

# SAKE JAPONAIS 酒

## Sake Mio Clear Petillant

5 € / 14 €

*Demi sec et finement pétillant. Aromes fruités de pomme. 5%. Verre 10cl / Bouteille 300ml  
Parfait en apéritif ou avec un dessert.*

## Sake Kakushi Ginjo Namazume Genshu

6 € / 45,90 €

*Soyeux, frais et fruité. Légère acidité et belle amertume. Corsé et crémeux en bouche. 16,5%.  
Verre 10cl / Bouteille 720ml. Accord : avec une viande.*

## Sake Seafood Junmai Genshu Shirokoji

6,50 € / 49,50 €

*Léger et frais. Notes citronnées. 13%. Verre 10cl / Bouteille 720ml  
Accords : poisson, fruits de mer.*

## Sake Kimoto Junmai

6,50 € / 37,50 €

*Profond saveurs de riz douce et moelleuses. 15,5%. Verre 10cl / Bouteille 640ml  
Accords : Poisson, viande, légumes, peut se boire chaud ou froid.*

## Sake Jijoshu Vintage Junmai Jukusei Genshu

9 € / 67,50 €

*Moelleux texture crémeuse. Arome de caramel et de fruits mûrs. 17,2%. Verre 10cl / Bouteille  
720ml. Accord : parfait avec un foie gras.*

## Sake Shuryu Limited Junmai Daiginjo

9 € / 69 €

*Floral, fruité et corsé. 15,5%. Verre 10cl / Bouteille 720ml  
Accords : viande, poisson, légumes. Un saké accessible en terme de goût.*

# DIGESTIFS 食後酒

## ALCOOLS JAPONAIS

### Umeshu 梅酒

5 €

### Roku Gin Suntory

10 €

*Gin japonais raffiné aux botaniques  
emblématiques, frais et parfaitement  
équilibré. 43%*

## WHISKY ウイスキー

### Akashi

10 €

*Rond et boisé. Notes de vanille et de  
caramel qui évoluent délicatement vers  
des notes épicées en bouche. 40%*

### Togouchi Premium

12 €

*Parfum fruité de prune. Doux et raffiné  
avec des notes de chocolat, miel et de  
chêne toasté. 40%*

### Nikka Barrel

14 €

*Puissance, finesse et équilibre.  
51,4%*

### Hibiki Suntory Harmony

20 €

*Subtil et tendrement long avec une  
pointe de Mizunara. Chêne japonais.  
43%*

## SAKES ARRANGÉS

*Parfums : Yuzu, Gingembre, Vanille, Piment et autres*

### Verre 4cl

10 €