

Apéritifs

Coupe de Champagne Bagnost ⁽¹¹⁾	11,00 €
Coupe de Champagne Bagnost rosé ⁽¹¹⁾	13,00 €
Coupe de crémant Alice Hartmann ⁽¹¹⁾	10,00 €
Coupe Bernard Massard ⁽¹¹⁾	8,00 €
Aperol Spritz ⁽¹¹⁾	10,00 €
Kir crémant ⁽¹¹⁾	8,00 €
Kir Royal ⁽¹¹⁾	11,00 €
Kir vin blanc ⁽¹¹⁾	7,00 €
Porto blanc ⁽¹¹⁾ ou rouge ⁽¹¹⁾	6,00 €
Ricard	6,00 €
Martini Bianco ⁽¹¹⁾ , Rosso ⁽¹¹⁾ ou Rosato ⁽¹¹⁾	6,00 €
Martini Gold	8,00 €
Picon Bière ⁽¹¹⁾	6,00 €
Plum wine (liqueur de prune japonaise)	6,00 €
Campari ou Cynar	6,00 €
Gin Bombay Dry	6,00 €
Gin Bombay Sapphire	7,00 €
Vodka Eristoff	6,00 €
Vodka Grey Goose Classic ou Poire	11,00 €
Vodka Stolichnaya Classic	7,00 €
Vodka Elit by Stolichnaya	11,00 €
Bacardi	6,00 €
Seven Tiki rhum brun	8,00 €
William Lawson's Whisky	6,00 €
J&B, Johnny Walker Red ou Jack Daniel's	7,00 €
Crodino	3,50 €
Supplément soft (Coca, jus ou soda)	2,60 €

Classic

Cocktail Aka ⁽¹¹⁾ : <i>Vodka Eristoff rouge, Martini Fiero, jus de cranberry et Champagne</i>	10,00 €
Mojito: <i>Citron vert, menthe fraîche, Bacardi et soda</i>	11,00 €
Mojito Diablo: <i>Citron vert, menthe fraîche, tequila, crème de cassis, soda</i>	11,00 €
Caipirinha: <i>Citron vert, sucre de canne, Cachaça</i>	11,00 €
Green Garden: <i>Citron vert, Bitter Lemon, Vodka verte, crème de cassis</i>	11,00 €
Black Apple: <i>Citron vert, jus de pomme, Blue Curaçao, Vodka noire et cannelle</i>	11,00 €
June Bug: <i>Liqueur de melon, liqueur de banane, Malibu, jus d'ananas</i>	11,00 €
Apple Martini: <i>Vodka Stolichnaya, liqueur de pomme verte, jus de pomme</i>	10,00 €
Cosmopolitan: <i>Vodka Stolichnaya, Cointreau, jus de cranberry</i>	10,00 €
Daiquiri (classique, fraise): <i>Rhum, purée de fruit, sucre</i>	10,00 €
Margarita (classique, fraise): <i>Tequila, purée de fruit, sucre</i>	10,00 €
Mai Tai ⁽⁸⁾ : <i>Rhum blanc, Rhum brun, jus d'ananas, sirop d'orgeat</i>	11,00 €
Long Island Iced Tea: <i>Vodka, Rhum blanc, Gin, Triple sec, Tequila, Coca Cola</i>	11,00 €

De Lux

Elit Apple Martini: <i>Vodka Elit by Stolichnaya, liqueur de pomme verte</i>	14,00 €
Cosmo de Lux: <i>Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry</i>	14,00 €
Martini (stirred or shaken) ^(11.13) : <i>Bombay Sapphire ou Grey Goose, Noilly Prat, olive</i>	14,00 €

Virgin

Virgin Mojito: <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Sprite</i>	8,00 €
Rising Sun: <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine</i>	5,50 €
Shirley Temple: <i>Canada Dry, jus d'orange, grenadine</i>	5,00 €

