

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 Roya l ⁽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 €
Picon Bière ⁽¹¹⁾	6,00 €
Plum wine (liqueur de prune japonaise)	6,00 €
Campari ou Cynar	6,00 €
Passoa, Safari	6,00 €
Gin Bombay Sapphire	7,00 €
Vodka Eristoff	6,00 €
Vodka Grey Goose Classic, poire ou orange	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 €
Pina Colada: <i>Rhum blanc, rhum brun, lait de coco, jus d'ananas</i>	10,00 €

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 €
Soupe piquante de poulet au basilic thaï et citronnelle ^(4.5.6.8.9) <i>Chicken soup with thai basil and citronella</i>	10,50 €
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>	11,50 €
Miso soup: <i>Fumet de poisson, algues et tofu</i> ^(4.5.6.7.12) <i>Fish broth, seaweed and tofu</i>	4,50 €
Miso soup de scampis et saumon: <i>Fumet de poisson, saumon et scampis, algues et tofu</i> ^(4.5.6.7.12) <i>Miso soup of scampis and salmon: Fish broth, salmon and scampis, seaweed and tofu</i>	9,50 €

Entrées

Risotto crémeux aux légumes ⁽¹²⁾ <i>Creamy risotto with vegetables</i>	10,50 €
Risotto aux truffes et noix de st Jacques poêlées ^(6.7.12) <i>Risotto with truffles and pan-fried scallops</i>	16,50 €
Calamars sautés à l'ail et coriandre et bouquet de roquette ^(4.5.6.7.8) <i>Sautéed squid with garlic and coriander and arugula</i>	14,50 €
Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan ^(1.3.10.12.14) <i>Beef Carpaccio, rocket salad and parmesan cheese shavings</i>	En entrée 12,50 € En plat avec frites 19,50 €
Beignets de crevettes, sauce aigre-douce ^(1.6.11.2.4.12) <i>Fried shrimps, sweet and sour sauce</i>	11,00 €
Nems maison au choix: légumes, scampis, poulet ^(1.2.4.6.11.12) <i>Homemade springrolls, choice of vegetables, prawns or chicken</i>	2 pièces 6,00 € 4 pièces 11,00 € 6 pièces 15,00 €

Salades

Salade de scampis poêlés à l'ail et tomates ^(1.4.6.8.10.11) <i>Panèd scampi salad with garlic and tomatoes</i>	17,00 €
Salade croustillante de poulet: légumes et vinaigrette de sésame ^(1.2.10.12) <i>Crispy chicken salad: vegetables and sesame dressing</i>	16,00 €
Salade végétarienne: légumes de saison frais et ses tempuras ^(1.2.4.8.10.11) <i>Vegetarian salad: fresh seasonal vegetables and tempura</i>	16,00 €

A partager

AKA Finger food: yakitori, gyozas, nems aux scampis et beignets de crevettes ^(1.2.4.5.6.11.12)	19,50 €
Ardoise de Tapas: calamar à la tomate, risotto crémeux aux truffes, noix de pétoncle au safran, tartare de saumon ^(1.3.5.6.7.8.9.12.)	26,00 €

Tempuras

Nos tempuras sont faits maison et préparés à la minute <i>Our tempuras are homemade and prepared to order</i>	
Tempuras de légumes frais ^(1.2) <i>Vegetable tempuras</i>	11,00 €
Tempuras de scampis marinés ^(1.2.4.6.12) <i>Marinated prawn tempuras</i>	14,00 €
Medley de tempuras (à partager): scampis et légumes ^(1.2.4.6) <i>Tempura medley (to share): prawn and vegetable mix</i>	23,00 €

Nos Tartares

Tartares de saumon, thon, poulpe ou daurade (entrée)	12,00 €
Déclinaison de nos tartares en plat saumon, thon, poulpe et daurade	26,00 €

Entrées japonaises

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>	5,00 €
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 mackerele 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)	13,00 €
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)	8,50 €
Tuna Maki ^(5.10.11)	10,00 €
Salmon Maki ^(5.10.11)	9,50 €
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)	11,00 €
Z-Roll: shrimp, mayonnaise and spicy sesame oil ^(6.4.10.11.2)	11,00 €
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)	7,00 €
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)	8,00 €
Spicy tuna hand-roll ^(2.11.10.4.5)	8,00 €
Salmon roe (Ikura) hand-roll ^(2.5.10.11)	8,50 €
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)	6,50 €
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)	6,50 €
Ikura: Caviar de saumon - Salmon roe ^(2.5.10.11)	7,50 €
Tamago: Omelette – Omelette ^(1.2.10.11)	4,00 €
Uni: Caviar d'oursin - Sea Urchin Roe ^(6.10.11)	8,00 €
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: <i>Saumon – Salmon</i> ⁽⁵⁾	6,00 €
Magoro: <i>Thon – Tuna</i> ^(5.10.11)	6,50 €
Tataki Magoro: <i>Thon mi-cuit - Seared Tuna</i> ^(1.4.5.10)	6,50 €
Madai: <i>Daurade - Sea bream</i> ⁽⁵⁾	6,00 €
Hokkigai: <i>Oreille de Vénus - Surf clams</i> ⁽⁷⁾	6,00 €
Hotategai: <i>Coquille Saint-Jacques - Sea Scallop</i> ⁽⁷⁾	6,50 €
Tako: <i>Poulpe – Octopus</i> ⁽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 (coupés en 2)</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)	34,00 €
<i>24 pièces accompagnées d'un bol de riz</i>	
Sushi Sashimi combo ^(5.6.7.4.10.11)	32,00 €
<i>28 pièces de Nigiri, Maki et Sashimi variés</i>	
Sushi Sashimi Supreme ^(5.6.7.4.10.11.12.1.8)	36,50 €
<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)	30,00 €
<i>Sashimi mixte servi sur un bol de riz vinaigré</i>	
 Sushi Sashimi spécial pour 2 personnes	 59,00 €
Sushi Sashimi spécial pour 3 personnes	79,00 €

