

BULLES / SPARKLING

Cava Brut Reserva, Dibon 8 / 39
Macabeo, Parellada, Xarel-lo (ESP)

Crémant d'Alsace Brut Dosage Zéro, Anna et André Durrmann Bio 59
Pinot Blanc, Riesling (FR)

Champagne Cuvée Victoire Brut, GH Martel Bio 69
Chardonnay (FR)

BLANCS / WHITE

Lisboa VR, Casaboa Branco 2016, Quinta da Casaboa 8 / 39
Alvarino, Arinto (POR)

Venezie IGT, Pinot Grigio 2017, Kris Wine 44
Pinot Grigio (IT)

Minervois, Les Costes 2017, Pierre Cros Bio 9,5 / 45
Grenache blanc, Vermentino, Picpoul (FR)

Langhe Chardonnay 2017, Renato Buganza Bio 10,5 / 47
Chardonnay (IT)

Héraklion IGP, Vorinos 2016, Silva Daskalaki Bio 54
Vidiano (GR)

Chablis 2017, Domaine des Malandes Bio 69
Chardonnay (FR)

Mâcon-Vinzelles 2016, La Soufrandièrre Bio 74
Chardonnay (FR)

ORANGE / RED

Roccamonfina IGT, Maresa 2017, Masseria Starnali Bio 10,5 / 49
Falanghina (IT)

ROUGES / RED

Côtes-du-Rhône, Le Petit Chapoton 2017, Domaine Chapoton Bio 8 / 39
Grenache, Carignan (FR)

Île de Beauté VDP, Pinot Noir 2017, François Labet Bio 9,5 / 44
Pinot Noir (FR)

Touraine VDF, L'Insurgé 2015, Jeremy Quastana Bio 49
Gamay (FR)

St-Georges-St-Émilion 2015, Château Macquin Bio 11 / 56
Merlot, Cab Frc, Cab Sauv (FR)

Emilia Romagna VDT, Valtolla Rosso 2014, M. Croci Bio 59
Barbera, Bonarda (IT)

Saint Joseph 2015, Maison Les Alexandrins Bio 75
Syrah (FR)

Priorat, Silvestris 2016, Gratavinum Bio 85
Grenache, Cabernet Sauvignon (ESP)

Barolo 2012, Erbaluna Bio 110
Nebbiolo (IT)

Bio: Biologique/Biodynamique

COCKTAILS DE SAISON

Tea & Cigarettes - 12

De type Grog
Rhum Abuelo Anejo, Triple Sec,
thé Lapsang Souchong, cannelle

Au nom du Père, du Fizz... - 13

De type Gin Fizz
Gin Bombay Sapphire East,
Chartreuse Jaune, Cava Dibon,
concombre, poivre de Sichuan,
basilic, citron, émulsifiant

Yuki - 11

De type Saketini
Vodka Zubrowska,
Saké Sayuri Nigori, camomille,
lime, amers à l'orange

"Winter is coming" - 14

De type Old Fashioned
Calvados Boulard,
Bourbon Maker's Mark, Rhum
Plantation 69%, flambé, sirop d'érable,
bitters Angostura, pamplemousse

COCKTAILS SIGNATURES

Kung Pow Cesar - 12

Épicé et Savoureux
Vodka Stolichnaya, Sake Hakutsuru,
soya, sésame, lime,
sriracha, Clamato

Kumo - 12

Soyeux et Délicat
Sake Sayuri Nigori,
Whiskey Yamazakura, lime,
gingembre, bitters au yuzu

Same Old, a Bit Different - 12

Épicé et Robuste
Bourbon Jim Beam, piment oiseau,
menthe, lime, soda

Pink Dragon - 13

Frais, fruité et acidulé
Gin Bombay Sapphire, citron,
gingembre, concombre, hibiscus

COCKTAILS DESSERT

Café Crème - 12

Froid, onctueux, riche
Rhum Brugal Anejo, Bailey's, Khalua,
Disaronno, crème

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)

**Homare Honjozo
Yukihyakubai - 24**

Namchozo-shu, Japon (300ml)

Junmai, Genshu - 29

Izumi, Canada (300ml)

Manga Sake Junmai - 51

Japon (720ml)

G Joy Junmai Ginjo Genshu - 68

États Unis (750ml)

**Junmai Ginjo Zaku Miyabi No Tomo
Shimizu Seizaburo Shoten - 75**

Japon (720ml)

Hakutsuru - 8/16

Saké chaud - Hot saké

**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



*Mocktails disponibles sur demande
*Mocktails available upon request