Soupes

Potage du jour (<i>Soup of the day</i>)	6,00 €
Tom Yum Kung: fumet de poisson épicé, scampis et champignons ^(4.5.6.9.14.10) <i>Spicy fish broth, prawns and mushrooms</i>	8,50 €
Potage thaï aux scampis et lait de coco infusé à la citronnelle ^(4.5.6.8.9.10.12.14) <i>Thai scampi soup in a coconut milk and citronella infusion</i>	11,00 €
Crème de tourteaux aux herbes et petits légumes à la coriandre ^(6.9.11.12) <i>Creamy crab soup seasoned with herbs, vegetables and coriander</i>	13,50 €

Entrées

Feuilleté de calamar sauté, ail, piments doux, tomates et coriandre, bouquet de roquette ^(1.3.4.7.2.12.8) <i>Stir fry squid prepared with garlic, sweet peppers, tomato and coriander served in a pastry</i>	14,50 €
Escalopes de foie gras de canard poêlés, litchis au balsamique ^(1.8.11.12) <i>Duck foie gras escaloppes and balsamic seasoned litchis</i>	18,50 €
Risotto crémeux aux légumes ^(11.12) <i>Creamy risotto with vegetables</i>	10,50 €
Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan <i>Beef Carpaccio, rocket salad and parmesan cheese shavings</i> ^(1.3.10.12.14)	
	En entrée 12,50 €
	En plat avec frites 19,50 €
Terrine de sole aux écrevisses faite maison, salade de chou chinois ^(2.5.6.10.12.14) <i>Home made terrine of sole with crayfish and chinese cabbage salad</i>	14,50 €

Entrées

Beignets de crevettes, sauce aigre-douce^(1.6.11.2.4.12) 11,00 €
Fried shrimps, sweet and sour sauce

Nems maison au choix: légumes, scampis, poulet^(1.2.4.6.11.12)
Homemade springrolls, choice of vegetables, prawns or chicken

2 pièces	6,00 €
4 pièces	11,00 €
6 pièces	15,00 €

AKA Finger food: yakitori, gyozas, nems aux scampis et beignets de crevettes^(1.2.4.5.6.11.12) 18,00 €

Ardoise de Tapas: raviole de langoustines frites, tartare de thon au sésame, St Jacques à la vanille, foie gras poêlé et oignons rouges aux épices^(1.2.4.6.8.10.11.12) 25,00 €
Tapas dish : fried Lobster ravioli, sesame flavoured tuna tartar, vanilla seasoned St-Jacques, fried foie gras and red onions and spices

Tempuras

Nos tempuras sont faits maison et préparés à la minute
Our tempuras are homemade and prepared to order

Tempuras de légumes frais^(1.2) 11,00 €
Vegetable tempuras

Tempuras de scampis marinés^(1.2.4.6.12) 14,00 €
Marinated prawn tempuras

Medley de tempuras (à partager): scampis et légumes^(1.2.4.6) 23,00 €
Tempura medley (to share): prawn and vegetable mix

Salades

Salade végétarienne: légumes de saison frais et ses tempuras^(1.2.4.8.10.11) 16,00 €
Vegetarian salad: fresh seasonal vegetables and tempura

Salade de scampis poêlés à l'ail et tomates^(1.4.6.8.10.11) 17,00 €
Panned scampi salad with garlic and tomatoes