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 poulet et noix de cajou ^(4.8)	21,50 €
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 €
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

Magret de canard entier laqué au miel et ananas, nouilles chinoise aux légumes ^(1.2.4.8.9.10.12.14) 24,50 €
Duck breast with honey and pineapple, Chinese noodles with vegetables

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 €
Panna cotta au lait de coco et litchis ^(8.12) <i>Panna Cotta with coconut milk and lychees</i>	8,00 €
Tiramisu aux fruits frais ^(1.2.8.12) <i>Fresh fruit tiramisu</i>	8,00 €
Crumble ananas mangue et glace vanille ^(1.2.8.12) <i>Crumble pineapple mango and vanilla ice cream</i>	8,00 €
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

Softs

Rosport classic	0,25 l	3,00 €
Rosport blue ou Viva	0,5 l	3,90 €
Rosport blue ou Viva	1 l	6,90 €
Coca Cola, Coke Light, Coke Zero, Fanta ou Sprite	0,2 l	3,00 €
Ice Tea pêche ou citron	0,2 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic ou Agrumes	0,2 l	3,00 €
JUS DE FRUIT :	0,2 l	3,50 €
<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	4,80 €
Ginseng&Honey Green Tea	0,5 l	4,80 €
Blueberry White Tea	0,5 l	4,80 €
Lemon Black Tea	0,5 l	4,80 €
Diet Ginseng & Honey Green Tea	0,5 l	4,80 €

Bières

PRESSION:

Diekirch ⁽¹¹⁾ (LUX)	0,3 l	3,50 €
Kirin ⁽¹¹⁾ (JPN)	0,25 l	4,00 €
Kirin ⁽¹¹⁾ (JPN)	0,5 l	7,00 €

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	5,60 €
Clausthaler sans alcool ⁽¹¹⁾ (D)	0,33 l	3,50 €

Boissons chaudes & Digestifs

Boissons chaudes

Café	2,90 €
Expresso	2,90 €
Cappuccino italien ^(3,12) ou chantilly ^(3,12)	3,20 €
Lait russe ⁽¹²⁾	3,30 €
Expresso double	4,20 €
Expresso macchiato	3,10 €
Chocolat chaud ^(3,12)	3,50 €
Chocolat viennois ^(3,12)	3,60 €
Expresso corretto	4,50 €
Café Baileys ⁽¹²⁾	4,80 €
Irish coffee ⁽¹²⁾	7,90 €
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 €
Rhum Zacapa	10,00 €

Champagnes & Vins Rosés

Champagne Bagnost ⁽¹¹⁾	0,75 l	58,00 €
Champagne Bagnost rosé ⁽¹¹⁾	0,75 l	63,00 €
Moët & Chandon ⁽¹¹⁾	0,75 l	79,00 €
Crémant Alice Hartmann ⁽¹¹⁾	0,75 l	49,50 €
Bernard Massard, Cuvée de l'Écusson ⁽¹¹⁾	0,75 l	34,50 €

Les vins rosés

	Verre	Bouteille	Magnum
LE LUXEMBOURG			
Bernard Massard, Pinot Noir rosé ⁽¹¹⁾	7,20 €	34,50 €	
LA PROVENCE			
Côte de Provence, Jas d'Esclans, Cru Classé, bio ⁽¹¹⁾		36,00 €	
Côte de Provence, Domaine Lolicé ⁽¹¹⁾	7,00 €	34,50 €	69,00 €
Bandol, Château Pibarnon ⁽¹¹⁾		54,50 €	

Les vins biologiques du Pays de Gard

Passerel Blanc Domaine de Tavernel ⁽¹¹⁾	28,00 €
Passerel Rosé Domaine de Tavernel ⁽¹¹⁾	26,50 €
Passerel Rouge Domaine de Tavernel ⁽¹¹⁾	28,00 €

