

CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

デザート

Riz gluant à la mangue & coco <i>Mango & coconut sticky rice</i>	14	Sélection de magnum glacé maison 2 pcs <i>Homemade Iced Magnum selection</i>	13
Sélection de mochi maison 3 pcs <i>Homemade mochi selection</i>	14	Baba au limoncello, crème vanille, framboises <i>Limoncello Baba, vanilla whipped cream, strawberries</i>	14
Soufflé chocolat, glace sésame <i>Chocolate soufflé, sesame ice cream</i>	17	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>	27	Sélection de glaces & sorbets 3 pcs <i>Ice cream & sorbet selection</i>	14

PLATEAU DE DESSERTS 4 pers

Dessert platter

56

LIQUEURS JAPONAISE 6cl

Yuzushu	14
Umeshu	14

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>	19
Hikari 10cl <i>Rhum Emminiente Ambar Claro 3 ans, poire, miel jujube, mousse de poire</i>	19

COCKTAILS CLASSIQUES

Expresso Martini 9cl <i>Vodka Belvedere, Borghetti, espresso</i>	19
Amaretto Sour 9cl <i>Amaretto, citron vert, sucre</i>	19

WHISKY JAPONAIS 4cl

Toki	13
Fuji Single Malt	24
Hibiki Japanese Harmony	31
Yamazaki 12 ans	45

COGNAC 4cl

Hennessy VS	14
Hennessy XO	39

ARMAGNAC 4cl

Bas Armagnac VS, Decanter Gelas	14
---------------------------------	----

CALVADOS 4cl

Coquerel 4 Ans	13
----------------	----

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.