

## BULLES / SPARKLING

Cava Brut Reserva, Dibon (ESP)		9 / 45
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut, Bortoluz (IT)		11 / 55
Cremant d'Alsace Brut Dosage Zéro, Anna et André Durrmann (FR)	Bio	64
Champagne Brut Rosé 1er Cru, Forget Brimont (FR)		79
Champagne Blanc de Noir Brut, Fleury (FR)	Bio	89
Champagne Cuvée Victoire Brut, GH Martel, (Magnum) (FR)		149

## BLANCS / WHITE

IGP Gascogne, Carpe Guilhem 2016, Domaine San de Guilhem <i>Ugni Blanc, Colombard (FR)</i>		8.5 / 39
Douro, Abelhas Branco 2016, Lavradores De Feitoria <i>Malvasia Fina, Gouveio (POR)</i>	Bio	45
Touraine, Sauvignon Blanc 2016, Domaine des Corbillières <i>Sauvignon Blanc (FR)</i>	Bio	47
Terre Siciliane IGT, Vino a Gogo 2015, Vino Lauria <i>Pinot Grigio (IT)</i>	Bio	10 / 49
Penedès, Can Perixo 2015, Can Suriol <i>Parellada (ESP)</i>	Bio	52
Alsace, Cigogne 2015, Josmeyer <i>Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Auxerrois (FR)</i>	Bio	56
Arbois, Les Mouchets 2013, Daniel et Philippe Dugois <i>Chardonnay (FR)</i>	Bio	59
Vigneti delle Dolomiti IGT, Nosiola 2015, Gino Pedrotti (Orange) <i>Nosiola (IT)</i>	Bio	12 / 60
Chablis 2016, Domaine de Pisse-Loup <i>Chardonnay (FR)</i>	Bio	12,5 / 63
Finger Lakes, Classique Riesling 2014, Forge Cellars <i>Riesling (EU)</i>	Bio	75
Mâcon-Vinzelles 2016, La Soufrandière <i>Chardonnay (FR)</i>	Bio	85

## ROUGES / RED

Montsant, Mas Donis 2016, Celler De Capçanes <i>Grenache, Merlot, Tempranillo (ESP)</i>		8.5 / 39
Côtes-du-Rhône, Cuvée "100%" 2015, Xavier Vignon <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre (FR)</i>		45
Montepulciano d'Abruzzo, Apollo 2014, Ausonia <i>Montepulciano (IT)</i>	Bio	10 / 49
Côtes du Forez, Apprendre à Lyres 2015, Domaine Verdier-Logel <i>Gamay (FR)</i>	Bio	53
Bourgueil, Terre d'Adoption 2014, Laurent Herlin <i>Cabernet Franc (FR)</i>	Bio	57
Paso Robles, Cabernet Sauvignon 2015, Foxglove <i>Cabernet Sauvignon (EU)</i>		12 / 59
Puisseguin-St-Émilion, Haut Saint-Clair 2007, Château HSC <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (FR)</i>	Bio	67
Creek Shore, Pinot Noir Jeunes Vignes 2016, Pearl Morissette <i>Pinot Noir (CA)</i>	Bio	75
Saint Joseph 2015, Maison Les Alexandrins <i>Syrah (FR)</i>		79
Priorat, Silvestris 2016, Gratavinum <i>Grenache, Cabernet Sauvignon (ESP)</i>	Bio	85
Barolo 2012, Erbaluna <i>Nebbiolo (IT)</i>	Bio	110

Bio: Biologique/Biodynamique

TAVERNE



ASIATIQUE

cocktails\* et bières à 5\$ de 16h à 19h!

## COCKTAILS



### Sorry not Sorry - 10

Brugal blanc, liqueur d'orange  
au cognac, Luxardo, bitter à la  
rhubarbe, pamplemousse

### Tattoo - 13



Bombay gin, liqueur de sureau,  
Chartreuse, concombre, tonic  
concentré



### Mule-end - 11

Metaxa, gingembre, ramboutan, lime,  
tonic concentré

### \*Ricky Kaffir 2.0 - 10



Bombay gin, liqueur de sureau, lime,  
kaffir



### \*Same Same But Different - 10

Jim Beam bourbon, lime, basilic thaï,  
menthe, piment oiseau

### \*Kung Pow Caesar - 12



Vodka, saké, sauce soja, vinaigre de  
riz, clamato, épices maison



### La Victoire - 12

Vodka, Campari, sirop de  
lavande, citron, sel Arashio

### Pink Dragon - 13



Bombay gin, hibiscus, yuzu,  
concombre, gingembre mariné



### Shooter Thazard - 3.5

Faites nous confiance.

## BIÈRES

### Krombacher Pilsner

Verre - 6 | Pinte - 8

### Krombacher Weizen

Verre - 6 | Pinte - 8

### Farnham Pale Ale

Verre - 5 | Pinte - 7

### Farnham IPA

Verre - 5.5 | Pinte - 7.5

### Kirin Ichiban

Cuvée de luxe - 12

### Tsingtao - 6

## SAKÉS

### Nigori, Sayuri - 17

Hakutsuru Japon (300ml)

### Junmai Ginjo, Hakutsuru Superior - 18

Hakutsuru Japon (300ml)

### Junmai Ginjo, Shiki No Sake - 29

Shoutoku Shuzo (240ml)

### Junmai, Genshu - 31

Izumi (300ml)

### Junmai, Hishimasamune Cho-Karakuchi - 12/59

Kubota Shuzo (720ml)

### Junmai Ginjo, Komagura Gen Enjuku - 16/79

Mori No Kura (720ml)

### Junmai Ginjo, Zaku Miyabi No Tomo - 85

Shimizu Seizaburo Shoten (720ml)

Tous les cocktails sur cette liste peuvent être fait sans alcool.