

BULLES / SPARKLING

Cava Brut Reserva, Dibon <i>Macabeo, Parellada, Xarel-lo (ESP)</i>		8 / 39
Champagne Blanc de Blancs, Horizons, Pascal Doquet <i>Chardonnay (FR)</i>	Bio	89

BLANCS / WHITE

Lisboa VR, Cabo da Roca 2017, Helder Cunha <i>Chardonnay, Fernao Pires, Vital (POR)</i>		7 / 36
Venezie IGT, Pinot Grigio 2017, Kris Wine <i>Pinot Grigio (IT)</i>		7.5 / 37
Dunnigan Hills, Matchbook Chardonnay 2016, JL Giguere <i>Chardonnay (EU)</i>		9 / 45
Héraklion IGP, Vorinos 2016, Silva Daskalaki <i>Vidiano (GR)</i>	Bio	9.5 / 48
Muscadet Sèvre et Maine, Les 2 Terres 2015, Domaine des Cognettes <i>Muscadet (FR)</i>	Bio	49
Chania IGP, Nostos Assyrtico 2016, Manousakis <i>Assyrtico (GR)</i>	Bio	56
Roccamonfina IGT, Maresa 2016, Masseria Starnali (Orange) <i>Falanghina (IT)</i>	Bio	9.5 / 48

ROUGES / RED

Alicante, Al Muvedre 2016, Telmo Rodriguez <i>Monastrell (ESP)</i>	Bio	7 / 36
Touraine, Jus de Gamay 2016, Complices de la Loire <i>Gamay (FR)</i>	Bio	7.5 / 37
Côtes-du-Rhône, Le Petit Chapoton 2017, Domaine Chapoton <i>Grenache, Carignan (FR)</i>	Bio	39
Castillon-Côtes de Bordeaux, Victor 2015, Château de Grandchamp <i>Merlot (FR)</i>	Bio	9 / 45
Montepulciano d'Abruzzo, Apollo 2014, Ausonia <i>Montepulciano (IT)</i>	Bio	47
Puisseguin-St-Émilion, Haut Saint-Clair 2008, Château HSC <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (FR)</i>	Bio	49

DEMI-BOUTEILLE / HALF BOTTLE

Blanc : Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes 2015, Clotilde Davenne <i>Aligoté (FR)</i>	Bio	25
Rouge : Bourgogne 2015, Clotilde Davenne <i>Pinot Noir (FR)</i>	Bio	27

COCKTAILS



Geisha's French Kiss - 15

Chartreuse jaune, lime, sirop de shizo, Cava

Fredo - 11



Triple sec, lime, Amaro Averna, sirop de gingembre, bitter orange, jus d'orange frais



Kumo - 13

Saké Nigori, Whiskey Yamazakura, lime, sirop de gingembre, bitter au yuzu

Ying Yang - 12



Tequila Sauza, lime, hibiscus, blanc d'œuf, piment oiseau



St Marie Island - 12.50

St Marie rhum, sirop gingembre, lime, jus d'ananas

Smokey Sicario - 14



Mezcal, Tequila Sauza, Vermouth, Aperol



Storm Cloud - 14

Rhum épiced, café, lime, bière jamaïcaine au gingembre, angostura

Kung Pow Caesar - 12



Vodka, saké, sriracha, lime, vinaigre de riz, clamato, épices maison



Pink Dragon - 13

Bombay Gin, hibiscus, yuzu, lime, concombre, gingembre mariné

Same Same But Different - 11



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

**After Work
16h à 19h**

Thaz Gold

Verre - 3

Pinte - 5

Saké chaud

5



**Vin du jour
rouge / blanc**

Verre - 6

**Cocktail
du jour**

6



BIÈRES

Krombacher Pilsner

Verre - 6 | Pinte - 8

Farnham du mois

Verre - 5 | Pinte - 7

Thaz Gold

Verre - 4 | Pinte - 6.50

Farnham IPA

Verre - 5 | Pinte - 7

Celia

* Sans gluten - 6.50

Krombacher Pils

* Sans alcool - 6

Krombacher Wizen

* Sans alcool - 6



Singha - 6.50

Tsingtao - 6.50

SAKÉS

Nigori, Sayuri - 20

Hakutsuru Japon (300ml)

Junmai Ginjo,

Hakutsuru Superior - 20

Hakutsuru Japon (300ml)

Junmai, Genshu - 29

Izumi Canada (300ml)

**Junmai, Hishimasamune
Cho-Karakuchi - 49**

Kubota Shuzo Japon (720ml)

**Junmai Ginjo, Komagura
Gen Enjuku - 69**

Mori No Kura Japon (720ml)

**Junmai Ginjo, Zaku
Miyabi No Tomo - 75**

Shimizu Seizaburo Shoten Japon (720ml)

Hakutsuru - 8/16

Saké chaud - Hot sake



*Mocktails disponibles sur demande

*Mocktails available upon request