

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Whisky Jack Daniel's	4cl 7.0 / btle 80.0
Ricard 51	4cl 7.0
Martini rouge	6cl 7.0
Cognac Gautier	4cl 7.0 / btle 75.0

COCKTAILS

Sotonic soju, tonic, crème cassis, citron	8.0
Soyu soju, yuzu, tonic, citron	8.0
Mimossa vin blanc, jus d'orange, citron	8.0

BIÈRES *bouteille*

Casse - bière coréenne alc 4.5%	33cl 5.0
1664 alc 5.5%	25cl 4.0 / 33cl 5.0
Heineken alc 5%	33cl 5.0

ALCOOLS CORÉENS

	verre	btle
Soju - alcool à base de riz alc 17.8% 36cl	4.0	15.0
Soju au fruit (pêche ou prune) alc 17.8% 36cl	4.0	16.0
Makcolli - alcool de riz fermenté alc 6% 75cl	-	13.0
Bokbunja - vin de framboise noire alc 13% 37.5cl	6.0	23.0
Bekseju - vin de cent ans alc 13% 37.5cl	5.0	20.0
Machusoon - alcool de prune alc 13% 37.5cl	5.0	20.0
Hwayo - whisky coréen alc 41% 50cl	12.0	80.0

CHAMPAGNE AOC

Nicolas Feuillatte brut Réserve Particulière 75cl	60.0
---	------

CARTE DES VINS

Rouges

	37,5cl	75cl
Bordeaux AOP	11.0	19.0
Château Roquefort		
Moderne et charnu, au nez boisé de vanille, de coco et de pain grillé.		
Saint-Emilion AOP	17.0	31.0
L'Esprit de Château Belle Assise Coureau		
Tannins veloutés, notes boisées d'épices douces, finale vanillée.		
Côtes du Rhône AOP <i>BIO</i>	12.0	20.0
Les Trois Garçons		
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand.		
Brouilly AOP Château des Tours	16.0	30.0
Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille.		

Rosés

Tavel AOP Prieuré de Montézargues <i>BIO</i>	15.0	25.0
Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine.		
Coteaux d'Aix en Provence AOP <i>BIO</i>	15.0	25.0
Domaine Saint-Julien les Vignes		
Frais et croquant, nez de pamplemousse		

Blancs

Cheverny AOP Les Borderies	13.0	23.0
Nerveux et droit, au nez de miel et de tilleul.		
Alsace Grand Cru AOP Marckrain	-	35.0
Gewurztraminer		

VINS AU VERRE ET EN PICHETS

	15CL	25CL	50CL
ROUGE Touraine AOP Terres Blondes - Gamay	4.0	7.0	11.0
ROSÉ Luberon La Terrasse des Oliviers	4.0	7.0	11.0
BLANC IGP Pays d'Oc Chardonnay	4.0	7.0	11.0

Prix nets en euros. Taxes et service compris.