

# Apéritifs

Coupe de Champagne Bagnost	9,00 €
Coupe de Champagne Bagnost rosé	11,00 €
Coupe de crémant Alice Hartmann	8,00 €
Coupe Bernard Massard	6,50 €
Aperol Spritz	8,00 €
Kir crémant	7,00 €
Kir Royal	9,50 €
Kir vin blanc	6,00 €
Porto blanc ou rouge	5,00 €
Ricard	5,00 €
Martini Bianco, Rosso ou Rosato	4,50 €
Martini Gold	7,00 €
Picon Bière	5,00 €
Plum wine (liqueur de prune japonaise)	5,00 €
Campari ou Cynar	5,00 €
Gin Bombay Dry	5,00 €
Gin Bombay Sapphire	6,00 €
Vodka Eristoff	5,00 €
Vodka Grey Goose Classic ou Poire	9,00 €
Vodka Stolichnaya Classic	6,00 €
Vodka Elit by Stolichnaya	9,00 €
Bacardi	5,00 €
Seven Tiki rhum brun	7,00 €
William Lawson's Whisky	5,00 €
J&B, Johnny Walker Red ou Jack Daniel's	6,00 €
Crodino	3,50 €
Supplément soft (Coca, jus ou soda)	2,60 €

## Classic

Cocktail Aka: <i>Vodka Eristoff rouge, Martini Fiero, jus de cranberry et Champagne</i>	8,50 €
Mojito: <i>Citron vert, menthe fraîche, Bacardi et soda</i>	9,50 €
Mojito Diablo: <i>Citron vert, menthe fraiche, tequila, crème de cassis, soda</i>	9,50 €
Caipirinha: <i>Citron vert, sucre de canne, Cachaça</i>	9,50 €
Green Garden: <i>Citron vert, Bitter Lemon, Vodka verte, crème de cassis</i>	9,50 €
Black Apple: <i>Citron vert, jus de pomme, Blue Curaçao, Vodka noire et cannelle</i>	9,50 €
June Bug: <i>Liqueur de melon, liqueur de banane, Malibu, jus d'ananas</i>	9,50 €
Apple Martini: <i>Vodka Stolichnaya, liqueur de pomme verte, jus de pomme</i>	8,50 €
Cosmopolitan: <i>Vodka Stolichnaya, Cointreau, jus de cranberry</i>	8,50 €
Daiquiri fraise: <i>Rhum, purée de fruit, sucre</i>	8,50 €
Margarita fraise: <i>Tequila, purée de fruit, sucre</i>	8,50 €
Mai Tai: <i>Rhum blanc, Rhum brun, jus d'ananas, sirop d'orgeat</i>	9,50 €
Long Island Iced Tea: <i>Vodka, Rhum blanc, Gin, Triple sec, Tequila, Coca-Cola</i>	9,50 €

## De Lux

Elit Apple Martini: <i>Vodka Elit by Stolichnaya, liqueur de pomme verte</i>	12,00 €
Cosmo de Lux: <i>Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry</i>	12,00 €
Martini (stirred or shaken): <i>Bombay Sapphire ou Grey Goose, Noilly Prat, olive</i>	12,00 €

## Virgin

Virgin Mojito: <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Sprite</i>	8,00 €
Rising Sun: <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine</i>	5,50 €
Shirley Temple: <i>Canada Dry, jus d'orange, grenadine</i>	5,00 €

## Soupes

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	6,00 €
Tom Yum Kung: fumet de poisson épicé, scampis et champignons <i>Spicy fish broth, prawns and mushrooms</i>	8,50 €
Potage thaï aux scampis et lait de coco infusé à la citronnelle <i>Thai Scampi soup with coco milk infused with citronella</i>	11,00 €

