

## 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 3 pcs <i>Homemade Iced Magnum selection</i>	12
Sélection de mochi maison 3 pcs <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 2 pers <i>Zeniro cheesecake, yogurt ice cream</i>	24	Sélection de glaces et sorbets 3 pcs <i>Ice cream and sorbet selection</i>	14

4 pers

#### PLATEAU DE DESSERTS

*Dessert platter*

54

## LIQUEURS JAPONAISE 4cl

Yuzushu	12
Umeshu	12

## VIN DE DESSERT 12cl

AOP Roussillon Maury Blanc, Mas Amiel 2022	10
--	----

## COCKTAILS CRÉATIONS

Ansho 9cl <i>Whisky Suntory Toki, Fernet Branca, sésame grillé agave, réglisse</i>	18
Hikari 10cl <i>Rhum Emminiente Ambar Claro 3 ans, poire, miel jujube, mousse de poire</i>	18

## COCKTAILS CLASSIQUES

Expresso Martini 9cl <i>Vodka Belvedere, Borghetti, espresso</i>	18
Amaretto Sour 9cl <i>Amaretto, citron vert, sucre</i>	18

## WHISKY JAPONAIS 5cl

Toki	12
Fuji Single Malt	23
Hibiki Japanese Harmony	29
Yamazaki 12 ans	45

## COGNAC 5cl

Hennessy VS	13
Hennessy XO	39

## ARMAGNAC 5cl

Bas Armagnac VS, Decanter Gelas	13
---------------------------------	----

## 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.