

## BIÈRES

# PRESSION



<b>SAPPORO</b> Pilsner 	7 <sup>50</sup> 9 <sup>95</sup> 28 <sup>00</sup>
<b>BLANCHE DE CHAMBLY</b> Blanche	7 <sup>25</sup> 9 <sup>50</sup> 26 <sup>00</sup>
<b>BIÈRE AU YUZU</b> Sapporo, sirop de gingembre, yuzu.	10 <sup>50</sup> 30 <sup>00</sup>

# BOUTEILLES

<b>TSINGTAO</b> Chine (330ml)	6 <sup>75</sup>
<b>CARLSBERG SANS-ALCOOL</b> Danemark (330ml)	6 <sup>50</sup>

D'autres bières peuvent être disponibles. Demandez à votre serveur les disponibilités.

# SAKÉS

<b>DÉGUSTATION DE SAKÉ</b> Fantaisie du mixologue	10 <sup>00</sup>
<b>NIGORI SAGURI - Japon</b> Froid, arômes de fruits blancs et de mie de pain avec des notes lactées.	19 <sup>00</sup> 300ml
<b>HAKUTSURU SUPÉRIEUR</b> <b>JUNMAI GINJO - Japon</b> Froid, composé de fleur, pomme, réglisse, frais et acide, long en bouche.	14 <sup>75</sup> 19 <sup>00</sup> 150ml 300ml
<b>HAKUTSURU EXCELLENT</b> <b>JUNMAI - Japon</b> Chaud, effluves de cacao, sec, faible en acide, finale légère en bouche.	11 <sup>50</sup> 25 <sup>00</sup> 250ml 750ml
<b>GEKKEIKAN BLACK &amp; GOLD</b> États-Unis Chaud ou froid, délicat, raffiné, floral, légèrement fruité, long en bouche.	20 <sup>00</sup> 49 <sup>00</sup> 250ml 750ml

## VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

# VINS BLANCS



<b>BIOLOGICO CANTINA TOLLO</b> Trebiano - Italie Bio-Végane Notes de pomme, citron et poire. Un vin souple et frais.	45 <sup>00</sup>
<b>SELECCIO CAN FEIXES</b> Assemblage - Espagne Bio Notes de pomme verte et pamplemousse. Vif.	49 <sup>00</sup>
<b>LOUIS HAULLER</b> Riesling - France Bio Arômes de citron et pêche. Sec et minéral.	52 <sup>00</sup>
<b>CLOTILDE DAVENNE</b> Chablis - France Bio Arômes de citronnelle et d'agrumes. Fin et minéral.	66 <sup>00</sup>

<b>BELLARETTA</b> Chardonnay - Italie Fruits exotiques et arômes floraux.	10 <sup>50</sup> 14 <sup>50</sup> 40 <sup>00</sup>
<b>TOSCO BIANCO</b> Trebiano Chardonnay - Italie Arômes citronnés, notes de poire, fruits tropicaux. Sec et équilibré.	11 <sup>50</sup> 15 <sup>50</sup> 44 <sup>00</sup>
<b>VILLA CASTELLO</b> Pinot Grigio - Italie Fruits blancs, rond et mûr, belle vivacité.	12 <sup>50</sup> 16 <sup>50</sup> 46 <sup>00</sup>

# BULLES & ROSÉS



<b>PASSERINA BRUT</b> Cantina Tollo - Italie Arômes délicats d'agrumes, de poire et d'amandes.	44 <sup>00</sup>
<b>ROSÉ DU MOMENT</b> Demandez les détails à votre serveur.	10 <sup>00</sup> 14 <sup>50</sup> 41 <sup>00</sup>

## VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

# VINS ROUGES



<b>SELECCIO CAN FEIXES</b> Assemblage Negre Jove - Espagne Bio Arômes de cerise et violette. Légèrement tannique.	50 <sup>00</sup>
<b>HAYES VALLEY</b> Cabernet Sauvignon - États-Unis Cacao et framboises. Tanins présents et délicats.	46 <sup>00</sup>
<b>BISKERO SALCHETO</b> Chianti - Italie Bio-Biodynamie Notes de cerise et d'épices. Charnu et intense.	56 <sup>00</sup>
<b>TUILERIE DU PUY</b> Bordeaux Supérieur - France Souple et fruité, rehaussé d'une belle acidité, tanins fins et légers.	50 <sup>00</sup>
<b>ALTOPIANO ROSSO</b> Montepulciano - Italie Bio Mélange de fruits rouges et d'épices.	10 <sup>50</sup> 14 <sup>50</sup> 40 <sup>00</sup>
<b>LE LOUP DANS LA BERGERIE</b> Grenache & Syrah - France Explosion de fruits rouges, de poivre et de thym.	12 <sup>00</sup> 16 <sup>00</sup> 47 <sup>00</sup>
<b>T CUVÉE ROSSO</b> Pinot noir & Schiava Italie Bio-Biodynamie Notes de fleurs et de fruits rouges. Frais.	12 <sup>50</sup> 16 <sup>50</sup> 48 <sup>00</sup>

GARDEZ VOTRE BOUCHON,  
RAMENEZ-MOI À LA MAISON !



