

DOUBLE

Focaccia	3€
Maritozzo ricotta - ikura	11€
Radicchio treviso braisé, sabayon pamplemousse, poutargue	10€
Tartare de saint jacques, ricotta fumée, betterave chioggia	16€
Raviolone gambas & st jacques	19€
Chitarra tomate, choux chinois braisé, doubanjiang	18€
Tagliatelle lotte, yuzukosho, champignons, beurre ponzu	22€
Caille, pdt grenailles confites, raddichio rosa, jus de viande	18€
Dorayaki crème pralinée, noisettes toastées	10€
Sorbet céleri-orange	7€



BULLES

Bulles du matin - Adrien Delval, Vanessa Letort et Farid Yahimi, 2022 **38€**

Aunis, Chenin et hybrides (Cebel, Noa, Baco).

Pétillant naturel avec une aromatiques sur les fruits rouges, légèrement poivré, bulles vives

Sans pression - Domaine Bois Moisset, 2021..... **36€**

Pétillant naturel blanc. Mauzac et Sauvignon. Brioché, vanillé et fruité.

Coince ta bulle - Château Frédignac, 2022..... **42€**

Pétillant naturel rosé, fruité et frais.

ORANGES

Sauvage - Sons of wine, 2022 **45€**

Gewurzst, Pinot gris. Vin de macération courte, vif et aromatique, légers tanins.

GW Inspirations - Farid Yahimi, 2020..... **55€**

100% Gewurzst issu de vieilles vignes. Rond, ample, avec des arômes floraux.

Mace - Speranza, Colline Pescaresi, 2021..... **55€**

Blanc de macération aux notes de pêche jaune mûre, avec une bonne acidité.

BLANCS

Fontana - Domaine Gismondi, 2022 **49€**

Falanghina 100%, cépage aromatique du sud de l'Italie. Frais et minéral.

GM - Patrick Bouju, 2020 **65€**

Assemblage de Grenache blanc et Muscat en légère macération. Harmonieux et aromatique.

Bosque 0,72+ - De vini, 2019 **36€**

100% melon de Bourgogne. Frais et équilibré.

Guet Apens - Domaine Albert Hertz, 2020..... **45€**

Assemblage de Sylvaner, Muscat, Riesling, Pinot gris, Gewurzst. Aromatique et minéral, belle acidité.

BS Blanc de Summol - Partida creus, 2020..... **62€**

Summol, cépage catalan. Sec, aromatique et complexe.

Octave - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2022..... **55€**

100% muscat à petits grains de Samos. Frais, rond et minéral.

Gaia - Cantina Giardino, 2021 **80€**

Intense, belle acidité avec des notes fruitées et florales.

Grinton pinot bianco - Ombretta Agricola, Alex della Vecchia, 2022..... **58€**

100% Pinot Gris, macération italienne. Complexe et frais.

ROUGES

Mol - Patrick Bouju, 2020	50€
<i>Assemblage de Gamay, Syrah, Merlot, Muscat. Structuré, charpenté et fumé, notes de cerise noire.</i>	
Life of the party - Danis dans la vigne, 2020	35€
<i>Assemblage de Malbec, de Cabernet Sauvignon, et Segala. Souple, fruité et nuancé</i>	
Munjebel - Frank Cornelissen, 2021	80€
<i>100% Nerello Mascalese. Riche, parfumé, avec de beaux tannins fondus et la suavité du fruit mûr.</i>	
Auguste - Sous le Végétal, Jason Ligas & Patrick Bouju, 2018	65€
<i>100% Avgoustiatis. Île de Samos, Grèce. Tanins soyeux et notes salines. Arômes de cerise et de fruits rouges.</i>	
Morgon Côte du Py - Frédéric Cossard - Domaine de Chassorney, 2020	95€
<i>Gamay du Beaujolais en appellation Morgon. Épicé, fruité et minéral. Notes de prune et de cerise.</i>	
Lou Dilun - Clos des B, 2021	79€
<i>Grenache et Cinsault. Vif, rond, gourmand et soyeux.</i>	
Perill Noir Sumoll - Clos Lentiscus, 2012.....	58€
<i>100% Sumoll. Léger, complexe et parfumé.</i>	
Sinfonia di rosso - Alessandro Viola, 2021.....	86€
<i>Nerello Mascalese. Fruité et frais avec une longue tenue.</i>	

au verre

rouge

Life of the party - Danis dans la vigne, 2020	8,50€
<i>Assemblage de Malbec, de Cabernet Sauvignon, et Segala. Souple, fruité et nuancé</i>	

blanc

Bosque 0,72+ - De vini, 2019	8,50€
<i>100% melon de Bourgogne. Frais et équilibré.</i>	

orange

Sauvage - Sons of wine, 2022	9€
<i>Gewurz, Pinot gris. Vin de macération courte, vif et aromatique, légers tanins.</i>	

bulles

Pétillant naturel du jour	10€
----------------------------------------	------------

cocktails 🍸

Highball 9€

Whisky Suntori allongé avec de l'eau pétillante.

Gin Tonic 9€

Roku Gin & tonic maison.

sakés 🍷

Chokyu Josen Onikoroshi..... 9€

Doux et floral.

Gekkeikan Ko No Tsuki Junmai..... 9€

Sec, épicé et aux arômes intenses.

softs 🍹

Ginger beer maison..... 5€

Limonade maison..... 5€

digestifs 🍷

Limoncello IGP 6€

Liqueur de yuzu..... 7€

Amarreto Dissarone..... 6€

Umeshu 8€

Alcool de prune japonaise au sucre noir, de la région d'Okinawa.