

# NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS D'ARTISANS IMPORTÉS EN EXCLUSIVITÉ DU JAPON

## APÉRO JAPONAIS

### UMESHU MINABE 8 €

#### 南部の梅酒

Liqueur de prune de Wakayama, douce & légèrement acidulée.

### UME SPRITZ 8 €

#### 梅スピリッツ

Spritz à la liqueur de prune de Wakayama frais & légèrement acidulé.

### YUZUSHU SENJO 8 €

#### 仙醸のゆず酒

Liqueur de yuzu de Nagano, fraîche & intensément agrumée.

### YUZU SPRITZ 8 €

#### 柚スピリッツ

Spritz à la liqueur de yuzu de Nagano, frais & intensément agrumé.



### WHISKY KIYOSU 3 ANS 10 €

#### キヨスイスキー 3年

Whisky japonais single grain vieilli 3 ans, aux notes rondes, légèrement boisées et équilibrées. [4cl]

### WHISKY KIYOSU 5 ANS 12 €

#### キヨスイスキー 5年

Whisky japonais blend vieilli 5 ans, aux notes plus profondes, boisées et subtilement épicées. [4cl]



## COCKTAILS JAPONAIS

### KIR SAKURA 9 €

#### キール桜

Kir revisité au saké pétillant et fraise des bois, aux notes florales subtiles et élégantes.



### TOKYO MULE 10 €

#### 東京ミュール

Twist japonais du Moscow Mule, mêlant saké et gingembre pour un cocktail frais, vif et subtilement épicé.

### SAKURA GIN TONIC 10 €

#### 桜ジントニック

Gin tonic délicatement infusé à la fleur de cerisier, aux notes florales subtiles et rafraichissantes.

### KIYOSU HIGBALL 10 €

#### キヨスハイボール

Whisky japonais servi en highball, allongé à l'eau pétillante pour un cocktail léger, rafraichissant et parfaitement équilibré.



清洲桜醸造株式会社

## SAKÉS JAPONAIS

### KEIRYU KORINGOSAN 9 €

#### 溪流 高リンゴ酸 純米吟醸

par Endo Shuzojo - NAGANO

Junmai Ginjo - 13%

Notes délicates de pomme et de poire fraîches, accompagnées d'arômes lactés, avec une légère touche d'umami [9cl].

### SHOSETSU 8 €

#### HOMAREFUJI

正雪 辛口特別純米 雪富士

par Kanzawagawa Shuzojo - SHIZUOKA

Tokubetsu Junmai - 15%

Sec tout étant légèrement aromatique et rond, un saké rafraichissant aux notes de menthe japonaise [9cl].

### SENJO MUROKA 9 €

#### 黒松仙醸 純米無濾過原酒

par Senjo - NAGANO

Junmai Muroka - 16%

Arôme élégant rappelant la pomme et le raisin sec, accompagné d'une saveur umami profonde et d'une bouche pure et raffinée [9cl].

### KEIRYU SPARKLING 9 €

#### 溪流 マウンテンダンス

#### スパークリング

par Endo Shuzojo - NAGANO

Junmai Ginjo - 12%

Saké pétillant, élaboré avec une levure utilisée pour le vin blanc, dont les arômes et la douceur rappellent le champagne [9cl].

### DÉGUSTATION 3 SAKÉS 15 €

#### 三種類の飲み比べ

Dégustation de 3 styles de sakés [3 x 5cl]



# LA CAVE À SAKÉS

Tous les sakés de nos producteurs sont réalisés avec passion suivant les méthodes traditionnelles. Travaillant en direct avec eux il est possible que certaines bouteilles soient en rupture mais n'hésitez pas à demander conseil à l'équipe !

## FRUITÉ FLORAL

### ENDO GOLD

#### 遠藤 ゴールド

par Endo Shuzojo - NAGANO  
Junmai Daiginjo - 14%  
Saké moderne à l'arôme de melon mûr, associé à une saveur pure et une bouche vive et rafraichissante [72cl].

55 €



### DEWAZAKURA TSUYAHIME

#### 出羽桜つや姫

par Dewazakura - YAMAGATA  
Junmai Ginjo - 15%  
Arômes de raisin blanc et de noix de coco. Belle structure et texture en bouche, avec une finale nette [72cl].

61 €



### DAISHINSHU KINMON NISHIKI

#### 大信州 GI 金紋錦

par Daishinshu Shuzo - NAGANO  
Junmai Daiginjo - 16%  
Texture fine et soyeuse, avec des notes de crème fraîche, d'ananas et de carambole. Un style complexe et structuré, soutenu par une belle acidité [72cl].

65 €



## SEC LÉGER

### ZAO TOKUBETSU JUNMAI K

#### 蔵王 特別純米 K

par Zao Shuzo - MIYAGI  
Tokubetsu Junmai - 15%  
Saké complexe mais facile à boire, où la richesse du riz est équilibrée par des notes fruitées de pêche, de pomme verte, d'orange et de tarte au citron [72cl].

45 €



### SHOSETSU HOMAREFUJI

#### 正雪 幸口特別純米 菅富士

par Kanzawagawa Shuzojo - SHIZUOKA  
Tokubetsu Junmai - 15%  
Sec tout étant légèrement aromatique et rond, un saké rafraichissant aux notes de menthe japonaise [72cl].

45 €



### KAZE NO MICHI

#### 風の道

par Seto Shuzo - KANAGAWA  
Junmai Ginjo - 15%  
Saké unique élaboré avec une levure issue de l'hortensia, il a été brassé à l'image de la brise traversant les rizières environnant la brasserie [72cl].

61 €



## PÉTILLANT

### KEIRYU SPARKLING

#### 渓流 マウンランダンススパークリング

par Endo Shuzojo - NAGANO  
Junmai Ginjo - 12%  
Saké pétillant élaboré avec une levure utilisée pour le vin blanc, dont les arômes et la douceur rappellent le champagne [72cl].

49 €



## RICHE INTENSE

### ZAO JUNMAI K

#### 蔵王 純米 K

par Zao Shuzo - MIYAGI  
Junmai - 15%  
Saké qui combine une saveur initialement umami, à la fois rafraichissante et tendant vers le sec en finale, arôme rafraichissant et fruité, avec des notes exotiques de fruits mûrs. [72cl].

43 €



### KEIRYU ASASHIBORI

#### 渓流 朝しぼり

par Endo Shuzojo - NAGANO  
Honjozo - 20%  
Saké à la texture crémeuse avec des notes de banane, de poivre blanc et de zeste d'agrumes [72cl].

50 €



### KEIRYU KURO LABEL

#### 渓流 純米吟醸 黒ラベル

par Endo Shuzojo - NAGANO  
Junmai Ginjo - 15%  
Notes lactées élégantes, avec une bonne acidité en bouche et une texture riche, ample et soyeuse [72cl].

55 €