Entrées japonaises

Miso soup: <i>Fumet de poisson, algues et tofu</i> ^(4.5.6.7.12) <i>Fish broth, seaweed and tofu</i>	4,50 €
Edamame: <i>Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur</i> ⁽⁴⁾ <i>Steamed soybean pods</i>	4,50 €
Inaris: <i>Poches de tofu remplies de riz vinaigré</i> ^(4.11) <i>Tofu pockets filled with vinegar rice</i>	7,50 €
Gomo Wakame: <i>Salade d'algues assaisonnée à l'huile de sésame</i> ^(4.10) <i>Seaweed salad seasoned with sesame oil</i>	5,00 €
Gyozas: <i>Ravioles de poulet cuites à la vapeur et poêlées</i> ^(1.4.10) <i>Steamed and fried chicken dumplings</i>	9,50 €
Yakitori: <i>Brochettes de poulet en sauce Teryaki</i> ^(1.4.11) <i>Chicken skewers with Teryaki sauce</i>	9,50 €
Kyuri sunomono: <i>Salade de concombres marinés</i> ^(5.6.10.11.12) <i>Marinated cucumber salad</i>	5,00 €
Tartare tako: <i>poulpe à huile de sésame et épices</i> ^(4.7.10.11) <i>Octopus with spicy sesame oil and spices</i>	12,00 €
Ussuzukuri Saba: <i>carpaccio de maquereau, sauce chef</i> ^(4.5.10.11) <i>Carpaccio of mackerel in a sauce chef</i>	12,00 €
Oshizushi (sushi pressé): <i>saumon, Philadelphia et ciboulette</i> ^(4.5.10.11.12) <i>Pressed sushi : salmon, Philadelphia and chives</i>	12,00 €

Fruit Rolls

Tropical Roll: <i>mango, shrimp and cream cheese</i> ^(2.4.6.8.10.11.12)	9,50 €
Strawberry Roll: <i>salmon, strawberry and cream cheese</i> ^(2.4.5.8.10.11.12)	9,50 €
Caribbean Roll: <i>salmon, mango and cream cheese</i> ^(2.4.5.8.10.11.12)	9,50 €

Hot Rolls

Dynamite Roll: <i>fried shrimp, asparagus, Philadelphia, chives and hot sauce</i> ^(1.2.12.11.6.4.10)	12,00 €
Tempura Maki: <i>fresh salmon, fried shrimps, Philadelphia cream cheese</i> ^(1.2.12.11.10.4.5.6)	12,00 €
Tempura Maki strawberry: <i>fresh salmon, fried shrimps, Philadelphia cream cheese, strawberry and Aka sauce</i> ^(1.2.4.5.6.10.11.12)	15,00 €
Dragon Roll: <i>salmon, fried shrimp, spicy tuna, white fish, fried in tempura batter</i> ^(8.1.2.12.11.10.4.6.5)	13,00 €

Hoso Maki (Roll)

*Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.
Les Hoso Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'extérieur.*

Cucumber Maki ^(10.11)	9,50 €
Tuna Maki ^(5.10.11)	9,50 €
Salmon Maki ^(5.10.11)	9,00 €
California Roll: surimi & avocado ^(6.4.10.11.12.2.8.1)	9,00 €
Black Widow: fried whole soft shell crab, avocado & cucumber ^(2.5.6.10.11.8.1.12)	11,00 €
Boston Maki: crabmeat, avocado, cucumber, masago and lettuce ^(2.5.4.6.10.11.8.2)	12,00 €
Unagi Roll: eel, cucumber, and sesame seeds ^(5.4.10.11)	9,50 €
Z-Roll: shrimp, mayonnaise and spicy sesame oil ^(6.4.10.11.2)	8,50 €
Futo Maki: omelette, surimi, avocado, masago and cucumber ^(5.6.4.10.11.12.2.8.1)	9,50 €
Aka Maki: grilled salmon, shrimps, japanese mayo, lettuce and cucumber ^(2.4.5.6.10.11.12)	12,00 €
Ebi Maki: shrimp, japanese mayo, chives and sesame ^(5.6.2.10.11)	11,00 €

Ura Maki (Roll)

*Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, coupée en 8 pièces.
Les Ura Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'intérieur.*

Philadelphia Roll: smoked salmon, Philadelphia cream cheese & avocado ^(8.2.12.11.10.4.5)	9,00 €
Lux Roll: fresh salmon, avocado & cucumber ^(8.11.10.4.6.5)	9,00 €
Spider Roll: fried shrimp & cucumber ^(1.2.12.11.10.6)	9,00 €
Aka Lover Roll: tuna, salmon, cream cheese & wasabi creamy sauce ^(2.12.11.10.5)	10,00 €
Spicy Tuna Maki: tuna & hot sesame oil ^(2.11.10.4.5)	10,00 €
Ebitem: fried shrimp, Japanese mayonnaise, cucumber and lettuce ^(1.2.12.11.10.4.6)	10,00 €
Ebi Ebi: spicy tuna, fried shrimp, cream cheese, topped with shrimp ^(1.12.11.10.4.6.5.2)	11,00 €
Rainbow: California roll topped with salmon, tuna, shrimps and avocado ^(1.2.4.5.6.10.11.12)	12,00 €

Te-maki (Hand-roll)

Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée en forme de cône, servi à l'unité.

