

## MADAM'S FAVORIT

夫人的最愛

12€

élégant & exotique

Inspiré d'un « Litchi Martini » dégusté pour la première fois par Madame Pang, dans le quartier festif de Lan Kwai Fong à Hong Kong. Ce cocktail suave et sensuel est pepsé par la vodka, équilibré entre la douceur du fruit, l'acidulé des baies et la bourgeoisie du Champagne.

VODKA SAPIO | LIQUEUR FRAMBOISE | JUS DE LITCHI | ROSE |  
CITRON VERT | CHAMPAGNE BONNET-PONSON

12cl

## HONG KONG ICE T #22

香港冰茶

14€

long & désalérant

Le « Tong Leng Cha » est la boisson représentative de la ville, servie dans tous les Cha Chaan Teng, ces modestes cafés qui nourrissent l'âme de la ville de leur cuisine populaire. Cette version est travaillée en long drink bien glacée et servie dans un équilibre d'amers porté par une infusions puissante et la finesse de la téquila Patrón.

TEQUILA PATRÓN SILVER | PISCO | CACHAÇA | TRIPLE SEC | THÉ NOIR |  
CITRON JAUNE

14cl

## PATONG CITY LIFE

ปาดอง

13€

soyeux & gourmand

C'est dans un esprit de relaxation que ce cocktail vous délectera de ses notes d'épices, de fruits exotiques relevés d'une pointe d'acidité. Conseil de dégustation : ce milk punch généreux se boit sur une plage de sable blanc les doigts de pied en éventail.

GIN BOMBAY SAPPHIRE | CRÈME DE COCO | THÉ MATCHA | CITRON VERT |  
CORDIAL POIVRE BLANC

12cl

## THAI PUNCH<sup>2</sup>

泰拳

12€

puissant & épicé

L'idée est venue d'une dégustation de la soupe « Tom Yum Kung » lors d'un périple en Thaïland. Un jeu de cache-cache dans lequel la puissance du rhum pur jus de canne, l'acidité du citron vert et la richesse d'un sucre de coco dansent avec le curcuma, le galanga, la citronnelle, la feuille de kombawa et le piment qui viendra se fondre délicatement.

RHUM BAYOU | MEHKONG | CORDIAL THAI | ESSENCE DE PIMENT ROUGE |  
GLAÇON EAU DE COCO

8cl

# hall of fame

## MONGKOK'S FLOWERS

花卉市場

foral & équilibré

C'est dans le plus grand marché aux fleurs de Hong Kong que ce cocktail à été pensé. L'association du Gin Roku aux botaniques saisonnières et le bouquet des baies à l'orange douce confère sa subtilité tout en apportant un trait marqué.

GIN ROKU | JASMIN | BAIE ROSE | ORANGE DOUCE | ABSINTHE |  
SODA WATER

12cl

12€

## SHU'NAN FOREST

蜀南竹海

riche & réconfortant

Telle la forêt de Shu'nan, vaste, majestueuse et parsemée de cours d'eau qui lui apporte sa densité, ce cocktail est élaboré dans un esprit d'opulence. Le Ron Bacardi IV en accord avec la châtaigne vanillée y dévoile un caractère très gourmand.

RON BACARDI IV | UMESHU | VANILLE | CITRON VERT | CHATAIGNE

12cl

13€

## MEKONG DELTA

แม่โขง

intense & surprenant

La multitude de ces affluents lui confère sa puissance. L'équilibre de ces assemblages sont une balade au cœur d'un vaste labyrinthe de saveurs qui s'unifient pour une découverte douce et miellée.

MEKHONG SPIRIT | CAMEL | SHRUB BANANE - SÉSAME | CITRON VERT

12cl

12€

## NEGRONI MAXIMA

內格羅尼

amer & frais

Un grand classique légèrement pimpé au sake Junmai que nous travaillons en collaboration avec **THE BOTTLER** pour un service précis à la tireuse. L'apport céréalier du Bulleit Rye et du riz poli apporte une longueur portée par l'amer du pomelo chinois aka Citrus Maxima.

