

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

APÉRO JAPONAIS

UMESHU MINABE - 8 €

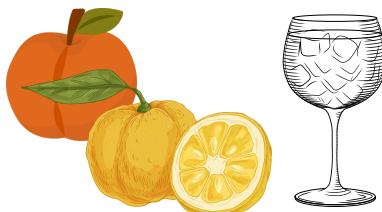
南部の梅酒

Liqueur de prune de Wakayama avec de la glace (6cl), ou en version Spritz (15cl).

YUZUSHU SENJO - 8 €

仙醸のゆず酒

Liqueur de yuzu non filtrée de Nagano avec de la glace (6cl), ou en version Spritz (15cl).



WHISKY KIYOSU 3 ANS - 10 €

キヨスウイスキー 3年

Whisky japonais single grain 3 ans d'âge de la brasserie Kiyosuzakura de Aichi (4cl).

WHISKY KIYOSU 5 ANS - 12 €

キヨスウイスキー 5年

Whisky japonais blend 5 ans d'âge de la brasserie Kiyosuzakura de Aichi (4cl).



COCKTAILS JAPONAIS

KIR SAKURA - 9 €

キール桜

Apéritif festif revisité à partir de saké pétillant et de sirop de fraise des bois (10cl).



TOKYO MULE - 10 €

東京ミュール

Version japonaise raffinée à base de saké japonais et ginger beer (15cl).

SAKURA GIN TONIC - 10 €

桜ジントニック

Gin tonic vif et floral aux fleurs de cerisier à base gin artisanal infusé aux sakura (15cl).

KIYOSU HIGHBALL - 10 €

キヨスハイボール

Frais et pétillant highball traditionnel de whisky japonais, eau pétillante et rondelle de citron (15cl).



SAKÉS JAPONAIS

SHOSETSU HOMAREFUJI - 8 €

正雪 幸口特別純米 菩富士

par Kanazawagawa Shuzojo - SHIZUOKA

Tokubetsu Junmai - 15%

Sec tout étant légèrement aromatique et rond, un saké rafraîchissant aux notes de menthe japonaise (9cl).

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 beurrés et lactés, avec une légère touche d'umami (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 MOUNTAIN DANCE 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 - 59 €

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 rafraîchissante (72cl).



DEWAZAKURA TSUYAHIME - 61 €

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).



DAISHINSHU KINMON NISHIKI - 65 €

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).



SEC LÉGER

SENJO DRY - 43 €

黒松仙醸 辛口純米

par Senjo - NAGANO

Junmai - 16%

Saké sec et léger présentant des notes de melon.
Élancé, droit et bien structuré,
il est très facile à boire (72cl).



SHOSETSU HOMAREFUJI - 45 €

正雪 辛口特別純米 詮富士

par Kanzawaga Shuzojo - SHIZUOKA

Tokubetsu Junmai - 15%

Sec tout étant légèrement aromatique et rond,
un saké rafraîchissant aux notes de
menthe japonaise (72cl).



KAZE NO MICHI - 61 €

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).



RICHE INTENSE

NIWASAKE - 45 €

白鷺の城 庭酒

par Tanaka Shuzo - HYOGO

Kimoto Junmai - 16%

Saké à la fois riche en douceur et doté
d'une acidité bien présente, offrant un bel
équilibre et une profondeur qui rappellent les
méthodes ancestrales (50cl).



KEIRYU ASASHIBORI - 55 €

溪流 朝しほり

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).



KEIRYU KURO LABEL - 55 €

溪流 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).



PÉTILLANT

KEIRYU MOUNTAIN DANCE SPARKLING - 55 €

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 (72cl).

