

VINS

La carte des vins change en fonction des saisons et des arrivages. Disponible au restaurant seulement.

COCKTAIL

ACIDULÉ

Soirée à la marina (inspiré d'un *Gimlet*) 15
Bombay, sirop shiso-cumin, jus de lime,
amer de céleri

Ao 16
Shōchū, nihon-shu, cordial de concombre et lime
kaffir, liqueur de melon, amer et feuille de lime kaffir

Canard bleu 16
Cazadores blanco, nihon-shu, St-Germain,
cordial de yuzu, concombre, fleur de sel

Spicy Margarita 17
Arômes fumés. Shōchū, mezcal, yuzushu,
jus de lime, sirop de gochujang

Umeshu Sour 17
Umeshu, whisky, jus de citron, sirop de riz,
amer d'angostura

RAFRAÎCHISSANT

Chūhai 14
Shōchū, cordial de yuzu, soda, zeste de citron

La dîme de l'empereur (inspiré d'un *Bloody Caesar*) 15
Grey Goose, nihon-shu, césar maison,
jus de palourde, gyoza kimchi, concombre mariné

Gin & Tonic Yuzu 16
Gin Roku, cordial de yuzu, tonic 1642, amer de
Peychaud

Shōchū Mojito 17
Shōchū, Bacardi, cordial de shiso, menthe, shiso, lime

Ceci n'est pas une poire 18
Cazadores blanco, nihon-shu nigori, cordial
d'edamame & pêche, eau pétillante, edamame confit,
gel de de pêche

PUISSANT

L'amer à Frank (inspiré d'un *Negroni*) 17
Bombay citron pressé, Lillet blanc, Martini Rosso,
cordial de yuzu, zeste de citron, sésame noir

Yuzu Vodka Martini 18
Vodka, lillet blanc, yuzushu, amer de yuzu,
zeste de citron, fleur de violette

Complètement Dango 18
Koshu Enjuku, whisky infusé au beurre noisette,
pommeau Lelouvier, sirop érable-mitarashi, brochette
de dangos caramélisés

SHOOTER

Pas moi qui close (disponible en cocktail) 5
Bombay, nihon-shu, spritz Les Îles, concombre,
cordial de yuzu

* Cocktails classiques également disponibles.

MOCKTAIL

La dîme de l'empereur 12
César maison, jus de palourde, gyoza kimchi,
concombre mariné

Canneton bleu poudre 14
Seedlip Notas de Agave, sirop de sureau, sirop de riz,
jus de yuzu, concombre

Journée à la marina 14
Gin sans alcool, sirop shiso-cumin, jus de lime,
amer de céleri

Spicy Margarita sans alcool 16
Tequila sans alcool épicée, jus de lime, cordial de
yuzu, sirop de gochujang, fumée liquide

BIÈRE & CIDRE

Asahi Dry Zéro, 473 ml	8
Sapporo en fût14 oz 8 20 oz	10
Blanche de Chambly en fût14 oz 8 20 oz	10
Rousse de Pointe-à-Cordeaux, 473 ml	10
HIPL de Rivière Trouble, 473 ml	10
Guinness, 473 ml	10

WHISKY

Kinuura BlendAichi, Japon, 43,5 %	9
Suntory Toki Blend, Japon, 43 %	10
Nikka from the barrelTokyo, Japon, 51,4 %	11
Nikka Coffey GrainTokyo, Japon, 45 %	14
Suntory Hibiki Harmony Blend, Japon, 43 %	24
Nikka The GrainTokyo, Japon, 48 %	26

SAKE

NIHON-SHU	V	B
Gunma Izumi Honjozo, Gunma, 720mL	12	52
Karaku Junmai Nigori Junmai Nigori, Kyoto, 720mL	15,50	75
BIBIBI Honjozo, Kagawa, 720mL	17	85
Mori no kura Suisui Junmai Ginjo, Fukua 720mL	17	85
Karaku Junmai Daiginjo Junmai Ginjo, Kyoto, 720mL		110

UMESHU

Saika Ume Sake Umeshu, Kinokawa, 2 oz	12,50
Saika Ume Nigori Sake Umeshu, Kinokawa, 2 oz	12,50
Mori no kura Shiso Junmai Umeshu, Fukua, 2 oz	12,50

SHŌCHŪ

Goki Kome Mori no kura, Fukuoka, Riz, 25%	7
Goki Utagaki Mori no kura, Fukuoka, Orge, 25%	9