

Riviera

FUGA



FUGA

Des adresses pour vous évader

[@laia_restaurant](#) · [@francette_restaurant](#) · [@riviera_fuga](#)

Cuisine Fusion Italie-Japon

Prix nets TTC en euros, service compris

MENU

Enfant

Pasta Pomodoro

ou

Fish and chips

Cookie chocolat noir & noisettes

20 euros

TAPAS

Stuzzichini

Burrata, jambon de parme, vinaigrette miso . 17

Burrata crémeuse servie avec son pain carasau, à partager ou non !

Rochers de mozzarella fumée, sésame noir, sauce tomate pimentée, 4 pièces . 12

Les incontournables croquettes de mozzarella

Calamari fritti . 20

Calamars croustillants accompagnés d'une mayonnaise au shiso & sésame wasabi

Frites fraîches, ketchup maison & mayonnaise parmesan basilic . 9.5

Notre assiette de frites fraîches à déguster avec notre mayonnaise maison

ENTRÉES

Antipasti

Sashimi de bar, betterave, sauce sudachi wasabi, piment d'espelette . 19

Tranches de poisson cru marinées à la betterave, assaisonnées d'une sauce sudachi & wasabi

Carpaccio de butternut, straciataella, vinaigrette yuzu, pamplemousse . 12

Fines lamelles de butternut marinées au yuzu accompagnée de suprêmes de pamplemousse

Crudo de daurade, macédoine de légumes, ponzo d'agrumes, condiment tamarin . 15

Tartare de daurade, rafraîchi par une sauce japonaise aux agrumes

Huîtres n°3, vinaigre fumé, wasabi, oeufs de truite, 3 pièces . 12

Huîtres charnues servies avec un vinaigre de riz fumé, relevées d'une huile wasabi

Cannoli au choix :

- 2 **Végé** : tartare de shiitake, umekosho . 8
- 2 **Terre** : tartare de bœuf, shiitake, umekosho . 9
- 2 **Mer** : chair de crabe, umekosho, shiitake, ciboulette . 10

Vitello tonnato, mayonnaise, câpres, pickles d'oignon rouge, Wasabi . 17

Tranches de veau cuites à basse température et marinées, servies avec une mayonnaise au thon, câpres soufflées, des pickles d'oignon rouge et une huile de wasabi

PÂTES & RISOTTO

Primi

Pâtes artisanales Setaro à la carbonara, katsuobushi . 22

Nos légendaires pâtes artisanales Setaro en version carbonara au guanciale, une charcuterie de joue de porc, saupoudrées de bonite séchée et furikaké

Gnocchis maison, crème butternut, gonrgonzola, sésame, amandes . 20

Plat traditionnel italien au cœur de la fusion Italie-Japon

Risotto cime di Rapa, Saint-Jacques, sauce coco et yuzu . 28

Disponible en version végétarienne . 23

Un risotto crémeux de riz aux herbes italiennes, accompagnée de Saint-Jacques snackées et d'une sauce au lait de coco et yuzukoshō

Ravioli maison, joue de boeuf au miso, jus de viande corsé, truffe . 24

Des raviolis faits maison à la joue de boeuf marinée, un jus de viande corsé au vin rouge sublimés de truffe

MENU

Découverte

Menu disponible uniquement au dîner

Imposé à toute la table

Déclinable en version végétarienne

7 mets en 5 temps

70 euros

MENU

Déjeuner

*Menu communiqué par l'équipage Riviera Fuga
Disponible du lundi au vendredi, hors week-ends et jours fériés*

Entrée, plat ou plat, dessert
29 euros

Entrée, plat, dessert
35 euros

PLATS

Secondi

**Lieu noir, fregola sarda aux fruits de mer,
mousse mascarpone fumée . 25**

Un plat frais et marin, relevé par sa mousse fumée

**Volaille fermière Label Rouge, courge,
échalotes miel-soja . 24**

Un plat réconfortant qui ravira les plus indécis

**Poulpe, purée de pommes de terre,
légumes sautés, guanciale . 31**

*Une double cuisson du poulpe pour un crousti-fondant
inégalable, servi avec une joue de porc italienne,
notre plat signature !*

