

COCKTAILS

WASABINI 16

Vodka Aupale, concombre, wasabi, lime

L'AVION DU QUÉBEC 19

Bourbon, Nonino Amaro, amermelade,
yuzu, sel, sirop d'érable

YUZURITA 22

Téquila, feuilles de lime kaffir, yuzu, clarifié

UME UME 17

Roku Gin, umeshu, nori, pâte de miso, lime

L'ESPOIRE 16

Rhum blanc, rhum âgé, thé noir, poire,
bière de gingembre Mikado, lime

JARDIN DE L'INDUSTRIE 23

Fernet-branca, Chartreuse vert, tomate,
lime, poivre

MOCKTAILS

ANA-NON MERCI ! 9

Ananas, grenade, épices, citron

MELON D'ÉTÉ 12

Melon d'eau, concombre, lime yuzu

SAWA SAWA 11

Citron, yuzu, infusion de thés

BULLES	5 oz	BTL
Prosecco Superiore Brut, La Farra 2022	16	71
Champagne Extrat-Brut Blanc de Blancs, « Les 3 terroirs », Michel Gonet 2018		154
Champagne 1 ^{er} Cru Blanc de Noirs, Gonet Medeville		196

BLANCS	5 oz	BTL
IGP Côtes de Gascogne, « Sauvignon Blanc », Domaine Élisabeth 2023	14	63
Macedonia IGP, « Malagousia », Buketo 2021		63
Beamsville Bench, « Chardonnay », Malivoire 2021		66
Delle Venezie, « Pinot Grigio », Giuseppe Campagnola 2022	15	69
Coteaux d'Aix en Provence ROSÉ, « En Caractère », Domaine Dupéré-Barrera 2023	15	70
Muscadet Sèvre et Maine, « Clos de Beauregard », Barré & Frères 2022		70
California, « Chardonnay », Grayson Cellars 2022	17	76
Kremstal, « Gruner Veltliner », Weingut Harm 2021		77
Petit-Chablis, Famille Gueguen 2022	19	87
Sancerre, Henry Natter 2021	20	90
Chablis, Roland Lavantureux 2021		105
Bourgogne Blanc, Camille Giroud 2020		105
Sancerre, « Silex », Serge Laloue 2021		113
Monthélie, Champs de l'Abbaye 2021		120
Saint-Aubin, « La Pincée », Hubert Lamy 2020		180
Meursault, « Meix Chavaux », Lucien Muzard 2021		200

EXPÉRIENCES CORAVIN	5 oz	BTL
Barolo, Raineri 2019	25	126
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru « Maréchaude », Domaine Barraud 2022	26	128
Pfalz, « Kapel », Weingut Leiner 2020	30	151
Volnay 1 ^{er} Cru Les Roncerets, Terres de Velle 2019	33	163
Meursault, « Meix Chavaux », Lucien Muzard 2021	46	200

CÉPAGES NORDIQUES

5 oz BTL

Alsace, « Riesling », Famille Hauller 2022	68
Rheinhessen, Grauburgunder, Alexander Gysler 2022	72
Pfalz, « Riesling », Eymann 2021	78
Alsace, Un Monde à Soi, Josmeyer 2020	86
Langhe, « CLEM », Ca Viola N.M	99
Wachau, « Loibner Federspiel », Weingut Knoll 2022	110
Alsace, Grand Cru Spiegel, Céline Loberger 2019	126
Pfalz, « Kapel », Weingut Leiner 2020	151
Wachau, « Ried Loibenberg », Pichler Krutzler 2021	209

ROUGES

5 oz BTL

Navarre, « Tempranillo », Vega Sindoa 2022	14	65
Côte du Roussillon, « Terrasses de Boucabeille », Régis Boucabeille 2021	70	
Côte Roannaise, « Gamay », Romain Paire 2020	17	75
Moulin-à-Vent, Richard Rottiers 2021	84	
Anjou rouge, « Cabernet Franc », Sagesse des sols 2021	19	85
Bourgogne, Lucien Muzard 2022	20	99
VDF, « Complicité », Lucien Muzard 2021	20	99
Santa Barbara, « Pinot noir », Presqu'île 2021	100	
Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux 2021	114	
Barolo, Raineri 2019	126	
Margaux, Paveil de Luze 2016	128	
Mercurey, Camille Giroud 2020	130	
Aloxe-Corton, Domaine Michel Gay et Fils 2018	141	
Volnay 1 ^{er} Cru Les Roncerets, Terres de Velle 2019	163	

