

VINS BLANCS

<u>FRANCE, RETOUR DE PÊCHE, JÉRÉMIE HUCHET</u>	<u>14 / 56</u>
<u>ALLEMAGNE, BLANC DE NOIR, KAUFMANN</u>	<u>66</u>
<u>ESPAGNE, CUCU, BARCO DEL CORNETA</u>	<u>68</u>
<u>ESPAGNE, CLAR, FINCA PARERA</u>	<u>17 / 71</u>
<u>LANGUEDOC, SOUS LES ROCS, ESTANILLES</u>	<u>91</u>

VIN ROSÉS

<u>PORTUGAL, RUFIA, JOAO TAVARES</u>	<u>65</u>
<u>ITALIE, AGADE, PODERE ORTICA</u>	<u>18 / 75</u>

VIN ORANGES

<u>ITATA, PIPENO BLANCO, A LOS VINATERS BRAVOS</u>	<u>15 / 75</u>
<u>ESPAGNE, NARANJA, PRELUM</u>	<u>76</u>

VINS ROUGES

<u>LOIRE, PUNK PINEAU D'AUNIS, VINI BE GOOD</u>	<u>15 / 64</u>
<u>RHONE, GRANGE DU NORD, FRÉDÉRIC AGNERAY</u>	<u>74</u>
<u>ESPAGNE, ALBAHRA, ENVINATE</u>	<u>66</u>
<u>LOIRE, LA BURETTE, TIMOTHÉE DELALLE</u>	<u>68</u>
<u>FRANCE, COTE DU RHÔNE, RÉMY FERBRAS</u>	<u>18 / 72</u>

BULLES

<u>ESPAGNE, VALLDOLINA, OLESA DE BONESVALIS</u>	<u>16 / 65</u>
---	----------------

COCKTAILS

<u>PALOMA TUM YUM (DON JULIO, PAMPLEMOUSSE, LIME)</u>	<u>16</u>
<u>WHISKY SODA (NIKKA COFFEY MALT WHISKY)</u>	<u>17</u>
<u>RHUM NEGRONI (PLANTATION, CAMPARI)</u>	<u>15</u>
<u>GIMLET CONCOMBRE AMER (GIN, CITRON, CONCOMBRE)</u>	<u>16</u>
<u>KABOCHA FIZZ (BOURBON, BAROT, KABOCHA, LIME)</u>	<u>16</u>
<u>TSING TAO SPRITZ (APEROL, TSING TAO)</u>	<u>10</u>

* MOCKTAIL DISPONIBLE

BIÈRES

<u>LA MON NAN COLD TEA (666ML)</u>	<u>11</u>
<u>TSING TAO</u>	<u>7</u>
<u>BLONDE (BORÉALE)</u>	<u>7 / 10</u>
<u>PALE ALE, SAISONS DES PLAGES (BORÉALE)</u>	<u>7 / 10</u>
<u>IPA (BORÉALE)</u>	<u>7 / 10</u>

* BIÈRES SANS ALCOOL DISPONIBLE

SAKÉ

<u>JUNMAI GINJO, SAKARI NO 13, NIHONSAKARI</u>	<u>11 / 79</u>
<u>YUZU, SAKARI NO 21, NIHONSAKARI</u>	<u>89</u>
<u>JUNMAI GINJO, SAKARI NO 11, NIHONSAKARI</u>	<u>100</u>
<u>JUNMAI, HITEN KONJIKI, LA MAISON DU WHISKY</u>	<u>135</u>
<u>AMAKUCHI, KUROMATSU (500 ML)</u>	<u>46</u>