**Entrecôte de boeuf Salers
minimum 500g . 140€/kg**

*Entrecôte accompagnée de pommes de terre grenaille,
champignons et purée fumée, une belle pièce de
viande à partager*

DESSERTS

Dolci

Glaces & Sorbets . 5

Demandez les saveurs à notre équipage

Misu, glace mascarpone, café . 12

Notre recette secrète du tiramisu

Brioche perdue, caramel miso, glace ricotta . 12

*Dessert signature composé d'un caramel au miso,
une pâte de soja fermentée utilisée dans la
cuisine japonaise*

Pavlova aux agrumes, shiso, meringue, huile d'olive . 12

*Un dessert aérien aux notes herbacées, où les agrumes
rencontrent la fraîcheur du shiso, sublimé par une touche
d'huile d'olive*

Éclair intense gianduja . 31

À partager pour 3/4 personnes

*Notre dessert iconique pour un moment d'intense
gourmandise ! Le gianduja est une pâte de chocolat
et de noisettes du Piémont finement broyées*

Il vero caffè gourmand . 12

Remplacez le café par notre cocktail dessert . 17

Trois douceurs de fin de repas

CUISINE FUSION

Notre carte fusion Italie-Japon a été imaginée pour vous faire voyager à travers nos assiettes. Découvrez une cuisine unique à Paris qui revisite les spécialités italiennes avec des assaisonnements japonais. Notre équipage saura vous conseiller pour que vous viviez une parenthèse d'évasion sans quitter Paris !

Le goûter de Riviera

GAUFRES

Sucre	7
Sucre Citron	7.5
Confitures	8
abricot, Fraise, Framboise	
Nocciolata	8
Caramel miso	8
Praliné noisettes	8
Supplément banane	+1.5
Supplément chantilly	+1.5

FORMULE

*1 gaufre
1 boisson
chaude*

12€

BOISSONS CHAUDES

Cafés

KAWA • TORRÉFACTEUR PARISIEN • BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	5
Noisette	4
Cappuccino	7
Latté	7
Café frappé	7
Latté frappé	8
Chocolat	7

Thés & infusions

KUSMI TEA • BIO

+1

Thé vert Chinois	6.5
Thé vert Jasmin	6.5
Thé vert Menthe	6.5
Earl Grey	6.5
English Breakfast	6.5
Thé noir aux fruits rouges	6.5
Infusion Verveine	6.5
Camomille	6.5
Rooibos agrumes - sans théine	6.5
Chaï latte	7
Green latte	7

Riviera

FUGA

LES VINS ROUGES FRANCE

Provence & Corse

	75cl	1.5l
AOP Corse Figari "Petit Clos Rouge" Clos Canarelli - 2023 <i>bio</i>	49	
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023 <i>bio</i>	58	
AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2020 <i>bio</i>	64	
VDF "Faustine" Domaine Comte Abbatucci - 2023 <i>bio & biody</i>	82	
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2020 <i>bio</i>	89	
VDF "Monte Bianco" Domaine Comte Abbatucci - 2022 <i>bio & biody</i>	127	

Languedoc & Roussillon

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 <i>bio</i>	37
AOP Languedoc "Les Polissons" Clos Constantin - 2023 <i>bio & biody</i>	45
AOP Faugères "Aksou" Mas Lou - 2022 <i>bio</i>	54
AOP Côtes du Roussillon "Les Vignes de mon Père" Domaine Gardiès - 2022	98
IGP Pays du Gard Roc d'Anglade - 2020 <i>bio</i>	119

Bordeaux

AOP Médoc Chapelle de Potensac - 2018	55
AOP Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017	76
AOP Saint-Estèphe Château Meyney - 2012	98
AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Corbin - 2019	110
AOP Margaux Château Giscours - 2014	212
	224

UNE CARTE DES VINS ENTRE L'ITALIE ET LA FRANCE

Laissez-vous emporter par un voyage gustatif entre la France et l'Italie. Notre carte des vins vous propose une sélection raffinée de crus français provenant des plus belles appellations, associée à des cépages italiens soigneusement choisis pour éveiller vos sens.

