

BOISSONS

LES ALCOOLS JAPONAIS

Gin KI NO BI 45.7° 4cl	15 €
Gin CRAFT KOZUE 43° 4cl	12 €
Rhum RYOMA 40% 4cl	14 €
Whisky TOKINOKA 40° 4cl	14 €
Whisky NIKKA FROM BARREL 51.4° 4cl	11 €
Whisky AKASHI MEISEI BLEND 40° 4cl	12 €
Whisky YAMAZAKURA 40° 4cl	13 €
Vodka HAKU 40° 4cl	12€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière pression KIRIN	5 €	8 €
Supplément Picon + 2 €		

BIÈRES JAPONAISES

ASAHI 33 cl	8 €
COEDO SHIRO blanche 33 cl	8 €
COEDO MARIHANA session Indian Pale	8 €
COEDO BENIAKA ambrée patate douce ale 33 cl	8 €
HIKARI au saké 33 cl	8 €
KIRIN sans alcool 33 cl	5 €

APÉRITIF

Ricard	3,5 €
--------	-------

LES SOFTS

Limonade japonaise HANABI classique 25 cl	6.5 €
Limonade japonaise HANABI Litchi 25 cl	6.5 €
Eau de coco VAI VAI 33 cl	6.5 €
Ginger beer NATURFRISK 25 cl	6.5 €
YZU KIMINO (boisson pétillante)	7.5 €
Perrier 33 cl	5 €
Coca cola, Ice Tea 33 cl	4 €
Sirops (grenadine, fraise, vanille)	3 €
Vittel, San pellegrino 1L	6,5 €



俳句

RAMEN BAR

BOISSONS

EN APÉRITIF : LES LIQUEURS

UMESHU TAKARA PLUM (liqueur de prune) - 14 cl	10 €
OKUMUSASHINO NIGORI YUZUSHU (agrume japonais) 14 cl	14 €
KYOTO YUZU (agrume japonais) 14 cl	10 €

LES SAKÉS

Verre 8 cl	Pichet 14cl	Bouteille 30 cl
11 €	17 €	32 €

JUNMAI CALM - GAMME KIHOTSURU

PRODUCTEUR KIYAMA SHOTEN - PRÉFECTURE DE SAGA

Un junmai équivalent à un junmai ginjo. Vif et rafraîchissant à basse température, doux et appétissant lorsque dégusté tiède.

10,5 € 16 € 30 €

HANNYA - SAKE VENGEUR

PRODUCTEUR LES LARMES DU LEVANT

Saké brassé selon la méthode Kimoto, méthode artisanale utilisant le bâtonnage, datant du XV^e siècle. Hannya, déesse de la vengeance, est un saké à consommé chaud ou frais.

12,5 € 18€ 37 €

KISSUI - LÉGER ET UNIQUE

PRODUCTEUR KAMIKOKORO - PRÉFECTURE DE OKAYAMA

Un junmai au faible taux d'alcool. L'originalité dans sa fabrication est l'ajout en 1 seule fois dans les cuves de fermentation, au lieu de 3 fois, et l'utilisation de levure de pêche blanche.

LES DIGESTIFS

SHOCHU KENSHIRO - "KEN LE SURVIVANT"

PRODUCTEUR MITSUTAKE - PRÉFECTURE DE SAGA

Collaboration entre la brasserie Mitsutake et le célèbre manga Ken le Survivant.

Ce shochu est fermenté avec du koji noir, plus puissant que le koji blanc. L'association de la rondeur du koji noir et du sucré de la patate douce donne un shochu particulièrement doux.

Verre 4 cl : **9 €**

BOISSONS

LES VINS

VINS BLANCS	Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
MONTFRIN LATOUR - GRENACHE BLANC COTEAUX DU PONT DU GARD IGP - VEGAN BIO Flatteur. Arômes de pêche, de poire. Belle buvabilité et jolie rondeur !	6 €	19 €	26 €

CHATEAU DE FONSCOLO

VERMENTINO | CLAIRETTE | GRENACHE BLANC

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Frais. Notes d'agrumes. Belle vivacité.

7 € 23 € 30 €

CAVE DE LUGNY - CHARDONNAY

LA COTE BLANCHE - MACON-VILLAGES AOP

Elégant. Aromatique. Vif. Belle minéralité.

33 €

VINS ROUGES

Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
----------------	-----------------	--------------------

DOMAINE DE BRESCOU - PINOT NOIR

PINOT NOIR - PAYS D'OC IGP **BIO**

Intense et fruité. Fruits rouges frais. Notes de griottes Epices.

6,5 € 21 € 28 €

CHATEAU DE MONTFRIN - GRENACHE | SYRAH

A LA REVERIE - COTES DU RHONE AOP **BIO**

Atypique. Charmeur. Fruits rouges Frais. Belle Longueur

36 €

VINS ROSÉS

Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
----------------	-----------------	--------------------

CHATEAU DE FONSCOLOMBE

SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | CABERNET

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP **BIO**

Aérien. Gourmand. Notes d'agrumes

7 € 23 € 30 €