## Entrées

Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, rucola and parmesan shavings</i>	11,00 €
Filet de maquereau poêlé, tartelette croustillante de légumes <i>Pan-fried mackerel with a crispy vegetable tartlet</i>	14,00 €
Escalope de ris de veau au sésame, asperges vertes et jeunes pousses <i>Veal sweat bread escallops with sesame, green asparagus and young sprouts</i>	18,50 €
Noix de St Jacques poêlées, risotto crémeux aux truffes et sa tuile de parmesan <i>Pan-fried sea scallops, creamy risotto with truffles and parmesan shavings</i>	19,00 €
Ravioles de langoustine pochée, servie dans un bouillon infusé à la citronnelle <i>Homemade spring rolls, choice of vegetables, prawns or chicken</i>	16,50 €
Beignets de crevettes, sauce aigre douce <i>Fried shrimps, sweet and sour sauce</i>	11,00 €
Nems maison au choix: légumes, scampis, poulet <i>Homemade spring rolls, choice of vegetables, prawns or chicken</i>	
	2 pièces 6,00 €
	4 pièces 11,00 €
	6 pièces 15,00 €

## A partager / To Share

AKA Finger Food: yakitori, gyozas, nems aux scampis et beignets de crevettes 18,00 €  
*Yakitori, gyozas, spring rolls with prawns and shrimps*

Ardoise de Tapas 25,00 €  
*Raviole de langoustine frite, tartare de scampis à la mangue, St Jacques à la vanille, foie gras poêlé et oignons rouges aux épices*  
*Fried lobster ravioli, tartar of mango seasoned scampi, vanilla seasoned sea scallops, fried liver of fattened goose with red onion dressing*

## Tempuras

*Nos tempuras sont faits maison et préparés à la minute*  
*Our tempuras are homemade and prepared to order*

Tempuras de légumes frais 11,00 €  
*Vegetable tempuras*

Tempuras de scampis marinés 14,00 €  
*Marinated prawn tempuras*

Medley de tempuras à partager: scampis et légumes 23,00 €  
*Tempura medley to share: prawn and vegetable mix*

## Salades

Salade végétarienne : légumes de saison frais et ses tempuras 16,00 €  
*Vegetarian salad: fresh seasonal vegetables and tempura*

Salade de chèvre frais sur toast, pancetta grillé et tomates confites 16,00 €  
*Goats cheese salad with toast, bacon sprinkles and marinated tomatoes*

Salade de scampis poêlés à l'ail et tomates 17,00 €  
*Garlic seasoned scampi salad accompanied with fresh tomatoes*

Salade croquante de poulet et légumes grillés, vinaigrette au sésame 16,00 €  
*Crispy chicken salad with grilled vegetables and sesame dressing*

**Entrées japonaises**

Miso soup: <i>Fumet de poisson, algues et tofu</i> <i>Fish broth, seaweed and tofu</i>	4,50 €
Edamame: <i>Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur</i> <i>Steamed soybean pods</i>	4,50 €
Inaris: <i>Poches de tofus remplies de riz vinaigré</i> <i>Tofu pockets filled with vinegar rice</i>	7,50 €
Gomo Wakame: <i>Salade d'algues assaisonnée à l'huile de sésame</i> <i>Seaweed salad seasoned with sesame oil</i>	5,00 €
Gyozas: <i>Ravioles de poulet cuites à la vapeur et poêlées</i> <i>Steamed and fried chicken dumplings</i>	9,50 €
Yakitori: <i>Brochettes de poulet en sauce Teryaki</i> <i>Chicken skewers with Teryaki sauce</i>	9,50 €
Kyuri sunomono : <i>Salade de concombre mariné</i> <i>Marinated cucumber salad</i>	5,00 €
Chirashi: <i>Sashimi mixte servi sur un bol de riz vinaigré</i> <i>Mixed Sashimi served on a bowl of vinegar rice</i>	19,00 €

**Fruit Rolls**

Tropical Roll: <i>mango, shrimp and cream cheese</i>	9,50 €
Strawberry Roll: <i>salmon, strawberry and cream cheese</i>	9,50 €
Caribbean Roll: <i>salmon, mango and cream cheese</i>	9,50 €



