

## VINS BLANCS

<u>ALLEMAGNE, DINO, STRUB (MAG)</u>	<u>14 / 95</u>
<u>ESPAGNE, MAR DE CAL, VERDEJO</u>	<u>48</u>
<u>ITALIE, AGATA, BENAZZOLI</u>	<u>53</u>
<u>ESPAGNE, CLAR, FINCA PARERA</u>	<u>71</u>

## VIN ROSÉS

<u>PORTUGAL, RUFIA, JOAO TAVARES</u>	<u>65</u>
<u>ITALIE, AGADE, PODERE ORTICA</u>	<u>16 / 75</u>

## VIN ORANGES

<u>NOUVELLE-ZÉLANDE, SAUVIGNON BLANC, HERMIT RAM</u>	<u>75</u>
<u>ESPAGNE, LLUNARI, HERENCIA ALTES</u>	<u>13/58</u>

## VINS ROUGES

<u>LOIRE, PUNK PINEAU D'AUNIS, VINI BE GOOD</u>	<u>64</u>
<u>RHONE, GRANGE DU NORD, FRÉDÉRIC AGNERAY</u>	<u>74</u>
<u>CATALOGNE, FOSC, FINCA PARERA</u>	<u>67</u>
<u>ESPAGNE, ALBAHRA, ENVINATE</u>	<u>66</u>
<u>LOIRE, LA BURETTE, TIMITHÉE DELALLE</u>	<u>15/ 68</u>
<u>CAHORS, MALBEC, CHATEAU DES HAUTES SERRES</u>	<u>15/ 70</u>

## BULLES

<u>ESPAGNE, VALLDOLINA, OLESA DE BONESVALIS</u>	<u>14/ 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, HITEN KONJIKI, LA MAISON DU WHISKY</u>	<u>135</u>
<u>AMAKUCHI, KUROMATSU (500 ML )</u>	<u>46</u>
<u>JUNMAI GINJO, SUI SUI MORINOKURA</u>	<u>11 / 148</u>
<u>JUNMAI GINJO, MEDETA NO U, SHOUTOKU SHUZO 240 ML</u>	<u>38</u>