

CARTE DES DESSERTS

DESSERT MENU

デザート

Riz gluant à la mangue & glace de pandan <i>Mango Sticky rice & pandan ice cream</i>	12	Banoffee Banane & caramel de miso <i>Banana & caramel miso Banoffee</i>	13
Sélection de mochi maison 3 pcs <i>Homemade mochi selection</i>	11	Cheesecake Zeniro & Glace vanille 2 pers <i>Zeniro Cheesecake & Vanilla ice cream</i>	24
Soufflé chocolat, glace sésame <i>Chocolate Soufflé, sesame ice cream</i>	16	Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit platter</i>	25
Profiteroles vanille, pistache & sésame noir <i>Vanilla, pistachio & black sesame profiteroles</i>	11	Sélection de glaces & sorbets 3 pcs <i>Ice cream & sorbet selection</i>	10

PLATEAU DE DESSERTS 4 pers

Dessert platter

42

LIQUEURS JAPONAISES 6cl		WHISKY JAPONAIS 4cl	
Yuzushu	14	Toki	12
Umeshu	14	Fuji Single Malt	24
		Hibiki Japanese Harmony	32
		The Chita	22
		Hakushu 12 ans	38
		Yamazaki 12 ans	45
VIN DE DESSERT 10cl			
AOP Roussillon Maury Blanc, Mas Amiel 2022	9		
COCKTAILS CRÉATIONS		COGNAC 4cl	
Ansho 9cl	18		
<i>Whisky Suntory Toki, Fernet Branca, sésame grillé agave, réglisse</i>		Hennessy VS	12
		Hennessy XO	39
Hikari 10cl	18		
<i>Rhum Emminiente Ambar Claro 3 ans, poire, miel jujube, mousse de poire</i>			
COCKTAILS CLASSIQUES		ARMAGNAC 4cl	
		Bas Armagnac VS, Decanter Gelas	14
Espresso Martini 9cl	18	CALVADOS 4cl	
<i>Vodka Belvedere, Borghetti, espresso</i>			
Amaretto Sour 9cl	18	Coquerel 4 ans	13
<i>Amaretto, citron vert, sucre</i>			

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.