**Hoso Maki (Roll)**

*Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.*

Cucumber Maki: <i>Cucumber</i>	8,00 €
Tuna Maki : <i>Tuna</i>	9,50 €
Salmon Maki: <i>Salmon</i>	9,00 €
California Roll: <i>Surimi &amp; avocado</i>	8,50 €
Black Widow: <i>Fried whole soft shell crab, avocado &amp; cucumber</i>	11,00 €
Boston Maki: <i>Crabmeat, avocado, cucumber, masago and lettuce</i>	10,00 €
Unagi Roll: <i>Eel, cucumber, and sesame seeds</i>	9,50 €
Z- Roll: <i>Shrimp, mayonnaise and spicy sesame oil</i>	8,50 €
Kami Salad Roll: <i>Surimi, mayonnaise, mango and lettuce</i>	9,00 €
Salmon Salad Roll: <i>Salmon, mayonnaise, lettuce and cucumber</i>	9,50 €
Futo Maki: <i>Omelette, surimi, avocado, masago and cucumber</i>	9,50 €
Tropical Roll: <i>Mango, shrimp and cream cheese</i>	9,50 €
Strawberry Roll: <i>salmon, strawberry and cream cheese</i>	9,50 €
Caribbean roll: <i>salmon, mango and cream cheese</i>	9,50 €
Dynamite roll: <i>fried shrimp, asparagus, philadelphia, chives and hot sauce</i>	12,00 €
Dragon roll: <i>salmon, fried shrimp, spicy tuna, white fish, fried shrimp</i>	13,00 €
Z-roll: <i>shrimp, mayonnaise and spicy sesame oil</i>	8,50 €
Spider roll: <i>fried shrimp and cucumber</i>	9,00 €
Aka lover: <i>tuna, salmon, cream cheese and wasabi creamy sauce</i>	10,00 €
Ebitem: <i>fried shrimp, japanese mayonnaise, cucumber and lettuce</i>	10,00 €

**Hot Rolls**

Dynamite Roll: <i>fried shrimp, asparagus, Philadelphia, chives and hot sauce</i>	12,00 €
Tempura Maki: <i>fresh salmon, fried shrimps and Philadelphia cream cheese</i>	12,00 €
Dragon Roll: <i>salmon, fried shrimp, spicy tuna, white fish, fried in tempura batter</i>	13,00 €

## Ura Maki (Roll)

*Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.*

Philadelphia: <i>Smoked salmon, Philadelphia cream cheese &amp; avocado</i>	9,00 €
Lux: <i>Fresh salmon, avocado &amp; cucumber</i>	9,00 €
Spider: <i>Fried shrimp &amp; cucumber</i>	9,00 €
Alaskan: <i>California Roll topped with fresh salmon &amp; avocado</i>	10,00 €
Aka Lover: <i>Tuna, salmon, cream cheese &amp; wasabi creamy sauce</i>	10,00 €
Spicy Tuna Maki: <i>Tuna &amp; hot sesame oil</i>	10,00 €
Ebitem: <i>Fried shrimp, Japanese mayonnaise, cucumber and lettuce</i>	10,00 €
Ebi Ebi: <i>Spicy tuna, fried shrimp, cream cheese, topped with shrimp</i>	11,00 €

## Te-maki (Hand-roll)

*Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée en forme de cône, servi à l'unité.*

Cucumber (Kappa)	5,00 €
Salmon	6,00 €
Fried shrimp	6,00 €
Eel (Unagi)	6,00 €
Spicy calamari	6,00 €
Vegetarian: <i>Mango, avocado, cucumber</i>	6,00 €
California: <i>crab stick and avocado</i>	6,00 €
Tuna	7,00 €
Spicy tuna	7,00 €
Salmon roe (Ikura)	7,00 €
Ebitem: <i>Fried scampi, Japanese mayonnaise, lettuce, cucumber</i>	7,00 €
Herring Fish Roe (tobiko)	7,00 €
<b>Rainbow warrior Combo</b>	
Choice of 5 assorted Te-Maki	29,00 €