Cucumber (Kappa) hand-roll ^(10.11)	5,00 €
Salmon hand-roll ^(5.10.11)	6,00 €
Fried shrimp hand-roll ^(6.10.11)	6,00 €
Eel (Unagi) hand-roll ^(4.5.10.11)	6,00 €
Vegetarian hand-roll (mango, avocado, cucumber) ^(8.10.11)	6,00 €
California hand-roll (crab stick and avocado) ^(1.2.6.10.11.12)	6,00 €
Tuna hand-roll ^(5.10.11)	7,00 €
Spicy tuna hand-roll ^(2.11.10.4.5)	7,00 €
Salmon roe (Ikura) hand-roll ^(2.5.10.11)	7,00 €
Ebiten hand-roll (Fried scampi, Japanese mayonnaise, lettuce, cucumber) ^(1.12.11.10.4.5.2.6)	7,00 €

Rainbow warrior Combo Choice of 5 assorted Te-Maki 29,00 €

Nigiri

Petits pains de riz vinaigré recouverts d'une tranche de poisson cru, servis par 2 pièces.

Sake: Saumon - Salmon ^(5.10.11)	6,00 €
Magoro: Thon - Tuna ^(5.10.11)	6,00 €
Madai: Daurade - Sea bream ^(5.10.11)	6,00 €
Ebi: Crevette - Shrimp ^(6.10.11)	6,00 €
Tako: Poulpe - Octopus ^(7.10.11)	6,00 €
Unagi: Anguille - Eel ^(5.10.11)	6,00 €
Ikura: Caviar de saumon - Salmon roe ^(2.5.10.11)	7,00 €
Tamago: Omelette - Omelette ^(1.2.10.11)	4,00 €
Uni: Caviar d'oursin - Sea Urchin Roe ^(6.10.11)	7,00 €
Djyo: Saumon flambé - Salmon flambé ^(2.4.5.10.11)	7,00 €

Sashimi

Fines tranches de poisson crus, découpées dans le meilleur du filet du poisson. Nos Sashimi sont servis par 5 tranches.

Sake: Saumon - Salmon ⁽⁵⁾	6,00 €
Magoro: Thon - Tuna ^(5.10.11)	6,00 €
Tataki Magoro: Thon mi-cuit - Seared Tuna ^(1.4.5.10)	6,00 €
Madai: Daurade - Sea bream ⁽⁵⁾	6,00 €
Hokkigai: Oreille de Vénus - Surf clams ⁽⁷⁾	6,00 €
Hotategai: Coquille Saint-Jacques - Sea Scallop ⁽⁷⁾	6,00 €
Tako: Poulpe - Octopus ⁽⁷⁾	6,00 €

Combos - Combinaisons variées

Vegetarian maki combo ^(4.8.10.11)	21,00 €
<i>20 pièces de maki aux légumes et fruits</i>	
Sushi combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	28,00 €
<i>24 pièces de Nigiri et de Maki variés</i>	
Nigiri Combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	28,00 €
<i>24 pièces de Nigiri variés</i>	
Maki Combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	28,00 €
<i>24 pièces de Maki variés</i>	
Sashimi combo ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	29,00 €
<i>24 pièces accompagnées d'un bol de riz</i>	
Sushi Sashimi combo ^(5.6.7.4.10.11)	34,00 €
<i>28 pièces de Nigiri, Maki et Sashimi variés</i>	
Sushi Sashimi Supreme ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	38,50 €
<i>28 pièces de Nigiri, Maki et Sashimi variés, 1 Soft Shell Crab et 2 scampis tempuras</i>	
Chirashizushi ^(4.5.6.7.10.11)	29,00 €
<i>Sashimi mixte servi sur un bol de riz vinaigré</i>	

