

# DOUBLE

*Toute la carte à partager : 62€/personne*

## **Foccacia** 3

( ENTRÉES )

## **Fleurs de courgettes** 12

Encre de seiche, mozzarella di buffala & ricotta, mayonnaise verte

## **Tomates** 12

Abricot rôtis, ricotta fumée, eau de tomates & kombu

## **Sériole** 19

Crudo de sériole, gelée de tosazu, petits pois, huile de cébette

( PRIMI )

## **Chitarra** 20

Spaghetti alla chitarra, vongole, peperoncino, pamplemousse-kosho

## **Risotto** 17

N'duja, encre de seiche, poivron, cédrat

( SECUNDO )

## **Homard** 32

Demi-homard, courgettes misozuke, pêche blanche, bisque

( DESSERTS )

## **Dorayaki** 12

Pancake japonais, glace mascarpone fumée, pistaches, biscuit café

## **Granita** 8

Granita lait d'amande, rhubarbe pochée, coulis de fraise

# VINS

## ( BLANCS )

- Octave - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2022** 55  
Muscat à petits grains (Île de Samos, Grèce). Frais, rond et minéral.
- Fratelli Félix - Vignetti Tardis, 2022** 42  
Fiano (Campanie, Italie). Complexe, aux notes de fruits blancs et miel.
- Sylvaner - Bastian Beny, 2022** 90  
Rheinhessen (Allemagne). Notes de fruits jaunes et de pierre. Juteux et dynamique.
- Grand cru de Kirchberg de Barr - Domaine Goepp, 2021** 65  
Riesling (Alsace). Ample et tendu, aux notes d'agrumes et d'épices.
- Colline des anciens - Domaine Einhart, 2021** 76  
Riesling, gewurztraminer et pinot gris (Alsace). Légère macération, frais et salin.
- Gaia - Cantina Giardino, 2021** 75  
Fiano (Campanie, Italie). Intense, belle acidité avec des notes fruitées et florales.
- Juste - Les Justices, 2021** 59  
Chenin (Loire). Équilibre et tension, aux arômes de fruits blancs.
- Hautes Côtes de Beaune Blanc - Clarisse Suremain, 2021** 85  
Chardonnay (Bourgogne). Fruits de la forêt noire, tanins doux et souples.
- Authentique Savagnin - Jérôme Arnoux, 2018** 60  
Savagnin (Arbois, Jura). Vin puissant aux arômes de noix, d'épices et de céleri.
- Alsace contemplation - Marcel Deiss, 2020** 55  
Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Beurot, et blanc (Alsace). Un ensemble soyeux et tonique
- N.31 Grand Cru Winek Shlossberg - Meralla, 2021** 95  
Riesling (Alsace). Belle maturité, acidités douces et longues.
- Le chateau, Sancerre - Domaine du Nozay, 2022** 80  
Sauvignon (Sancerre, Loire). Fraicheur et vivacité, notes florales et d'agrumes.
- Esprit d'alcôve - Les enfants terribles, 2022** 75  
Auxerrois (Alsace). tanis fins, tendu legance et complexité
- Le monde de près - Bonyvresse, 2022** 62  
Macabeu / Vermentino / Grenache Blanc (Languedoc-Roussillon). Fraicheur, structure et complexité.

## ( ROUGES )

- Rina Russa - Santa Tresa, 2022** 35  
Frappato (Sicile). Léger et gourmand, notes de fraises des bois.
- Auguste - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2018** 65  
Avgoustiatis (Île de Samos, Grèce). Tanins soyeux et notes salines. Arômes de cerise et fruits rouges.
- Morgon Côte du Py - Frédéric Cossard, 2020** 75  
Gamay (Beaujolais, France). Épicé, fruité et minéral. Notes de prune et de cerise.
- Lou Dilun - Clos des B, 2021** 79  
Grenache et Cinsault (Golf de St Tropez, France). Vif, rond, gourmand et soyeux.
- Perill Noir Sumoll - Clos Lentiscus, 2014** 58  
Sumoll (Catalogne, Espagne). Léger, complexe et parfumé.
- Gorrion - Jorge Oliveira, 2022** 85  
Grenache Noir (Aragon, Espagne). Tanins fondus, délicatesse et profondeur.
- Pommard - Fanny Sabre, 2022** 120  
Pinot Noir (Bourgogne, France). Tanins délicats, belles notes de fruits rouges.
- Hautes cotes de nuit - Le prieuré, 2022** 75  
Pinot noir (Bourgogne, France). Notes florales puis arômes fruités de cerises et cassis.
- Bal des ardents - Les enfants terribles, 2022** 96  
Pinot gris (Alsace). Courte macération. Léger et vibrant.

## ( ROSÉS )

- Ouroboros - La Sorga, 2022** 60  
82% Colombard, 18% Aramon (Sud de la France). Agrumes, pêches et minéraux. Légèrement tannique.
- Patrimonio - Domaine Giacometti, 2023** 37  
Nielluccio (Corse). Frais et fruité sur la pêche de vigne.

## ( ORANGES / MACÉRATIONS )

- GM - Patrick Bouju, 2020** 65  
Assemblage de Grenache blanc et Muscat en légère macération. Harmonieux et aromatique.
- Foresta - Domaine Gismondi, 2021** 50  
Falanghina et trebbiano rosa (Campanie, Italie). Blanc de macération intense et sapide.
- BS Blanc de Summol - Partida creus, 2020** 62  
Summol (Catalogne, Espagne). Blanc de noir. Sec, aromatique et complexe.
- Spice Up - Brand & Co, 2022** 55  
Gewurtztraminer (Alsace, France). Notes aromatiques et belles acidités.
- Matousé - Alexis Hudon, 2021** 45  
Sauvignon Blanc (Loire, France). Rafrachissant et léger.
- Hupnos - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2022** 60  
Muscat à petits grains (Île de Samos, Grèce). Gourmand, frais et minéral.

## ( PÉTILLANTS )

- Chiape Chiare - Amivini, 2022** 46  
Glera (Prosecco, Italie). Vif, sec aux notes d'agrumes.
- Ptit Louis - Loris Haon, Le petit Oratoire, 2021** 40  
Gamay et Viognier (Gard, France). Bulles gourmandes et généreuses.

## ( VINS AU VERRE )

### rouge

#### Rina Russa - Santa Tresa, 2022

Frappato (Sicile). Léger et gourmand, notes de fraises des bois.

8

### blanc

#### Fratelli Félix - Vignetti Tardis, 2022

100% Fiano, situé en Campagne (Naples). Complexe, aux notes de fruits blancs et miel.

8

### orange

#### Staffa Bucca - Vini Conestabile, 2020

Régoin d'Ombrie (Italie). Parfums de fruits blancs, d'agrumes et notes iodées.

9

### rosé

#### Patrimonio - Domaine Giacometti, 2023

Nielluccio (Corse). Frais et fruité sur la pêche de vigne.

8

### bulles

#### Pétillant naturel du jour

10

## ( COCKTAILS )

### Highball

Whisky Suntori allongé avec de l'eau pétillante.

9

### Gin Tonic

Roku Gin & tonic maison.

9

## ( SAKÉS )

### Chokyu Josen Onikoroshi

Doux et floral.

10

### Gekkeikan Ko No Tsuki Junmai

Sec, épice et aux arômes intenses.

9

## ( SOFTS )

### Ginger beer maison

5

### Limonade maison

5

