

BULLES / SPARKLING

Cava Parés Balta, Brut Nature (ESP)	Bio	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

COCKTAILS



Golden Party - 12

Gin, St-Germain, sirop, gingembre, lime, concombre, menthe

Smokey Thaz - 13



Bowmore 12, Vermouth, lapsang, bitters orange



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



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



Don Daisy - 11

Brugal, St-Germain, lime, sucre, rhubarbe

Pink Dragon - 13



Bombay gin, hibiscus, yuzu, concombre, gingembre mariné



Bombe Chocolatée - 14

Metaxa, chocolat pur, poudre de cacao

**L'entracte
15h à 18h30**

Thaz Gold

Verre - 3

Pinte - 5

Saké chaud

5



**Vin maison
rouge / blanc**

Verre - 6

**Cocktail
du jour**

6



BIÈRES

Krombacher Pilsner

Verre - 6 | Pinte - 8

Krombacher Weizen

Verre - 6 | Pinte - 8

Thaz Gold

Verre - 4 | Pinte - 6.50

Farnham IPA

Verre - 5 | Pinte - 7

Singha - 6.50



Tsingtao - 6.50

SAKÉS

Nigori, Sayuri - 19.75

Hakutsuru Japon (300ml)

**Junmai Ginjo,
Hakutsuru Superior - 19.75**

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)

*Mocktails disponibles sur demande