# COCKTAILS

SIGNÉS LAWRENCE PICARD  
MIXOLOGUE

## CHERRY BLOSSOM

Gin Bombay, purée de cerise, lime,  
jus d'aloès, vin blanc.

PETIT GRAND

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## MOJITO SÉSAME

Rhum Havana Club, saké Hakutsuru  
Excellent, menthe fraîche, lime, sirop  
de gingembre, soda, sésame.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## FANCY FENG SHUI

Vodka Absolut Apeach, citron,  
kombucha gingembre.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## KORADA GINGER

Rhum Brun Havana Club, Liqueur de  
pêche Southern Comfort, lime, sirop  
de coco-gingembre, Bière de gingembre.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## NAGANO TONIC

Gin Bombay, eau tonique, sirop  
de gingembre, gingembre mariné,  
concombre.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## BLOODY SÉSAME

Vodka Kamouraska, Clamato, mélange  
à César Sésame, coriandre, graines  
de sésame.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## HOT TEMPLE

Bourbon Buffalo Trace, citron, sirop  
de gingembre, bière de gingembre.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## GEISHA BLUSH

Liqueur de litchi Soho, saké Nigori, citron,  
litchi, kombucha litchi & jasmin

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## SÉSAME SOUR

Brandy St-Remy XO,  
sirop de cassis, lime,  
émulsion de blanc d'œuf.

12<sup>00</sup>

## SANGRIA SÉSAME

Vin blanc, Gin Bombay,  
sirop de fraise, citronnelle,  
kombucha gingembre, litchi.

12<sup>00</sup>  
VERRE

35<sup>00</sup>  
PICHET



## COCKTAILS EN PROMOTION

PETIT GRAND

10<sup>00</sup> 13<sup>00</sup>

# SANS ALCOOL

## CHINESE MEDICINE

Kombucha hibiscus, sirop de fraise,  
jus de citron, feuille de lime Kaffir.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

## DRAGON VERDE

Kombucha gingembre, sirop de gingembre,  
jus de citron, concombre, coriandre.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

## YUZU-GINGEMBRE

Bière de gingembre, soda, yuzu,  
sirop de gingembre, gingembre frais.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

# SHOTS

## SAKÉ BOMB

Saké Hakutsuru, Bière.

5<sup>00</sup>

## SÉSAME BOMB

Gin Bombay, saké Nigori, Soho, kombucha  
hibiscus, sirop de fraises, citron frais.

5<sup>00</sup>

## PEACH KAMIKAZE!

Vodka Absolut Apeach, sirop de gingembre,  
citron frais, surprise à la pêche.

5<sup>00</sup>

## KUNG-PAOW!

Bourbon Buffalo Trace, yuzu, sirop de  
gingembre.




5<sup>00</sup>



## BEER

# DRAFT

**SAPPORO**  **SAPPORO**  
Pilsner BIÈRE PREMIUM

    
7<sup>50</sup> 9<sup>95</sup> 28<sup>00</sup>

**BLANCHE DE CHAMBLY**  
White 7<sup>25</sup> 9<sup>50</sup> 26<sup>00</sup>

**YUZU BEER** 10<sup>50</sup> 30<sup>00</sup>  
Sapporo, ginger syrup, yuzu.

# BOTTLES

**TSINGTAO** 6<sup>75</sup>  
China (330ml)

**CARLSBERG ALCOHOL-FREE** 6<sup>50</sup>  
Denmark (330ml)

Other beers might be available, ask your server for availabilities.

# SAKES

**SAKE TASTING** 10<sup>00</sup>  
Selected by our mixologist.

**NIGORI SAGURI - Japan** 19<sup>00</sup>  
Cold, white fruit and fresh bread 300ml  
aromas, milky notes.

**HAKUTSURU SUPÉRIEUR** 14<sup>75</sup> 19<sup>00</sup>  
**JUNMAI GINJO - Japan** 150ml 300ml  
Cold, floral, apple and licorice aromas,  
refreshing acidity, long finish.

**HAKUTSURU EXCELLENT** 11<sup>50</sup> 25<sup>00</sup>  
**JUNMAI - Japan** 250ml 750ml  
Warm, cocoa aromas, dry,  
low acidity, light finish.

**GEKKEIKAN BLACK & GOLD** 20<sup>00</sup> 49<sup>00</sup>  
**USA** 250ml 750ml  
Warm or cold, delicate, refined, floral,  
slightly fruity, long finish.

## PRIVATE IMPORT WINES

# WHITE WINES

**BIOLOGICO CANTINA TOLLO** 45<sup>00</sup>  
**Trebbiano - Italy Organic-Vegan**  
Notes of apple, lemon and pear,  
very fresh.

**SELECCIO CAN FEIXES** 49<sup>00</sup>  
**Assemblage - Spain Organic**  
Notes of green apple and grapefruit,  
bright.

**LOUIS HAULLER** 52<sup>00</sup>  
**Riesling - France Organic**  
Lemon and peach aromas.  
Dry and mineral

**CLOTILDE DAVENNE** 66<sup>00</sup>  
**Chablis - France Organic**  
Citronella and citrus aromas.  
Fine and mineral.

**BELLARETTA** 10<sup>50</sup> 14<sup>50</sup> 40<sup>00</sup>  
**Chardonnay - Italy**  
Exotic fruits and floral aromas.