## Nigiri

*Petits pains de riz vinaigré recouverts d'une tranche de poisson cru, servis par 2 pièces.*

Sake: Saumon - Salmon	5,00 €
Toro: Thon - Tuna	6,00 €
Madai: Daurade - Sea bream	6,00 €
Hamachi: Seriole - Yellowtail Kingfish	6,00 €
Ebi: Crevette - Shrimp	6,00 €
Tako: Poulpe - Octopus	6,00 €
Unagi: Anguille- Eel	6,00 €
Ikura: Caviar de saumon - Salmon roe	7,00 €
Tamago: Omelette - Omelette	4,00 €
Uni: Caviar d'oursin - Sea Urchin Roe	7,00 €
Ika: Seiche - Squid	6,00 €

## Sashimi

*Fines tranches de poisson crus, découpées dans le meilleur du filet du poisson. Nos Sashimi sont servis par 5 tranches.*

Sake: Saumon - Salmon	5,00 €
Toro: Thon - Tuna	6,00 €
Tataki toro: Thon mi-cuit - Seared Tuna	6,00 €
Hamachi: Seriole - Yellowtail Kingfish	6,00 €
Madai: Daurade - Sea bream	5,00 €
Hokkigai: Oreille de Vénus - Surf clams	5,00 €
Hotategai: Coquille Saint-Jacques - Sea Scallop	6,00 €
Tako: Poulpe - Octopus	6,00 €



**Combos - Combinaisons variées**

Vegetarian maki combo <i>20 pièces de maki aux légumes et fruits</i>	21,00 €
Sushi combo <i>24 pièces de nigiri et de maki variés</i>	28,00 €
Nigiri combo <i>24 pièces de nigiri variés</i>	28,00 €
Maki combo <i>24 pièces de maki variées</i>	28,00 €
Sashimi combo <i>24 pièces accompagnées d'un bol de riz</i>	29,00 €
Sushi Sashimi combo <i>28 pièces de nigiri, maki et sashimi variés</i>	34,00 €
Sushi Sashimi Supreme <i>28 pièces de nigiri, maki et sashimi variés, 1 soft shell Crab et 2 scampis tempura</i>	38,50 €
Sushi Sashimi Spécial pour 2 personnes <i>56 pièces de Nigiri, Maki et Sashimi variés</i>	59,00 €
Sushi Sashimi Spécial pour 3 personnes <i>70 pièces de Nigiri, Maki et Sashimi variés</i>	79,00 €

Wok de filet de bœuf piquant et nouilles bami aux légumes <i>Wok of spicy beef tenderloin and bami noodles with vegetables</i>	20,00 €
Poulet au curry vert et lait de coco, riz basmati <i>Green Chicken curry with coconut milk, served with basmati rice</i>	19,50 €
Taillade de filet de bœuf façon thaï, légumes croquants, sauce aigre douce <i>Beef slices with Thai preparation, crispy vegetables, and a sweet and sour sauce</i>	28,00 €
Filet mignon de porc cuit « basse température » aux cacahuètes, riz Thaï aux légumes <i>Pork filet mignon cooked at low temperature accompanied by peanuts and Thai vegetable rice</i>	23,50 €
Médallions de lotte en aigre doux, légumes confits et riz basmati <i>Monkfish medallions in a sweet and sour sauce, marinated vegetables and basmati rice</i>	27,50 €
Scampis sel et poivre, riz basmati <i>Salt and pepper prawns served with basmati rice</i>	23,00 €
Filet de saumon au lait de coco, épices thaï, duo de courgettes en tagliatelles <i>Salmon filets in coco milk, Thai spices and a duo of courgette strips</i>	22,50 €
Filet de turbot poêlé, bouton d'artichaut poivrade et shiitakes, émulsion au wasabi <i>Pan fried turbot fillet, head of artichoke with pepper, shiitake mushrooms and a wasabi emulsion</i>	29,00 €
<b>Et pour les enfants...</b>	
Filet ou nuggets de poulet <i>(Chicken filet or nuggets)</i>	8,00 €
Filet de saumon ou poisson pané <i>(Salmon filet or breaded fish)</i>	8,00 €
Garniture au choix: riz, frites, pâtes ou légumes <i>Served with a choice of: rice, fries, pasta or vegetables</i>	

