

hiatus

COCKTAILS SIGNATURES

Sakura #46 19
Gin Japonais Roku, Tanqueray Rangpur, liqueur amère de prune, soda, cerise

Skyline Sling (classique ou épicé) 26
Whisky Japonais Suntory Toki, Glenmorangie 10 ans, Ardbeg 10 ans, abricot, lime, bulles, brume citronnelle

Dr. Sudashi Caesar 24
Vodka tomate, Kombu Clamato, lime, cornichon

Tini All Dress'd 21
Belvedere, olive Campagnola, jus d'olive au soya âgé

Penthouse 29
Vodka Ketel One, saké à la citronnelle, jus d'agrumes maison, champagne Moët & Chandon,

Wabi Sabi Ting 19
Tanqueray or de Séville, Campari, soda au pamplemousse, vinaigre de riz, fleur de sureau

SANS ALCOOL

Ben Tranquille 16
Jus Tutti Frutti, liqueur amère de pêche, lime, soda à la pêche, fruit de saison

Soif pas soif 16
Liqueur amère à l'ancienne, soda citrique, sirop d'érable

Mme. Mukatsuku 16
Abricot, lime, soda, citronnelle

BIÈRES

Corona, 321 ml 10
Blanche Pilon, 500 ml 14
California IPA, 500 ml 14
Corona Sun Brew 0.0 321 ml 9
Peroni sans alcool, 330 ml 8
Asahi, 500ml 9

VIN AU VERRE

h:

BULLES

Franciacorta, Brut Nature, Solo uva	25/125
Champagne, Brut Hautes Mottes 2015, Michel Gonet	31/155
Champagne, Brut Ponsardin, Veuve Clicquot	36/183

BLANC & MACÉRATION

Alsace, Kritt 2022, Marc Kreydenweiss MAGNUM	18/180
VDF, Gouttes Blanches 2020, Arnaud Combier	20/100
Corse, Cuvée des Pierres 2023, Canereccia	16/80
VDF, Je t'aime mais j'ai soif 2022, Fay d'Homme	15/150
Sancerre, Les Panseillots 2022, Guillerault	25/250
Alsace, Pino 2019, Domaine Geschikt (<i>Macération</i>)	19/95

ROUGE & ROSÉ

Toscana Rosso, Cilieggiolo 2021, Pacina	20/100
Côtes de Provenances, Secret 2019, Château Sarrins	22/115
Ventoux, Les Grappes 2023, Aymard	16/80
Beaune 2021, Domaine de Croix	36/185
Landwein(Autriche), Intra! The wild 2022, Kolfolk	19/95
Côtes de Provence, Tibouren 2022, Clos Cibonne(Rosé)	19/95

h:

À PARTAGER

Pain au lait	13
Ail noir, Furikake	
Côtes de porc	21
Yakiniku, togarashi	
Gyoza	28
Shiitake, miso, ciboulette	
Huîtres au four	31
Shiitake, sabayon au miso	

ENTRÉES

Tomate ancestrale	16
Ponzu, kosho de yuzu, glace herbelette	
Poireau	24
Coquillage, caviar Oscietre, miso	
Hamachi	28
Mandarine, coconut, verveine	
Fleur de courgette tempura	20
Crabe, noix de Saint-Jacques, aneth	
Nouilles aux oeufs	25
Crevette sauvage, poivron fermenté, huile de chili	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf prime de IPE	69
Wagyu Miyazaki A5	200
Aubergine dengaku, miso sarrasin , tahini	
Tataki de thon albacore	45
Maïtaké, moëlle, sauce bordelaise	
Canard vieilli	56
Rhubarbe, rabiole, yuzu	
Bar rayé	58
Oseille, rapini, ninniku	
Morue charbonnière	58
Moules, artichaut, miso citrouille	
Longe d'agneau	60
Morille, gourgane, ail des bois	
Flétan	57
Vadouvan, courgette, riz furikake	
"Donabe" aux champignons	39
Riz brun koshihikari, ajitsuke tamago, truffe	

Menu dégustation sur demande

Omakase

h:

DESSERTS

Fraise	20
Gâteau du fromage, fraise, furikake	
Lait	18
Chocolat, shiso, lime	
Clémentine	17
Levure, babeurre, tagète	

h:

DIGESTIF

WHISKEY JAPONAIS

Miyagikyo Aromatic Yeast 2022	79
Yoichi Aromatic Yeast	79

SCOTCH

Glenfiddich 15 year Solera	36
Johnny Walker Blue	79
Glenmorangie Nectar d'Or	24
Yoichi Aromatic Yeast	79
Oban 14	42
Lagavulin 11	38

COGNAC

Hennessy XO	117
Calvados 1993	85
Delord Bas-Armagnac 15 year	43

No. 46