Vins Blancs

LUXEMBOURG

Verre Bouteille

Domaine Thill

Grand 1er Cru Pinot Gris ⁽¹¹⁾ 7,80 € 37,00 €

Grand 1er Cru Auxerrois ⁽¹¹⁾ 6,50 € 29,50 €

Riesling 7.80 € 37,00 €

Domaine Bastian

Pinot Gris⁽¹¹⁾ 38,50 €

Nanami Prélude Cuvée Blanc⁽¹¹⁾ 7,00 € 34,00 €

Domaine et tradition

Clos des rochers, Riesling ⁽¹¹⁾ 38,50 €

Gewürtztraminer ⁽¹¹⁾ 38,50 €

Domaine Krier

Grand 1er Cru, Riesling ⁽¹¹⁾ 7,00 € 34,00 €

Domaine Aby Duhr

Riesling Paradaïs, Château Pauqué vieille vigne ⁽¹¹⁾ 9,80 € 49,00 €

« Les Fossiles », Château Pauqué ⁽¹¹⁾ 51,50 €

AUTRICHE

Chardonnay Selection Classic Wieninger ⁽¹¹⁾ 8,50 € 38,50 €

Chardonnay Select Wieninger ⁽¹¹⁾ 59,50 €

Allemagne

Riesling Markus Molitor 52,50 €

Pinot Blanc Markus Molitor 8.20 € 38,50 €

Verre Bouteille

ESPAGNE

Gran Vina Sol de chez Torres ⁽¹¹⁾ 36,00 €

FRANCE

La Vallée de la Loire

Sancerre blanc, Pascal Jolivet ⁽¹¹⁾ 52,50 €

Sancerre blanc, Pascal Jolivet ½ bouteille ⁽¹¹⁾ 27,50 €

Pouilly Fumé, Pascal Jolivet⁽¹¹⁾ 52,50 €

La Bourgogne

Chardonnay, Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot⁽¹¹⁾ 8,20 € 38,50 €

Chablis, Louis Jadot⁽¹¹⁾ 9.60 € 44,50 €

Saint Aubin, La Pucelle, Frère Roux ⁽¹¹⁾ 9,80 € 49,00 €

Sauvignon Les Basquets Domaine Castelnau 24,00 €

Le Bordelais et Bergerac

Bergerac, Chateaux Miaudoux, moelleux ⁽¹¹⁾ 6,50 € 29,00 €

Côte de Gascogne

Domaine Uby ⁽¹¹⁾ 34,00 €

Portugal

Assobio Doc Douro Esporao Quinta Dos Murças 26,00 €

Italie

Chardonnay Vermentino Tenuta Montecchiesi Toscane 34,50 €

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
<u>LUXEMBOURG</u>		
Clos des Rochers, Pinot Noir élevé en barrique ⁽¹¹⁾		58,00 €
<u>VALLÉE DE LA LOIRE</u>		
Domaine du Bel Air Cuvée Jour de Soif		36,50 €
Sancerre rouge, Pascal Jolivet, ½ bouteille ⁽¹¹⁾		34,00 €
<u>BOURGOGNE</u>		
Pinot Noir Couvent des Jacobins Louis Jadot ⁽¹¹⁾	8.20 €	38,50 €
Haute Côte de Baune Sebastien Magnien		36,50 €
<u>VALLÉE DU RHONE</u>		
Côte du Rhône, Plan de Dieu, Château de Trignon ⁽¹¹⁾	7,00 €	34,00 €
Crozes Hermitage Tradition Domaine des Sept Chemins		44,00 €
<u>BORDELAIS</u>		
Haut Médoc, Château Fontestea, Cru Bourgeois ⁽¹¹⁾		52,00 €
Haut Médoc, Château Fontestea, Cru Bourgeois ⁽¹¹⁾ , ½ bouteille		29,00 €
Lalande de Pomerol, Château de la Commanderie ⁽¹¹⁾		51,00 €
<u>ITALIE</u>		
Chianti Riserva Marchesi Antinori Tenuta Tignanello ⁽¹¹⁾		59,00 €
Montepulciano d'Abruzzo Filo ⁽¹¹⁾	5,50 €	26,00 €
<u>ESPAGNE</u>		
Beronia Reserva Rioja ⁽¹¹⁾		38,00 €
<u>CHILI</u>		
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Indomita ⁽¹¹⁾	7,50 €	34,50 €
Pinot Noir Selected Varietal Indomita		28,00 €
<u>ARGENTINE</u>		
Mendoza « Llama » Malbec « Roble » Belaso de Baquedano		39,00 €

	4 cl	16 cl	bouteille
<i>Nos sakés japonais résultent d'une fermentation de riz, ils s'accordent parfaitement avec les sushi:</i>			
Sélection maison 14.5°, saké sec, se boit chaud ou froid	5,50 €	15,50 €	
Ginrei Junmai Ginjo 720 ml 16°, fruité et rafraîchissant se boit froid	4,80 €	14,50 €	55,00 €
Tosatsuru 720 ml 15°, saké traditionnel, rond en bouche, se boit chaud ou froid	4,00 €	12,00 €	49,00 €
Shirakawago Sasanigori 500 ml 15°, saké sec, ce saké non-filtré se boit de préférence chaud	6,00 €	17,50 €	54,00 €
Kome Shochu Kuma 700 ml 35°, excellent digestif à base de riz, se déguste glacé	4,50 €	13,50 €	52,00 €
Hakutsuru (en bouteille 30 cl) 14°, draft saké, servis froid			19,50 €

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