

Pour accompagner votre  
dégustation,  
nous vous proposons  
une sélection de vins,  
apéritifs, boissons chaudes  
et froides.

# Carte des vins

Notre sélection de vins est élaborée en étroite collaboration avec notre caviste local, « La Cave de Jean-Yves ». Ce spécialiste, passionné par l'art de la vinification et le respect de la notion de Terroir, sait dénicher les producteurs fervents d'une viticulture raisonnée et raisonnable. Des vins en biodynamie de petits producteurs, des femmes et des hommes qui ne résonnent pas en hectolitres.

Nous proposons aussi les vins d'Alain Dominique Perrin, au château La Grézette. Un domaine connu des plus pointilleux et des passionnés, défendant ardemment la vision la plus noble du vin. Un chai superbe alliant tradition et modernité, rendant au vin ses allures de caverne de l'âme.

## Notre sélection de vins blancs

	Btle 75cl	Verre 12cl
<b>Savigny-les-Beaune</b> « Dessus les Gollardes » Lebreuil 2014 Rond et minéral, notes de beurre et de brioche. <i>70% chardonnay, 30% pinot blanc</i>	40,00€	6,90€
<b>Quincy</b> Jacques Rouzé 2015 Sec et floral, agrumes, fleurs blanches et nez citronné. <i>100% sauvignon</i>	26,00€	4,80€
<b>Sancerre</b> « Millésia » Serge Laporte 2015 Fleurs blanches et agrumes, belle finale citronnée. <i>100% sauvignon</i>	38,00€	6,50€
<b>Gewurztraminer</b> « Signature ». Robert Klingenfus 2014 Très parfumé, arôme de litchi et de pain d'épices. <i>100% gewurztraminer</i>	26,00€	4,80€
<b>Rocamadour</b> « Petites merveilles ». La Grezette 2014 Nez complexe et élégant, fruits et fleurs omniprésents. <i>70% viognier, 30% chardonnay</i>	28,00€	5,20€

## Notre sélection de vins rouges

	Btle 75cl	Verre 12cl
<b>Pinot noir <u>Bio</u></b> « Domaine des Cognettes » 2014 Fruité et délicat, subtilement poivré. <i>100% pinot noir</i>	26,00€	4,80€
<b>Chateaumeillant</b> « Grappes 2014 » Jacques Rouzé Souple et léger, poivré, nez de fruits rouges compotés. <i>20% pinot noir, 80% gamay</i>	28,00€	5,20€
<b>Saint Chinian</b> « Lou Gabel » Pin des Marguerites 2014 Notes fumées, café torréfié. <i>20% carignan, 40% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre</i>	24,00€	4,60€

## Notre sélection de vins moelleux

	Btle 75cl	Verre 12cl
<b>Côtes de Gascogne</b> « Grains de Plaisir » 2014. Vin moelleux, pour l'apéritif. <i>60% gros manseng, 40% petit manseng</i>	22,00€	4,40€

## Notre sélection de vins rosés

Btle      Verre  
75cl      12cl

**Bandol Bio**      40,00€      6,90€

« Domaine de la Tour du Bon » 2015

Tonique, iode et épices, gourmands.

*31% grenache, 33% mourvèdre,*

*32% cinsault, 4% clairette*

**Côtes Catalanes Biodynamie**      24,00€      4,80€

« Le Canon du Maréchal »

Domaine Cazes 2014.

Croustillant et sec, fraîcheur de fruits  
des bois.

*50% syrah, 50% mourvèdre*

**Malbec**      28,00€      5,20€

« Le rosé de Julie »

Domaine la Grézette 2015

Notes fraîches et équilibrées de  
pêche et de framboise.

*100% malbec*

# Apéritifs et spiritueux

## Les bières

Bière Asahi blonde 33cl 5%	4,60€
Bière Kirin blonde 33cl 5%	4,60€
Bière Coedo Shiro blanche 5,5% (brassée au Japon)	6,60€
Bière Coedo Kyara blonde maltée 5,5% (brassée au Japon)	6,60€
Bière Coedo Shikkoku brune 5% (brassée au Japon)	6,60€
Bière Coedo Beniaka 7% rousse, patate douce sucrée (brassée au Japon)	7,20€

## Les apéritifs

Umeshu (vin de prune) 8cl 10%	6,50€
Umeshu Soda (vin de prune et tonic) 14cl 10%	7,50€
Apéritif au yuzu (agrumes japonais) 8cl 12,1%	7,50€
Yuzu soda (liqueur de yuzu et soda) 14cl 12,1%	7,50€
Kir japonais (saké et crème de cassis) 8cl 15%	6,00€

## Les sakés

Saké chaud Shochikubai 18cl 15% (repas)	14,00€
Ginjo fruité 15% 30cl (de l'apéritif au dessert)	15,60€

# Apéritifs et spiritueux

## Shochus

Alcool blanc de céréale - 25%

Wakamurasaki No Kimi - <i>Orge et Shizo</i>	6,00€
Yokaichi - <i>Riz</i>	6,00€
Ikkomon - <i>Patate Douce</i>	6,00€
Ikkomon Aka - <i>Patate douce sucrée</i>	6,00€
Towari - <i>Sarrazin</i>	6,00€

## Les Rhums et Whiskys

Nikka pure malt Taketsuru	8,50€
Nikka from the barrel	9,20€
Coffey grain	9,20€
Coffey Malt	9,20€
Whisky à l'ardoise	10,20€
Rhum Ryoma 7 ans	9,10€

# Les boissons sans alcool

## Les thés et infusion

Sencha Kakegawa : <i>moelleux, frais et végétal</i>	3,20€
Sencha Yamato : <i>sur des sashimis, très végétal</i>	3,20€
Genmaïcha : <i>riz grillé et maïs soufflé, notes de miel</i>	3,90€
Sencha Fleur de cerisier : <i>légèrement sucré, frais</i>	3,90€
Sencha tori Wakamé : <i>iodé</i>	3,90€
Infusion Japan Buddha Ama Cha : <i>fortes notes de réglisse, naturellement sucrée</i>	4,60€

## Les eaux minérales Plancoët

Eau minérale 1l	4,20€
Eau minérale ½ l	2,70€
Eau minérale pétillante 1l	4,20€
Eau minérale pétillante ½ l	2,70€

## Les jus et sodas

Coca Cola 33cl	3,60€
Coca Cola zéro 33cl	3,60€
Limonade japonaise 20cl	4,80€
Jus de fruits 25l (fraise, litchi, ananas, kiwi, etc...)	3,60€

## Les cafés

Café Nespresso expresso	1,80€
Café Nespresso double expresso	3,50€
Café Nespresso décaféiné	1,80€