Sweet potato /préf.Kagoshima)	25%vol.	4cl	20€
Yonaguni Bleu (Riz / Rice /préf.Okinawa)	60%vol.	4cl	28€