# Desserts

Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	7,00 €
Crème brûlée maison aux saveurs du moment <i>Crème brûlée, flavor of the moment</i>	7,00 €
Macaron yuzu et son sorbet framboise-violette <i>Macaron yuzu and raspberry sorbet</i>	8,00 €
Panacotta aux fruits de la passion <i>Panacotta (cooked cream) with passion fruit</i>	8,00 €
Crèmeux pétillant au chocolat infusé à la fève de tonka, crème anglaise <i>Creamy chocolate emulsion infused with taka beans and a custard dressing</i>	7,00 €
Tarte tatin, glace vanille <i>Tarte tatin, vanilla ice cream - caramelized apple pie</i>	7,00 €
Carpaccio d'ananas et sirop à la vanille Bourbon, crème glacée noix de coco <i>Pineapple carpaccio with a vanilla Bourbon syrup and coconut ice cream</i>	7,00 €
Fondant au chocolat noir et glace vanille <i>Dark chocolate fondant and vanilla ice cream</i>	8,00 €
Sélection miniature de nos desserts <i>Selection of miniature desserts</i>	9,00 €
Nos glaces artisanales: par boule <i>Vanille, fraise, chocolat, noix de coco et moka</i> <i>Vanilla, strawberry, chocolate and mocha</i>	2,00 €
Nos sorbets artisanaux : par boule <i>Framboise-violette, thé vert matcha, citron, mangue, gingembre</i> <i>Raspberry, chocolate, matcha green tea, lemon, mango and ginger</i>	2,00 €

# Softs & Bières

Rosport classic	0,25 l	2,60 €
Rosport blue ou Viva	0,5 l	3,50 €
Rosport blue ou Viva	1 l	5,90 €
Coca Cola, Coke Light, Coke Zero, Fanta ou Sprite	0,2 l	2,60 €
Ice Tea <i>pêche ou citron</i>	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic ou Agrumes	0,2 l	2,60 €
Jus de fruits : <i>Orange, pomme, ACE, banane, tomate, pamplemousse, ananas, abricot</i>	0,2 l	2,60 €

Arizona Iced Teas : *Ingrédients 100% naturels, sans saveur artificielle, colorant ou conservateur*

Pomegranate Green Tea	0,5 l	4,50 €
Ginseng & Honey Green Tea	0,5 l	4,50 €
Blueberry White Tea	0,5 l	4,50 €
Lemon Black Tea	0,5 l	4,50 €
Diet Ginseng & Honey Green Tea	0,5 l	4,50 €

## **Bières pression**

Diekirch (LUX)	0,3 l	2,80 €
Asahi Silver (JPN)	0,25 l	3,50 €

## **Bières en bouteille**

Kirin Ichiban, Sapporo ou Asahi Silver (JPN)	0,33 l	4,50 €
Leffe blonde ou brune (B)	0,33 l	3,00 €
Hoegaarden (B)	0,25 l	3,00 €
Corona (MX)	0,33 l	4,00 €
Clausthaler sans alcool (D)	0,33 l	3,00 €