Chaque bouteille vous invite à l'évasion en offrant une expérience unique au cœur des meilleurs terroirs.

LES VINS ROUGES FRANCE

Vallée de la Loire

75cl 1.5l

AOP Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2023	39
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Domaine Fabien Duveau - 2023 <i>bio</i>	48 96
AOP Cheverny "Envol" Domaine des Huards - 2022 <i>bio & biody</i>	56
AOP Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023 <i>bio</i>	74
AOP Saumur-Champigny "Les Closiers" Domaine des Closiers - 2022 <i>bio</i>	79
AOP Sancerre "Herses" rouge Domaine Matthias Planchon - 2021 <i>bio</i>	126

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Armand Heitz - 2022 <i>bio</i>	59
AOP Bourgogne Côte Chalonnaise "La Fortune" Domaine De Villaine - 2022 <i>bio</i>	87
AOP Volnay Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	96
AOP Pommard 1er cru "Grand Clos des Epenots" Domaine de Cource - 2006	273
AOP Corton Grand Cru "Le Rognet" Bruno Clavelier - 2016	330

Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Infiniment Rouge" Domaine Allois - 2023 <i>bio & biody</i>	39
AOP Côtes-du-Rhône "Petit Ours" Domaine Matthieu Barret - 2023	45
AOP Crozes-Hermitage "Les Saviaux" Domaine Le Vieux Mûrier 2023 <i>bio</i>	64
AOP Gigondas "Cuvée Tradition .1871" Domaine Gour de Chaulé - 2022 <i>bio</i>	82
AOP Chateauneuf-du-Pape "Les Safres" Clos du Caillou - 2022 <i>bio</i>	103

LES VINS AU VERRE

Les Champagnes

	12cl	75cl
Champagne Drappier Brut "Carte d'Or" <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	16	89
Champagne Drappier Brut "Nature rosé" <i>Pinot Noir</i>	19	114

Les vins blancs

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" by Fuga Family - 2024 <i>bio</i> <i>Chardonnay</i>	8	37
DOC Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024 <i>Vermentino</i>	9	44
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2024 <i>bio</i> <i>Inzolia</i>	10.5	55
AOP Pouilly Fumé "Léon" Jonathan Pabiot - 2023 <i>bio</i> <i>Sauvignon</i>	12.5	72

Les vins rouges

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 <i>bio</i> <i>Grenache, Cinsault</i>	8	37
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024 <i>bio</i> <i>Nero d'Avola</i>	11	59
DOC Dolcetto d'Alba Azienda Aldo Vajra - 2023 <i>Dolcetto</i>	11.5	65
AOP Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017 <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	14	76

Les vins rosés

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024 <i>bio</i> <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	8	37
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023 <i>bio</i> <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	11	58

LES VINS BLANCS FRANCE

Vallée de la Loire

	75cl	1.5l
AOP Muscadet Sèvre et Maine "Clos Armand" Les Vignes de Saint-Vincent - 2023 <i>bio</i>	42	
AOP Cour-Cheverny "Romo" Domaine des Huards - 2020 <i>bio & biody</i>	54	106
AOP Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023 <i>bio</i>	68	
AOP Pouilly Fumé "Léon" Jonathan Pabiot - 2023 <i>bio</i>	72	142
AOP Montlouis "Clos du Breuil" Domaine François Chidaine - 2023	87	
VDF Blanc Etc... Didier Daguenau - 2022	164	

