

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

Ž

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.