

CARTE DES DESSERTS
DESSERT MENU
デザート

Riz gluant à la mangue et coco <i>Mango and coconut sticky rice</i>	12	Sélection de magnum glacé maison <i>3pcs</i> <i>Homemade Iced Magnum selection</i>	12
Sélection de mochi maison <i>3pcs</i> <i>Homemade mochi selection</i>	12	Baba au limoncello, crème vanille, framboises <i>Limoncello Baba, vanilla whipped cream, strawberries</i>	12
Soufflé chocolat, glace sésame <i>Chocolate soufflé, sesame ice cream</i>	15	Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit platter</i>	28
Zeniro cheesecake, glace yaourt <i>2pers</i> <i>Zeniro cheesecake, yogurt ice cream</i>	24	Sélection de glaces et sorbets <i>3pcs</i> <i>Ice cream and sorbet selection</i>	14

PLATEAU DE DESSERTS *4pers*
DESSERT PLATTER

54

Ž

LIQUEURS JAPONAISE 6cl

Yuzushu

12

Umeshu

12

VIN DE DESSERT 12cl

AOP Roussillon Maury Blanc, Mas Amiel 2022

10

COCKTAILS CRÉATIONS

Ansho 9cl

18

*Whisky Suntory Toki, Fernet Branca, sésame grillé
agave, réglisse*

Hikari 10cl

18

*Rhum Emminente Ambar Claro 3 ans, poire, miel
jujube, mousse de poire***COCKTAILS CLASSIQUES**

Expresso Martini 9cl

18

Vodka Belvedere, Borghetti, espresso

Amaretto Sour 9cl

18

*Amaretto, citron vert, blanc d'œuf***WHISKY JAPONAIS 5cl**

Toki

14

Fuji Single Malt

26

Hibiki Japanese Harmony

32

Yamazaki 12 ans

18

COGNAC 5cl

Hennessy VS

14

Hennessy XO

42

ARMAGNAC 5cl

Bas Armagnac VS, Decanter Gelas

12

CALVADOS 5cl

Coquerel 4 Ans

12

Prix net TTC Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.