Bourgogne

AOP Vézelay "L'Impatiente" Domaine la Croix Montjoie - 2023 <i>bio</i>	49	96
AOP Viré Clessé "Epinet" Domaine des Tourterelles - 2022 <i>bio</i>	58	
AOP Bourgogne Blanc Armand Heitz - 2022 <i>bio</i>	63	
AOP Chablis Domaine Grossot - 2022 <i>bio</i>	75	148
AOP Meursault Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	120	

Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Infiniment Blanc" Domaine Alloïs - 2024 <i>bio & biody</i>	39	
AOP Côtes du Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2024 <i>bio</i>	46	
AOP Crozes-Hermitage "Le Jardin" Domaine Le Vieux Murier - 2023 <i>bio</i>	65	

LES VINS BLANCS FRANCE

Provence & Corse

	75cl	1.5l
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023 <i>bio</i>	59	
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023 <i>bio</i>	63	
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2023 <i>bio</i>	80	
AOP Corse Figari "Clos Blanc" Clos Canarelli - 2023 <i>bio</i>	91	

Languedoc & Roussillon

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" by Fuga Family - 2024 <i>bio</i>	37
AOP Côtes du Roussillon "Les Glacières" Domaine Gardiès - 2023 <i>bio</i>	67
AOP Languedoc "Les Clapas" Domaine du Pas de L'Escalette - 2023 <i>bio</i>	75

Bordeaux

AOP Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022	62
AOP Pessac-Léognan "Cuvée Paul" Château Haut-Bergey - 2023 <i>bio & biody</i>	80
AOP Sauternes "Carmes de Rieussec" Château Rieussec - 2021 (moelleux)	87
AOP Pessac-Léognan Château Carbonnieux - 2022	116

LES EFFERVESCENTS

75cl 1.5l

Champagne

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	89	168
Champagne Drappier Brut Nature	106	210
Champagne Drappier Brut Nature Rosé	114	
Champagne Leclerc-Briant Brut Réserve <i>bio</i>	122	
Champagne Bollinger Brut "Spécial Cuvée"	155	

Effervescents d'Italie

Moscato d'Asti Domaine Canelli - 2023	56
Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher	60

LES VINS ROSÉS

75cl 1.5l

Provence & Corse

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024 <i>bio</i>	37
AOP Corse Figari "Petit Clos" rosé Clos Canarelli - 2024	51
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2024 <i>bio</i>	58 114

Languedoc

AOP Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023 <i>bio</i>	71
--	----

LES VINS BLANCS ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Bianco Medici Ermete - NM	37
DOC Fontevecchia "La Staffa" Verdicchio Dei Castelli - 2023	52
IGT Toscan "Molino delle Balze Chardonnay" Domaine Rocca di Castagnoli - 2021	69
IGT Terraze dell'imperiese "Crescendo" Domaine Tenuta Selvadolce - 2021	100

Terroirs du sud

Campanie, Sicile, Sardaigne...

DOC Vermentino di Sardegna Giba - 2023	44
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2023 <i>bio</i>	55
DOCG Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolano - 2023	58
DOC Etna Bianco "Ceneris" Domaine Tenuta Ferrata - 2022	64
DOCG Greco di Tufo Domaine Di Meo - 2022 <i>bio</i>	79
DOC Sicilia "Valcanzjria Bianco" Gulfi - 2023 <i>bio</i>	85

LES VINS ROUGES ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

DOC Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	65
IGT Colli Trevigiani "Pinot Nero" Domaine Serafini e Vidotto - 2023	75
DOC Langhe Nebbiolo "El Sartù" Domaine Parusso - 2022	87

Terroirs du sud

Campanie, Sicile, Sardaigne...