# Boissons chaudes & Digestifs

Café	2,70 €
Expresso	2,60 €
Cappuccino italien ou chantilly	2,90 €
Lait russe	3,00 €
Expresso double	3,70 €
Expresso macchiato	2,80 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat viennois	3,10 €
Expresso corretto	4,00 €
Café Baileys	4,30 €
Irish coffee	7,10 €
Thé Japonais en théière: Sencha ou Genmaicha	5,10 €
Thé Geschwendner en sachet:	3,10 €
• Noir: Darjeeling, Assam	
• Vert: Sencha, jasmin	
• Infusion: Camomille, fenouil, menthe, verveine, fruits rouges	
<b>Digestifs</b>	
Fernet Branca ou Averna	5,00 €
Limoncello	4,00 €
Amaretto ou Bailey's	5,00 €
Sambuca	5,00 €
Grand Marnier ou Cointreau	5,00 €
Get 27	5,00 €
Cognac	6,00 €
Vieil Armagnac VSOP	6,00 €
Calvados	6,00 €
Poire Williams, Mirabelle ou Framboise	6,00 €
Vielle Prune	6,00 €
Marc de Gewurtztraminer ou de Bourgogne	7,00 €
Grappa Julia	5,00 €
Grappa di Brunello	7,00 €
Talisker 10 ans, single malt scotch whisky	7,00 €
The Macallan 12 ans, single malt highland scotch whisky	8,00 €
Oban 14 ans, single malt whisky	9,00 €



# Champagnes & Vins Rosés

Champagne Bagnost	0,75 l	49,00 €
Champagne Bagnost rosé	0,75 l	55,00 €
Moët & Chandon	0,75 l	69,00 €
Moët & Chandon Impérial rosé	0,75 l	85,00 €
Crémant Alice Hartmann	0,75 l	42,00 €
Bernard Massard, Cuvée de l'Écusson	0,75 l	30,00 €
<b>Notre coup de cœur :</b>		
Crémant Alice Hartmann Grande Cuvée	0,75 l	95,00 €

## Les vins rosés

	Verre	Bouteille
<b>LE LUXEMBOURG</b>		
Pinot Noir, côte de Grevenmacher, 75cl	5,00 €	22,00 €
<b>LE BORDELAIS</b>		
Bordeaux, Château des Tourtes	5,00 €	22,00 €
<b>LA PROVENCE</b>		
Côte de Provence, Domaine Sainte-Victoire	5,00 €	20,00 €
Côte de Provence, Jas d'Esclans, Cru Classé, agriculture biologique		23,00 €
Bandol, Château Pibarnon		43,00 €
½ Côte de Provence, domaine de l'anticaille	50 cl	17,50 €

# Vins Blancs

	Verre	Bouteille
<b><u>LUXEMBOURG</u></b>		
<b>Domaine Thill</b>		
Grand 1er Cru Pinot Gris	5,50 €	22,00 €
Grand 1er Cru Auxerrois	4,00 €	17,50 €
<b>Domaine et tradition</b>		
Clos des rochers, Riesling		29,00 €
Gewürtztraminer		29,00 €
<b>Domaine Krier</b>		
Grand 1er Cru, Pinot Gris		24,00 €
Grand 1er Cru, Riesling	5,90 €	25,00 €
<b>Domaine Aby Duhr</b>		
Riesling Paradaïs, Château Pauqué	7,90 €	35,00 €
« Les Fossiles », Château Pauqué		45,00 €
<b>Domaine Alice Hartmann</b>		
Riesling Koeppchen « La Chapelle »		29,50 €
Riesling Koeppchen « Les Terrasses »		37,00 €
<b><u>AUTRICHE</u></b>		
Chardonnay Selection Wieninger	7,00 €	30,00 €
Sauvignon Sattlerhof	7,50 €	33,00 €
<b><u>CHILI</u></b>		
Chardonnay Gran Reserva, Domaine Indomita		25,00 €
Sauvignon, Domaine Indomita	5,50 €	24,00 €
Vendanges tardives, Domaine Indomina 0.5 litre		22,00 €
<b><u>Espagne</u></b>		
Verdejo Cosecha	5,50 €	23,00 €