Les woks

Nos woks sont accompagnés de nouilles bami^(1.2.4.8.9.10.12.14)

All woks meals are served with bami noodles

Wok de filet de bœuf piquant ^(4.6.7.11) <i>Spicy beef tenderloin wok and bami noodles with vegetables</i>	22,50 €
Wok de scampis, ail, piments doux, tomates et coriandre ^(6.11.12) <i>Scampi wok with garlic, sweet peppers, tomato and coriander</i>	23,50 €
Wok de légumes aigre-doux ^(11.12) <i>Sweet and sour vegetable wok</i>	16,50 €
Poulet au curry vert et lait de coco, riz basmati ^(8.6.7) <i>Green Chicken curry with coconut milk, served with basmati rice</i>	20,50 €
Grosses Gambas poêlées, chou pak choï confit au soja et yusu ^(4.6.12) <i>Large panned gambas, bok choy Chinese cabbage with soya and yusu confit</i>	33,50 €
Taillade de filet de bœuf façon thaï, légumes croquants, sauce aigre-doux ^(4.6.7.11) <i>Slices of filet of beef thai style with crunchy vegetables in a sweet and sour sauce</i>	28,00 €
Scampis sel et poivre, riz basmati ^(1.6.7) <i>Salt and pepper prawns served with basmati rice</i>	23,00 €

Filet de saumon cuit à l'unilatéral, mini légumes et bouillon façon grecque ^(5.8.9.11) 22,50 €
Filet of salmon cooked only on one side served with small vegetables with a greek sauce

Steak de thon mariné au soja et huile de sésame, juste grillé, tatin de tomates cerise 25,50 €
et son émulsion de roquette ^(1.2.3.4.5.10.12)
*Tuna Steak marinated in soya and sesame oil, sparsely grilled served with cherry tomatoes
and a rocket salad emulsion*

Filet de turbot cuit sur peau, asperges vertes et sauce mousseline aux truffes ^(1.2.11.12) 29,50 €
Filet of turbot cooked on its skin served with green asparagus and a truffel mousseline sauce

Et pour les enfants...

Filet ou nuggets de poulet ^(1.2.12) 8,00 €
Chicken filet or nuggets

Filet de saumon ou poisson pané ^(1.2.5.6.7.12) 8,00 €
Salmon filet or breaded fish

Garniture au choix: riz, frites, pâtes ^(1.2.12) ou légumes⁽¹²⁾
Served with a choice of: rice, fries, pasta or vegetables

Desserts

Mousse au chocolat ^(1.2.4.8.12) <i>Chocolate mousse</i>	7,00 €
Crème brûlée maison aux saveurs du moment ^(2.12) <i>Crème brûlée, flavor of the moment</i>	7,00 €
Macaron yuzu et son sorbet framboise-violette ^(1.2.3.4.5.8.9.10.11.12.13.14) <i>Macaron yuzu and raspberry sorbet</i>	8,00 €
Tiramisu au café ^(2.12) <i>Coffee tiramisu</i>	8,00 €
Parfait glacé au limoncello, spaghetti de mangue à la vanille ^(1.2.11.12) et sa tuile croustillante <i>Limoncello ice cream served with vanilla mango spaghetti and a crispy shell</i>	7,00 €
Tarte tatin, glace vanille ^(1.2.3.4.8.12) <i>Tarte tatin, vanilla ice cream - caramelized apple pie</i>	7,00 €
Fondant au chocolat noir et glace vanille ^(1.2.3.4.8.12) <i>Dark chocolate fudge served with vanilla ice cream</i>	8,00 €
Sélection miniature de nos desserts ^(1.2.3.4.5.7.8.9.10.11.12.13.14) <i>Sélection of miniature desserts</i>	9,00 €
Nos glaces artisanales par boule Vanille ^(1.2.3.4.8.12) , fraise ^(8.12) , chocolat ^(4.8.12) , thé vert matcha ^(1.2.3.4.5.8.9.10.11.12.13.14) , moka ^(1.2.3.4.8.12) , gingembre ^(1.2.3.4.5.8.9.10.11.12.13.14)	2,00 €
Nos sorbets artisanaux par boule Framboise-violette ^(1.2.3.4.8.9.10.11.12.13.14) , citron ^(8.12) , mangue, noix de coco ⁽¹²⁾ , litchi	2,00 €