SAKÉS

HONJOZO	Carafe 7 oz	320 ml	720 ml
<p>Toji No Banshaku, Yoshi no Gawa, Niigata</p> <p><i>Corps léger, délicat, notes fruitées, bien balancé avec une finition sec.</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante</p>	19		67
<p>Urakasumi Honjikomi, Miyagi</p> <p><i>Doux, onctueux, bien équilibré et structuré, profil clair et rond, finale nette et rafraîchissante.</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante</p>	16		55
<p>Zaku, Shimizu Seizaburo Shoten, Mie (Junmai)</p> <p><i>Acidité brillante de litchis au nez, texture fraîche et nette, notes d'orange, de pamplemousse et d'épices.</i></p> <p>Servi froid</p>			86
<p>Kome Dake no Sake, Niigata (Junmai)</p> <p><i>Rond, umami, notes de clémentines et de fruit de la passion</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante</p>		45	
<p>Tenmai Orange Label, Hiire, Fukushima (Junmai)</p> <p><i>Riche en umami et en saveurs, notes de zeste d'orange et acidité tranchante.</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante</p>	22		95
<p>Kome Dry, Yoshi No Gawa, Niigata (Junmai)</p> <p><i>Arômes doux de fruits tropicaux, légères notes terreuses, bien équilibré avec une douceur, finale nette et vive.</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante</p>			86
<p>U Yoshidagura, Tedorigawa, Ishakawa 2020 (Genshu Yamahai Junmai)</p> <p><i>Arômes juteux de muscat, banane et litchi, pointes de poire et de pamplemousse, acidité agréable, filtré sans charbon et non dilué.</i></p> <p>Servi froid, chaud, température ambiante)</p>			150
GINJO	Carafe 7 oz	320 ml	720 ml
<p>Masumi AKA, Miyasaka, Nagano (Junmai Yamahai)</p> <p><i>Notes subtiles de fruits rouges, savoureux, forte acidité avec une texture lactique.</i></p> <p>Servi froid, température ambiante</p>	14		63
<p>Oka, Dewasakura, Yamagata</p> <p><i>Mélange de fleurs et fruits, début sec, sensation en bouche souple et crémeuse.</i></p> <p>Servi froid</p>	15		63 (carafe)
<p>DewaSanSan, Dewazakura, Yamagata (Junmai)</p> <p><i>Arôme d'orange, mandarine, melon frais, champignon, poire et pêche blanche, délicates notes herbacées.</i></p> <p>Servi froid</p>			91
<p>Masumi Kuro, Miyasaka, Nagano (Junmai)</p> <p><i>Notes florales élégantes biens équilibrées avec le fruit, léger, sec, sensation en bouche soyeuse.</i></p> <p>Servi froid</p>			109

Masumi Hiyaroshi, Miyasaka, Nagano 115
(yamahai junmai)

Légers arômes de fruits, légère acidité, douceur, finale savoureuse bien mûrie.

Servi froid, chaud, température ambiante

DAIGINJO Carafe 320 ml 720 ml
7 oz

Sparkling, Oku no Matsu, Fukushima 55
(Junmai - Pet Nat)

Arômes de fruits frais, bulles fines et rafraîchissantes avec une pointe de douceur, finale avec une acidité tranchante.

Servi froid

Yukimegamin 48, Dewazakura, Yamagata (Junmai) 25 109

Arômes denses et fruités, finale agréable mettant en valeur l'umami du riz, souple et net.

Servi froid

Dassai 45', Asahi Shuzo, Yamaguchi 163
(Junmai)

Notes de melons mûrs, bien équilibré, légère douceur, acidité vibrante et finale nette.

Servi froid

Dassai 45', Asahi Shuzo, Yamaguchi 74
(Junmai Nigori)

Saké de type nuageux, léger et agréablement sucré, avec une finale très nette.

Servi froid

Masumi Yumedono, Miyasaka, Nagano 270
(Junmai)

Arômes de bananes mûres et de pêches jaunes, notes de céréales, élégant, complexe, douceur tamisée, umami clair et acidité vibrante.

Servi froid

Sanzen Omachi JDG, Kikuchi, Okayama 83
(Junmai)

Notes aromatiques de pamplemousse, de mandarine et de pomelo, texture granuleuse sur le palais.

Servi froid

UMESHU Verre 300 ml

Ume, Nakano Shuzo, Aichi 18 44

Corps lourd, douceur vibrante de pomme, de poire, de melon et acidité vive.

Servi froid

Rose Sparkling Ume, Nakano Shuzo, Aichi 63

Notes de litchi et d'eau de rose, bulles légères et souples, et douceur élégante.

Servi froid

Sanzen Yuzu No Osake, Kikuchi, Okayama 19

Léger et vibrant, avec une acidité élégante du yuzu.

Servi froid