IGT Terre di Chieti "Sangiovese" Domaine Gran Sasso - 2023	37
IGT Puglia "Primitivo Tratturi" Domaine Cantine San Marzano - 2023	39
DOC Montepulciano d'Abruzzo Domaine Farnese Fantini - 2023	44
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024 <i>bio</i>	59
DOC Sicilia "Rossojbleo Nero d'Avola" Domaine Gulfi - 2022 <i>bio</i>	85

COCKTAILS

Classiques

Spritz 22cl	17
Apérol - Hugo - Campari - Lillet Blanc - Lillet Rosé - Italicus	
Mule's 28cl	14
Moscow - London - Jamaican	
Paloma 25cl	16
Tequila Don Julio Blanco, Pamplemousse, Citron vert, Sucre, eau gazeuse	
Pornstar Martini 15cl	18
Vodka, jus, liqueur & purée de passion, sirop de vanille, citron, champagne	
Espresso Martini 15cl	15
Vodka, liqueur de café, espresso, vanille	
Cosmopolitan 15cl	15
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron	
Margarita 15cl	15
Tequila, Cointreau, citron	
Sour 15cl	15
Whisky ou Amaretto ou Pisco Citron, blanc d'oeuf, sucre	
Old Fashioned 9cl	16
Bourbon, bitter, sucre	
Negroni 11cl	16
Gin, Campari, vermouth rouge	
Bellini 15cl	19
Champagne, crème & purée de pêche	

BOISSONS CHAUDES

Cafés

KAWA • TORRÉFACTEUR PARISIEN • BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	5
Noisette	4
Cappuccino	7
Latte	7
Café frappé	7
Latte frappé	8
Chocolat chaud	7
Chaï latte	7
Matcha	7



Thés & infusions

KUSMI TEA • BIO

Thé Vert de Chine	6.5
Thé Vert Jasmin	6.5
Thé Vert Menthe	6.5
Earl Grey	6.5
English Breakfast	6.5
Thé Noir 4 Fruits Rouges	6.5
Infusion Verveine	6.5
Infusion Camomille	6.5
Rooibos Citrus (sans théine)	6.5
Chaï Latté	7
Green Latté	7

SOFTS

Sodas

Coca-Cola 33cl	6.5
Coca-Cola Zero 33cl	6.5
Coca-Cola Cherry 33cl	6.5
Perrier 33cl	6
Fanta 25cl	5.5
Sprite 25cl	5.5
Fuze tea 25cl	5.5
Limonade maison 25cl	5.5
Thé glacé maison 25cl	5.5
Diabolo 25cl	5.5
Grenadine, Menthe, Violette, Orgeat, Pêche	



Eaux

CASTALLIE

Eau Plate 75cl	3
Eau Gazeuse 75cl	3.5

Jus

ALAIN MILLAT 100% FRUITS FRANÇAIS

Orange 25cl	7.5
Pomme 25cl	7.5
Poire 25cl	7.5
Pêche 25cl	7.5
Tomate 25cl	8.5

COCKTAILS

Créations

Arlequin 20cl	17
Whisky Toki, Meloncello, passion, citron, violette	
Costa Fiora 15cl	18
Gin Malfy Limone, Mandarine Napoleon, liqueur de figues, poire, citron	
Automne Mule 25cl	15
Vodka infusée au Thym, cannelle, rooibos, ginger beer,	
Kin Sakura 25cl	20
Champagne, rhum, liqueur de violette, citron, cerise	
Padrino 15cl	16
Tequila infusée au piment, liqueur de chocolat Mozart, Cointreau, blanc d'oeuf	

Biringo 15cl	17
Calvados Sassy, Italicus, pomme, citron, vanille, wasabi, blanc d'oeuf	

Gourmands

Citron 15cl	10
Limoncello, caramel, citron, crème végétale, blanc d'oeuf	
Misu 15cl	10
Amaretto, Baileys, caramel, café, crème végétale	