Softs & Bières

Rosport classic	0,25 l	2,60 €
Rosport blue ou Viva	0,5 l	3,50 €
Rosport blue ou Viva	1 l	5,90 €
Coca Cola, Coke Light, Coke Zero, Fanta ou Sprite	0,2 l	2,60 €
Ice Tea pêche ou citron	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic ou Agrumes	0,2 l	2,60 €
JUS DE FRUIT :	0,2 l	2,60 €
<i>Orange, pomme, ACE, banane, tomate, pamplemousse, ananas, abricot</i>		
ARIZONA ICED TEAS :		
<i>ingrédients 100% naturels, sans saveur artificielle, colorant ou conservateur</i>		
Pommegranate Green Tea	0,5 l	4,50 €
Ginseng&Honey Green Tea	0,5 l	4,50 €
Blueberry White Tea	0,5 l	4,50 €
Lemon Black Tea	0,5 l	4,50 €
Diet Ginseng & Honey Green Tea	0,5 l	4,50 €

Bières

PRESSION:

Diekirch ⁽¹¹⁾ (LUX)	0,3 l	3,50 €
Asahi Silver ⁽¹¹⁾ (JPN)	0,25 l	4,00 €

BOUTEILLE:

Kirin Ichiban ⁽¹¹⁾ , Sapporo ⁽¹¹⁾ ou Asahi Silver ⁽¹¹⁾ (JPN)	0,33 l	5,50 €
Leffe blonde ⁽¹¹⁾ ou brune ⁽¹¹⁾ (B)	0,33 l	3,50 €
Hoegaarden ⁽¹¹⁾ (B)	0,25 l	3,50 €
Corona ⁽¹¹⁾ (MX)	0,33 l	5,00 €
Clausthaler sans alcool ⁽¹¹⁾ (D)	0,33 l	3,00 €

Boissons chaudes & Digestifs

Café	2,70 €
Expresso	2,60 €
Cappuccino italien ^(3,12) ou chantilly ^(3,12)	2,90 €
Lait russe ⁽¹²⁾	3,00 €
Expresso double	3,70 €
Expresso macchiato	2,80 €
Chocolat chaud ^(3,12)	3,00 €
Chocolat viennois ^(3,12)	3,10 €
Expresso corretto	4,00 €
Café Baileys ⁽¹²⁾	4,30 €
Irish coffee ⁽¹²⁾	7,10 €
Japonais en théière: Sencha ou Genmaicha	5,10 €
Geschwendner en sachet:	3,10 €
• Noir: Darjeeling, Assam	
• Vert: Sencha, Jasmin	
• Infusion: Camomille, Fenouil, Menthe, Verveine	
• Rouge: Infusion de fruits rouges	
Digestifs	
Fernet Branca ou Averna	6,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto ou Bailey's ou Sambuca ⁽¹²⁾	6,50 €
Grand Marnier ou Cointreau	6,50 €
Get 27	6,50 €
Cognac	7,00 €
Vieil Armagnac VSOP	7,00 €
Calvados	7,00 €
Poire Williams, Mirabelle ou Framboise	7,00 €
Vieille Prune	7,00 €
Marc de Gewurtztraminer ou de Bourgogne	8,50 €
Grappa Julia	6,50 €
Grappa di Brunello	8,50 €
Talisker 10 ans, single malt scotch whisky	8,50 €
The Macallan 12 ans, single malt highland scotch whisky	10,00 €
Oban 14 ans, single malt whisky	11,00 €

