

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 tomtate 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, straciatella,
vinaigrette yuzu, pamplemousse · 12**

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

**Crudo de daurade, macédoine de
légumes, ponzu 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 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 coeur 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 yuzukosho

**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, guanciaie · 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
Chai 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	152
AOP Saint-Estèphe Château Meyney - 2012	98	
AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Corbin - 2019	110	212
AOP Margaux Château Giscours - 2014	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	75c1	1.51
AOP Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2023	39	
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Domaine Fabien Duveau - 2023 <i>bia</i>	48	96
AOP Cheverny "Envol" Domaine des Huards - 2022 <i>bia & biady</i>	56	
AOP Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023 <i>bia</i>	74	
AOP Saumur-Champigny "Les Closiers" Domaine des Closiers - 2022 <i>bia</i>	79	
AOP Sancerre "Herses" rouge Domaine Matthias Planchon - 2021 <i>bia</i>	126	

Bourgogne

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

Vallée du Rhône

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

LES VINS AU VERRE

Les Champagnes

	12c1	75c1
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>bia</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>bia</i> <i>Inzolia</i>	10.5	55
AOP Pouilly Fumé “Léon”Jonathan Pabiot - 2023 <i>bia</i> <i>Sauvignon</i>	12.5	72

Les vins rouges

VDF “Le Rouge” By Fuga - 2024 <i>bia</i> <i>Grenache, Cinsault</i>	8	37
IGT Terre Siciliane “Nero d'Avola” Domaine Funaro - 2024 <i>bia</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>bia</i> <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	8	37
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023 <i>bia</i> <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	11	58

LES VINS BLANCS FRANCE

Vallée de la Loire

	75c1	1.51
AOP Muscadet Sèvre et Maine “Clos Armand” Les Vignes de Saint-Vincent - 2023 <i>bia</i>	42	
AOP Cour-Cheverny “Romo” Domaine des Huards - 2020 <i>bia & biady</i>	54	106
AOP Sancerre “Osmoze” Domaine Denizot - 2023 <i>bia</i>	68	
AOP Pouilly Fumé “Léon”Jonathan Pabiot - 2023 <i>bia</i>	72	142
AOP Montlouis "Clos du Breuil" Domaine François Chidaine - 2023	87	
VDF Blanc Etc... Didier Dagueneau - 2022	164	

Bourgogne

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

Vallée du Rhône

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

LES VINS BLANCS FRANCE

Provence & Corse

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...

75c1

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Bianco Medici Ermete - NM	37
DOC Fontevicchia "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>bia</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>bia</i>	79
DOC Sicilia "Valcanzjria Bianco" Gulfi - 2023 <i>bia</i>	85

LES VINS ROUGES ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

75c11.51

DOC Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	65
IGT Colli Trevigiani "Pinot Nero" Domaine Serafini e Vidotto - 2023	75
DOC Langhe Nebbiolo "Èl 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	3978
DOC Montepulciano d'Abruzzo Domaine Farnese Fantini - 2023	44
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024 <i>bia</i>	59
DOC Sicilia "Rossojbleo Nero d'Avola" Domaine Gulfi - 2022 <i>bia</i>	85

COCKTAILS

Classiques

Spritz 22cl 17
*Apérol - Hugo - Campari - Lillet
Blanc - Lillet Rosé - Italicus*

Mule's 28cl 14
Moscow - London - Jamaïcan

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
<i>Grenadine, Menthe, Violette, Orgeat, Pêche</i>	



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
<i>Whisky Toki, Meloncello, passion, citron, violette</i>	

Costa Fiora 15cl	18
<i>Gin Malfy Limone, Mandarine Napoleon, liqueur de figues, poire, citron</i>	

Automne Mule 25cl	15
<i>Vodka infusée au Thym, cannelle, rooibos, ginger beer,</i>	

Kin Sakura 25cl	20
<i>Champagne, rhum, liqueur de violette, citron, cerise</i>	

Padrino 15cl	16
<i>Tequila infusée au piment, liqueur de chocolat Mozart, Cointreau, blanc d'oeuf</i>	

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

Gourmands

Citron 15cl	10
<i>Limoncello, caramel, citron, crème végétale, blanc d'oeuf</i>	

Misu 15cl	10
<i>Amaretto, Baileys, caramel, café, crème végétale</i>	



MOCKTAIL

L'élixir du sage	11
<i>SANS ALC00L - en fonction de votre humeur</i>	

VINS AU VERRE

Blancs

	12c1
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

	12c1
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

	12c1
Le Rosé <i>AOP Côtes de Provence</i>	8
Mascaronne <i>AOP Côtes de Provence</i>	11

SPIRITUEUX

Cognac

	4c1
Hennessy VS <i>France</i>	16
Martell VSOP <i>France</i>	20

Digestifs

	4c1
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

	7c1
Sukūpu Takeno <i>Junmai</i>	8
Yuji <i>Junmai</i>	10

SPIRITUEUX

Gin

4cl

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

Vodka

4cl

Le Philtre <i>France</i>	14
Belvedere <i>Pologne</i>	16
Grey Goose <i>France</i>	16

Tequila

4cl

Don Julio Blanco <i>Mexique</i>	13
Volcan Blanco <i>Mexique</i>	14
Patron Silver <i>Mexique</i>	16
Patron Reposado <i>Mexique</i>	20

BULLES

AOP Champagne

	12cl
Carte d'Or - Drappier <i>Brut</i>	16
Rosé - Drappier <i>Brut Nature</i>	19



KIR

12cl

Kir Vin blanc <i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	11
Kir royal Champagne <i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	17

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 6
France - 2cl

Martini Blanco - Rosso 10
Italie - 7cl

Routin Blanc - Rouge 11
France - 7cl

Whisky

4cl

Bourbon Four Roses 13
États-Unis

Suntory Toki 15
Japon

Monkey Shoulder 16
Écossais

Jack Daniels Single Barrel 18
États-Unis

Rozelieures Tourbé 18
France

Nikka from the Barrel 19
Japon

Rhum

4cl

Diplomatico Reserve 16
Venezuela

Havana 7 ans 16
Cuba

Santa Teresa 20
Venezuela

3 Rivières VSOP 20
Martinique

Zacapa 23 ans 22
Guatemala