**TOSCO BIANCO** 11<sup>50</sup> 15<sup>50</sup> 44<sup>00</sup>  
**Trebbiano Chardonnay - Italy**  
Citrus, pear and tropical fruit aromas.  
Dry and balanced.

**VILLA CASTELLO** 12<sup>50</sup> 16<sup>50</sup> 46<sup>00</sup>  
**Pinot Grigio - Italy**  
White fruits, round and ripe fruits, nice  
liveliness.

# SPARKLING & ROSÉ

**PASSERINA BRUT** 44<sup>00</sup>  
**Cantina Tollo - Italy**  
Delicate aromas of citrus, pear  
and almonds.

**ROSÉ OF THE MOMENT** 10<sup>00</sup> 14<sup>50</sup> 41<sup>00</sup>  
Ask your server for details.

## PRIVATE IMPORT WINES

# RED WINES

**SELECCIO CAN FEIXES** 50<sup>00</sup>  
**Assemblage Negre Jove - Spain Organic**  
Cherry and violet aromas.  
Slightly tannic.

**HAYES VALLEY** 46<sup>00</sup>  
**Cabernet Sauvignon - USA**  
Cocoa and raspberries.  
Present and delicate tannins.

**BISKERO SALCHETO** 56<sup>00</sup>  
**Chianti - Italy Organic-Biodynamic**  
Cherry and spice notes.  
Fleshy and intense.

**TUILERIE DU PUY** 50<sup>00</sup>  
**Bordeaux Superior - France**  
Supple and fruity, et fruité, light acidity.  
Fine & light tannins.

**ALTOPIANO ROSSO** 10<sup>50</sup> 14<sup>50</sup> 40<sup>00</sup>  
**Montepulciano - Italy Organic**  
Mix of red fruits and spices.

**LE LOUP DANS LA BERGERIE** 12<sup>00</sup> 16<sup>00</sup> 47<sup>00</sup>  
**Grenache & Syrah - France**  
Explosion of red fruits,  
pepper and thyme.

**T CUVÉE ROSSO** 12<sup>50</sup> 16<sup>50</sup> 48<sup>00</sup>  
**Pinot noir & Schiava**  
**Italy Organic-Biodynamic**  
Red fruits & floral notes. Fresh.

SAVE THE CORK  
AND TAKE ME HOME!



# COCKTAILS

BY LAWRENCE PICARD  
MIXOLOGIST

## CHERRY BLOSSOM

Bombay Gin, cherry purée, lime, aloe juice, white wine.

SMALL LARGE  
12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## SESAME MOJITO

Havana Club Rum, Hakutsuru Excellent sake, fresh mint, lime, ginger syrup, soda, sesame seeds.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## FANCY FENG SHUI

Absolut Apeach Vodka, lemon, fresh ginger kombucha.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## KORADA GINGER

Havana Club Brown Rum, Southern Comfort peach liqueur, lime, ginger-coco syrup, ginger beer.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## NAGANO TONIC

Bombay Gin, tonic, pickled ginger, cucumber, ginger syrup.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## BLOODY SESAME

Kamouraska Vodka, Clamato, Sesame Caesar Mix, cilantro, sesame seeds,

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## HOT TEMPLE

Buffalo Trace Bourbon, lemon, ginger syrup, ginger beer.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## GEISHA BLUSH

Soho Lychee Liqueur, Nigori Sake, lemon, lychee, lychee & jasmine kombucha.

12<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

## SESAME SOUR

St-Remy Brandy XO, blackcurrant syrup, lime juice, egg white emulsion.

12<sup>00</sup>

## SANGRIA SESAME

White wine, Bombay Gin, strawberry syrup, lemongrass, Rise fresh ginger kombucha, lychee.

12<sup>00</sup> 35<sup>00</sup>  
GLASS PITCHER



## SPECIAL OFFER ON COCKTAILS

SMALL LARGE  
10<sup>00</sup> 13<sup>00</sup>

# ALCOHOL-FREE

## CHINESE MEDICINE

Hibiscus kombucha, strawberry syrup, lemon juice, kaffir lime leaf.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

## DRAGON VERDE

Fresh ginger kombucha, ginger syrup, lemon juice, cucumber, cilantro.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

## YUZU-GINGER

Ginger beer, soda water, yuzu, ginger syrup, fresh ginger.

7<sup>25</sup> 9<sup>75</sup>

# SHOTS

## SAKE BOMB

Hakutsuru Sake, beer.

5<sup>00</sup>

## SESAME BOMB

Bombay Gin, Nigori Sake, Soho, hibiscus kombucha, strawberry syrup, fresh lemon.

5<sup>00</sup>

## PEACH KAMIKAZE!

Absolut Apeach Vodka, ginger syrup, fresh lemon, peach surprise.

5<sup>00</sup>

## KUNG-PAOW!

Buffalo Trace Bourbon, ginger syrup, yuzu.

5<sup>00</sup>