Champagnes & Vins Rosés

Champagne Bagnost ⁽¹¹⁾	0,75 l	56,00 €
Champagne Bagnost rosé ⁽¹¹⁾	0,75 l	63,00 €
Moët & Chandon ⁽¹¹⁾	0,75 l	79,00 €
Moët & Chandon Impérial rosé ⁽¹¹⁾	0,75 l	97,00 €
Crémant Alice Hartmann ⁽¹¹⁾	0,75 l	48,00 €
Bernard Massard, Cuvée de l'Écusson ⁽¹¹⁾	0,75 l	34,50 €

Notre coup de cœur

Crémant Alice Hartmann Grande Cuvée ⁽¹¹⁾	0,75 l	108,00 €
---	--------	----------

Les vins rosés

	Verre	Bouteille
LE LUXEMBOURG		
Domaine Thill, Pinot Noir rosé ⁽¹¹⁾	6,00 €	23,00 €
LE BORDELAIS		
Bordeaux, Château des Tourtes ⁽¹¹⁾	6,00 €	25,00 €
LA PROVENCE		
Côte de Provence, Jas d'Esclans, Cru Classé, agriculture biologique ⁽¹¹⁾		27,00 €
Côte de Provence, Domaine Anticaille ⁽¹¹⁾	6,80 €	28,50 €

Vins Blancs

LUXEMBOURG

Verre Bouteille

Domaine Thill

Grand 1er Cru Pinot Gris⁽¹¹⁾

7,00 € 25,00 €

Grand 1er Cru Auxerrois⁽¹¹⁾

5,00 € 20,50 €

Domaine Bastian

Pinot Gris⁽¹¹⁾

35,50 €

Domaine et tradition

Clos des rochers, Riesling⁽¹¹⁾

33,50 €

Gewürtztraminer⁽¹¹⁾

33,50 €

Domaine Krier

Grand 1er Cru, Riesling⁽¹¹⁾

7,50 € 29,00 €

Domaine Aby Duhr

Riesling Paradaïs, Château Pauqué⁽¹¹⁾

9,50 € 40,00 €

« Les Fossiles », Château Pauqué⁽¹¹⁾

51,50 €

Domaine Alice Hartmann

Riesling Koepchen « La Chapelle »⁽¹¹⁾

34,00 €

AUTRICHE

Chardonnay Selection Wiener⁽¹¹⁾

8,50 € 34,50 €

Sauvignon Sattlerhof⁽¹¹⁾

9,00 € 38,00 €

CHILI

Chardonnay Gran Reserva, Domaine Indomita⁽¹¹⁾

29,00 €

Sauvignon, Domaine Indomita⁽¹¹⁾

7,00 € 28,00 €

Vendanges tardives, Domaine Indomina⁽¹¹⁾ 0.5 litre

25,50 €

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
<u>ESPAGNE</u>		
Verdejo Cosecha ⁽¹¹⁾	7,00 €	27,50 €
<u>FRANCE</u>		
La Vallée de la Loire		
Sancerre blanc, Pascal Jolivet ⁽¹¹⁾		40,50 €
Sancerre blanc, Pascal Jolivet ½ bouteille ⁽¹¹⁾		22,50 €
Pouilly Fumé, Joseph Mellot, Le Troncsec ⁽¹¹⁾		40,50 €
La Bourgogne		
Chardonnay, Les Murelles, Frère Roux ⁽¹¹⁾	7,50 €	31,00 €
Chablis village, Louis Michel ⁽¹¹⁾		39,00 €
Saint Aubin, La Pucelle, Frère Roux ⁽¹¹⁾	10,00 €	44,00 €
Puligny Montrachet, Frère Roux ⁽¹¹⁾		79,00 €
Le Bordelais et Bergerac		
Bergerac, Chateaux Miaudoux, moelleux ⁽¹¹⁾	6,50 €	27,00 €
Le Corbieres		
Ollieux Romanis, cuvée prestige, élevé en futs de chênes ⁽¹¹⁾		46,00 €
La Provence		
Bandol, Château Pibarnon ⁽¹¹⁾		51,50 €

