

CARTE BAR
BAR MENU
バーメニュー

Ž

SNACKS

ス ナ ッ ク	Edamame, fleur de sel	7
	<i>Salted edamame</i>	
	Edamame spicy	9
	<i>Spicy edamame</i>	
	Mini maïs, miel à la truffe & shichimi	13
	<i>Baby corn, truffle honey & shichimi</i>	
	Tofu ou riz croustillant : Tartare de saumon	15
	<i>Crispy tofu or rice : Salmon tartar</i>	
	Tofu ou riz croustillant : Tartare de thon Akami	22
	<i>Crispy tofu or rice : Akami tuna tartar</i>	
	Petit burger de Wagyu, mayonnaise à la truffe	17
	<i>Small Wagyu burger, truffle mayo</i>	
	Harumaki de King Crab et Saint-Jacques, sauce Aji Amarillo	29
	<i>King Crab & scallops Harumaki, Aji Amarillo sauce</i>	
	Tofu panko, vinaigrette shiso épicée	15
	<i>Panko tofu, spicy shiso dressing</i>	
	Piments del Padron	14
	<i>Padron Peppers</i>	

COCKTAILS CRÉATIONS

創作カクテル	Raku 15cl	19
	<i>Gin Roku, yuzu, Saké pétillant, soda</i>	
	Sumi 9cl	19
	<i>Hennessy VS, Dom Benedictine, Antica Formula, coco torréfié</i>	
	Yume 10cl	19
	<i>Vodka Belvedere, shiso rouge, Umeshu, cordial pamplemousse</i>	
	Ansho 9cl	19
	<i>Whisky Suntory Toki, Fernet Branca, sésame grillé, agave, réglisse</i>	
	Hikari 10cl	19
	<i>Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans, poire, miel jujube, mousse de poire</i>	
	Mori 15cl	19
	<i>Gin Beefeater, cordial citron fumé, soda geinmacha, bitter pamplemousse</i>	
	Ennetsu 10cl	19
	<i>Tequila Patron Silver, aji amarillo, Genepi, sencho, huile piquante au sésame</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

モクテル	Tsubu 15cl	12
	<i>Tanqueray 0%, verjus, aloe vera, soda</i>	
	Nami 15cl	12
	<i>Kombu-cha, shrub pomme coing, citron</i>	

VINS AU VERRE

シ ヤ ン パ ン	CHAMPAGNES 12,5cl	
	AOP Champagne Zeniro, Brut NM	17
	AOP Champagne Perrier Jouët, Brut NM	24
白 ワ イ ン	VINS BLANCS 15cl	
	AOP Chablis, St-Martin, Laroche, 2024	15
	AOP Sancerre, P. Balland, 2024	14
	AOP Crozes Hermitage, Bott, 2023	15
赤 ワ イ ン	VINS ROUGES 15cl	
	AOP Bourgogne Pinot Noir, A. Heitz, 2022	15
	AOP Médoc, Château Chapelle de la Potensac, 2018	14
	AOP Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, 2023	16
ロ ゼ ワ イ ン	VINS ROSÉS 15cl	
	AOP Côte de Provence, By Ott, 2024	10
	AOP Côte de Provence, Château Minuty, Rosé Or, 2024	15
甘 口	VINS DE DESSERT 12cl	
	AOP Roussillon, Maury Blanc, Mas Amiel, Vintage, 2023	10
	DOC Porto, Anderson, Fine Twany	13
	DOC Porto, Churchill's, Twany 20 ans	39

SPIRITUEUX

日本 ウイ スキ ー	WHISKY JAPONAIS 4cl	
	Toki	13
	Fuji Single Malt	24
	Hibiki Japanese Harmony	31
	Yamazaki 12 Ans	45
ア メ リ カ ン	WHISKY AMÉRICAIN 4cl	
	Maker's Mark	13
	Bulleit Rye	14
	Sir Davis Signature	24
ス コ ッ チ / ア イ リ ッ シ ユ	WHISKY ÉCOSSAIS ET IRLANDAIS 4cl	
	Johnnie Walker Black Label	13
	Johnnie Walker Blue Label	45
	Laphroaig 10 Ans	15
	Glenmorangie 12 Ans	14
	Greenspot	15