MOCKTAIL

L'élixir du sage	11
SANS ALCOOL - en fonction de votre humeur	

VINS AU VERRE

Blancs

	12cl	
Le Blanc <i>IGP Pays d'Oc Chardonnay</i>	8	
Vermentino <i>DOC Vermentino di Sardegna</i>	9	
Inzolia <i>IGT Terre Siciliane</i>	10.5	
Pouilly-Fumé <i>AOP Pouilly-Fumé</i>	12.5	

Rouges

	12cl	
Le Rouge <i>VDF Grenache, Cinsault</i>	8	
Nero d'Avola <i>IGT Terre Siciliane</i>	11	
Azienda Aldo Vajra <i>DOC Dolcetto d'Alba</i>	11.5	
Verso <i>AOP Pauillac</i>	14	

Rosés

	12cl	
Le Rosé <i>AOP Côtes de Provence</i>	8	
Mascaronne <i>AOP Côtes de Provence</i>	11	

SPIRITUEUX

Cognac

4cl

Hennessy VS <i>France</i>	16
-------------------------------------	----

Martell VSOP <i>France</i>	20
--------------------------------------	----

Digestifs

4cl

Get 27 <i>France</i>	10
--------------------------------	----

Limoncello <i>Italie</i>	10
------------------------------------	----

Amaretto Disaronno <i>Italie</i>	10
--	----

Grappa <i>Italie</i>	10
--------------------------------	----

Baileys <i>Irlande</i>	8
----------------------------------	---

Génépi Pères Chartreux <i>France</i>	12
--	----

Chartreuse Jaune <i>France</i>	14
--	----

Chartreuse Verte <i>France</i>	15
--	----

Bas Armagnac Laubade VSOP <i>France</i>	14
---	----

Saké

7cl

Sukūpu Takeno <i>Junmai</i>	8
---------------------------------------	---

Yuji <i>Junmai</i>	10
------------------------------	----

SPIRITUEUX

Gin

4cl

Bombay Sapphire	13
Angleterre	
Citadelle	14
France	
G'Vine Floraison	15
France	
Hendrick's	16
Ecosse	
Malfy	16
Italie	
Roku	16
Japon	
Gin Mare	18
Italie	
Monkey 47	21
Allemagne	
Supplément tonic	+2

Vodka

4cl

Le Philtre	14
France	
Belvedere	16
Pologne	
Grey Goose	16
France	

Tequila

4cl

Don Julio Blanco	13
Mexique	
Volcan Blanco	14
Mexique	
Patron Silver	16
Mexique	
Patron Reposado	20
Mexique	

BULLES

AOP Champagne

12cl

Carte d'Or - Drappier	16
Brut	
Rosé - Drappier	19
Brut Nature	



KIR

12cl

Kir Vin blanc	11
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	
Kir royal Champagne	17
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	

BIERES

Bières pressions

Asahi Blonde japonaise - 5,2°

25 cl . 6,5

50 cl . 11

Poretti Blonde italienne - 5,3°

25 cl . 6

50 cl . 10,5

Givrée Blanche française- 5,5°

25 cl . 6

50 cl . 10,5

Crazy IPA française- 6,5°

25 cl . 7

50 cl . 12



Bières bouteilles

Corona 4,5°

33 cl . 9

1664 Sans alcool - 0°

33 cl . 8

SPIRITUEUX

Apéritifs

Ricard France - 2cl 6

Martini Blanco - Rosso Italie - 7cl 10

Routin Blanc - Rouge France - 7cl 11

Whisky

4cl

Bourbon Four Roses États-Unis 13

Suntory Toki Japon 15

Monkey Shoulder Écossais 16

Jack Daniels Single Barrel États-Unis 18

Rozelieures Tourbé France 18

Nikka from the Barrel Japon 19

Rhum

4cl

Diplomatico Reserve Venezuela 16

Havana 7 ans Cuba 16

Santa Teresa Venezuela 20

3 Rivières VSOP Martinique 20

Zacapa 23 ans Guatemala 22