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
<u>LUXEMBOURG</u>		
Clos des Rochers, Pinot Noir élevé en barrique ⁽¹¹⁾		39,00 €
<u>VALLÉE DE LA LOIRE</u>		
Sancerre rouge, Pascal Jolivet ⁽¹¹⁾ 0.75 l		46,00 €
Sancerre rouge, Pascal Jolivet, ½ bouteille ⁽¹¹⁾		24,00 €
<u>BOURGOGNE</u>		
Savigny-les-Beaunes, Les Bourgeots, Simon Bize ⁽¹¹⁾	12,00 €	55,00 €
<u>VALLÉE DU RHONE</u>		
Côte du Rhône, Plan de Dieu, Château de Trignon ⁽¹¹⁾	7,00 €	29,00 €
<u>PROVENCE</u>		
Côte de Provence, vin biologique, élevé en foudre ⁽¹¹⁾	7,50 €	33,50 €
<u>BORDELAIS</u>		
Haut Médoc, Château Fontestean, Cru Bourgeois ⁽¹¹⁾		48,00 €
Haut Médoc, Château Fontestean, Cru Bourgeois ⁽¹¹⁾ , ½ bouteille		22,00 €
Lalande de Pomerol, Château de la Commanderie ⁽¹¹⁾		45,00 €
Cuvelier, Leuville Poyferré ⁽¹¹⁾	7,00 €	38,00 €
<u>ITALIE</u>		
Kudyah, Nero d'Avola, Sicile ⁽¹¹⁾		30,00 €
Chianti, San Pancrazio ⁽¹¹⁾	7,50 €	31,00 €
<u>ESPAGNE</u>		
Ribera Del Queiles Red, Guelbenzu ⁽¹¹⁾	7,00 €	28,00 €
<u>CHILI</u>		
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Indomita ⁽¹¹⁾	7,50 €	31,00 €

	4 cl	16 cl
<p><i>Nos sakés japonais résultent d'une fermentation de riz, le degré d'alcool n'excède pas 16° et ils s'accordent parfaitement avec les sushi:</i></p>		
<p>Sélection maison <i>14.5°, saké sec, se boit chaud ou froid</i></p>	7,50 €	
<p>Ginrei Junmai Ginjo <i>16°, fruité et rafraîchissant se boit froid</i></p>	5,00 €	18,00 €
<p>Tosatsuru <i>15°, saké traditionnel, rond en bouche, se boit chaud ou froid</i></p>	4,00 €	14,00 €
<p>Shirakawago Sasanigori <i>15°, saké sec, ce saké non-filtré se boit de préférence chaud</i></p>	6,00 €	19,00 €
<p>Kome Shochu Kuma <i>35°, excellent digestif à base de riz, se déguste glacé</i></p>	6,00 €	19,00 €
<p>Hakutsuru <i>(en bouteille 33 cl)</i> <i>14°, draft saké, servis froid</i></p>		24,00 €

Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) Gluten / Gluten
- (2) Œuf / Egg
- (3) Arachides / Peanuts
- (4) Soja / Soja
- (5) Poissons / Fish
- (6) Crustacés / Shellfish
- (7) Mollusques / Molluscs
- (8) Fruits à coques / Fruit with shells
- (9) Céleri / Celery
- (10) Sésame / Sesame
- (11) Anhydride sulfureux / Sulfites
- (12) Lait y compris lactose / Milk or lactose
- (13) Lupin / Lupin
- (14) Moutarde / Mustard

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.

The dishes requiring oil are done using olive oil.

Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.

For all our deep fried dishes we use vegetable oil.

Le pain servi dans notre établissement est produit de façon artisanale et contient du Gluten

The bread served in our establishment is made using traditional methods and contains Gluten