コ ニ ヤ ッ ク	COGNAC 4cl	
	Hennessy VS	14
	Hennessy XO	39
ア ル マ	ARMAGNAC 4cl	
	Bas Armagnac VS, Decanter Gelas	14
カ ル ヴ ア	CALVADOS 4cl	
	Coquerel 4 Ans	13
ラ ム	RHUM 4cl	
	Eminente Ambar Claro 3 Ans	13
	Eminente Reserva 7 Ans	16
	Bacardi Carta Blanca	13
	Bacardi Carta Oro	13
	Bacardi 8 Ans	15
	Zacapa 23 Ans Solera	28
	Zacapa XO	36
カ シ ヤ	CACHAÇA 4cl	
	Janeiro	13

テ キ ー ラ	TEQUILA 4cl	
	Patron Silver	15
	Patron Reposado	19
	Patron Anejo	21
	Casamigos Reposado	19
	Don Julio 1942	49
	Clase Azul Reposado	45
メ ス カ ル	MEZCAL 4cl	
	Del Maguey Vida	13
	Casamigos	24
	Clase Azul Durango	68
ウ オ ッ カ	VODKA 4cl	
	Belvedere	13
	Belvedere Ten	35
	Belvedere Dirty Brew	13
	Grey Goose	14
	Haku	14
	Tito's	14
	Beluga Gold Line	39

GIN 4cl

Beefeater	13
Ki no Bi Kyoto Dry gin	21
Ki no Bi Tea	24
Ki no Bi Sei	23
Roku	13
Hendrick's	15
Bombay Sapphire	14
Tanqueray Ten	15
Monkey 47	22
Tanqueray 0%	12

APÉRITIFS 6cl

Ricard 5cl	8
Henri Bardouin 5cl	10
Martini Blanc / Rouge	10
Carpano Antica Formula	12
Noilly Prat Dry	10
Lillet Blanc	12
Suze	10
Aperol	10
Campari	10
Porto Anderson White 10 ans 12cl	17

ピ
ス
コ

PISCO 4cl

El Gobernador

13

リ
キ
ュ
ー
ル
・
蒸
留
酒

LIQUEURS ET EAUX DE VIE 4cl

Pernod Absinthe 4cl

14

Dom Benedictine

12

Luxardo Maraschino

12

Amaretto Disaronno

12

St Germain

14

Grappa Sassicaia

29

Genepi

12

Poire William Cartron

12

Chartreuse Jaune

16

Chartreuse Verte

16

Yuzushu 6cl

14

Umeshu 6cl

14

BIÈRES 33cl

ビ ー ル	Asahi	8
	Bière du comté blanche	11

SOFTS

パ ト リ ッ ク ・ フ ォ ン	JUS ET NECTARS DE FRUITS PATRICK FONT 25cl	
	Jus de pomme	10
	Jus d'ananas	10
	Jus de tomate	10
	Nectar de cranberry	10
	Nectar de mangue	10
水	EAUX 75cl	
	Aqua Chiara plate	7
	Aqua Chiara pétillante	7
	Chateldon	10

ソ ー ダ	SODAS	
	Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl	7
	Limonade du comté 33cl	8
	Perrier 33cl	7
	Fever tree tonic 20cl	8
	Fever tree mediterranean tonic 20cl	8
	Fever tree ginger beer 20cl	8
	Fever tree ginger ale 20cl	8
	Kombu-cha 33cl	8

BOISSONS CHAUDES

コ ー ヒ ー	CAFÉS	
	Espresso	5
	Décaféiné	5
	Double espresso	9
	Café crème	9
	Cappuccino	9
テ ィ ー	THÉS	
	<i>Matcha, Genmaicha, Jasmin, Oolong, Noir pétal de rose, Thé vert menthe</i>	8
ハ ー ブ	INFUSIONS	
	<i>Camomille, Verveine</i>	8

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.