# Vins Blancs

	Verre	Bouteille
<b><u>FRANCE</u></b>		
<b>La Vallée de la Loire</b>		
Sancerre blanc, Pascal Jolivet		35,00 €
Sancerre blanc, Pascal Jolivet ½ bouteille		19,00 €
Pouilly Fumé, Joseph Mellot, Le Troncsec		35,00 €
<b>La Bourgogne</b>		
Chardonnay, Les Murelles, Frère Roux	6,00 €	27,00 €
Chablis village, Louis Michel		34,00 €
Saint Aubin, La Pucelle, Frère Roux	8,50 €	38,00 €
Puligny Montrachet, Frère Roux		69,00 €
<b>Le Bordelais et Bergerac</b>		
Cote de Bordeaux, Chateaux des Tourtes Tradition	5,50 €	22,00 €
Cote de Bordeaux, Chateaux des Tourtes Prestiges	6,50 €	29,00 €
Bergerac, Chateaux Miaudoux, moëlleux	5,50 €	23,00 €
<b>La Provence</b>		
Bandol, Château Pibarnon		45,00 €

# Vins Rouges

	Verre	Bouteille
<b><u>LUXEMBOURG</u></b>		
Clos des Rochers, Pinot Noir élevé en barrique		34,00 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
Sancerre rouge, Pascal Jolivet 0.75 l		40,00 €
Sancerre rouge, Pascal Jolivet, ½ bouteille		21,00 €
<b>BEAUJOLAIS</b>		
Saint-Amour, domaine Bouchacourt		25,00 €
<b>BOURGOGNE</b>		
Savigny-les-Beaunes, Les Bourgeots, Simon Bize	10,00 €	48,00 €
<b>VALLÉE DU RHONE</b>		
Côte du Rhône, Plan de Dieu, Château de Trignon	5,50 €	25,00 €
<b>CORBIERES</b>		
Atal Sia, Ollieux Romanis	7,50 €	32,00 €
<b>PROVENCE</b>		
Côte de Provence, vin biologique, élevé en foudre	6,00 €	29,00 €
Bandol, Château Pibarnon		54,00 €
<b>BORDELAIS</b>		
Haut Médoc, Château Fontestea, Cru Bourgeois		42,00 €
Haut Médoc, Château Fontestea, Cru Bourgeois, ½ bouteille		19,00 €
Lalande de Pomerol, Château de la Commanderie		39,00 €
<b><u>ITALIE</u></b>		
Kudyah, Nero d'Avola, Sicile		26,00 €
Chianti, San Pancrazio	6,00 €	27,00 €
<b><u>ESPAGNE</u></b>		
Ribera Del Queiles Red, Guelbenzu	5,50 €	24,00 €
<b><u>CHILI</u></b>		
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Indomita	6,00 €	27,00 €

*Nos sakés japonais résultent d'une fermentation de riz, le degré d'alcool n'excède pas 16° et ils s'accordent parfaitement avec les sushi*

	<b>4 cl</b>	<b>16 cl</b>
<b>Sélection maison</b> <i>14.5°, saké sec, se boit chaud ou froid</i>	6,00 €	
<b>Ginrei Junmai Ginjo</b> <i>16°, fruité et rafraîchissant se boit froid</i>	4,10 €	15,00 €
<b>Tosatsuru</b> <i>15°, saké traditionnel, rond en bouche, se boit chaud ou froid</i>	3,30 €	12,00 €
<b>Shirakawago Sasanigori</b> <i>15°, saké sec, ce saké non-filtré se boit de préférence chaud</i>	4,50 €	16,10 €
<b>Kome Shochu Kuma</b> <i>35°, excellent digestif à base de riz, se déguste glacé</i>	4,50 €	16,10 €
<b>Hakutsuru</b> <i>(en bouteille 33 cl)</i> <i>14°, draft saké, servis froid</i>		21,00 €