BULLEIT RYE | CAMPARI | SAKE JUNMAI | VERMOUTH BLANC | POMELO

9cl

14€

# cultural feels

## NAHA

曇花一現

14€

vif & zesté

Hommage à la capital de la région d'Okinawa, lieu de naissance du Soshu. Ce cocktail intense et agrumé répond avec énergie à la puissance du Cognac V.S.O.P. Pierre de Segonzac.

COGNAC VSOP | SOSHU | COINTREAU | MADARINE CHINOISE

9cl

## JEJU'S

珍味

12€

sucré & floral

Dans sa pleine maturité, l'acidité du yuzu s'estompe pour laisser place à une douceur florale intensifiée, dans cette boisson rafraîchissante par la liqueur de fleur de sureau Saint Germain et la ginger ale London Essence.

SAINT GERMAIN | YUZU | SUZE | GINGER ALE | POIVRE SARAWAK

12cl

## BARRIO CHINO

唐人街

13€

puissant & herbacé

L'envoûtement d'un quartier chinois d'Amérique du Sud où l'opium a su trouver ses adeptes. Ce breuvage riche en aromatiques émoussillera le palais des moins initiés.

MEZCAL | CHARTREUSE VERTE | MARASQUIN | POIVRE SARAWAK

9cl

## CHOYO

重陽

10€

intense & désaltérant

Un hommage au 9ème jour du 9ème mois de l'année durant lequel est célébré la chrysantème, c'est un signe de renouveau. La dégustation de ce highball est légère et délicate portée sur des notes végétales.

SAKE JUNMAI | CHRYSANTÈME | BITTER ORANGE | EAU GAZEUSE

10cl

cultural feels

low alcool

## CHAMPAGNE

Bonnet-Ponson "Perpetuelle" Extra Brut	NM	10cl	14€
Geoffrey 1er Cru «Expression» Brut	NM	10cl	16€

Tous nos vins sont en AOP/AOC sauf indication contraire.  
Prix nets en euros, TVA et service inclus.

Vins issus de l'agriculture biologique/biodynamique

## SAKÉ

Junmai Sho Chiku Bai « Tokubestu »	12cl	8€
Nabeshima Dainginjo	72cl	75€
Nuages Réveurs Nigori Junmai	72cl	42€
Kimoto Junmai	64cl	28€
Nabeshima Tokubetsu Junmai	72cl	42€

saké

## VIN BLANC

Domaine des Rochelles "Les rochelles" (Anjou)	2021	12cl	6€
Domaine Contantino «Aria Grillo» (Italie - Sicile)	2020	12cl	7€
Clos des Lunes «Lune d'Argent» (Bordeaux)	2021	12cl	9€
Domaine Vincent Bouzereau «Bourgogne» 2020 (Bourgogne)	2020	12cl	10€

## VIN DOUX

Domaine Gerard Leroux - Coteaux du Layon 2019 (Vallée de la Loire)	12cl	7€
--	------	----

## VIN ROSÉ

Margaret River Cape Mentelle (Australie)	2018	12cl	7€
Château d'Esclan «Whispering Angel» (Côtes de Provence)	2021	12cl	9€

## VIN ROUGE

Château Caronne St Gemme (Haut Medoc)	2018	12cl	7€
Yves Cuilleron «Les vignes d'a Côté» (Rhône)	2021	12cl	8€
Domaine Olivier Rivière «Rayos Uva» (Espagne - Rioja)	2020	12cl	9€
Château Jaulien (Pessac-Léognan)	2018	12cl	10€

vins au verre

## BIÈRES PRÉSSION

Asahi Draft

25cl **5€**  
50cl **8,5€**

## BIÈRES BOUTEILLES

**Tsingtao** (Chine)

33cl **5€**

**Coedo Shiro** (Japon) blanche légère,  
fruits exotiques, houblon

33cl **8€**

**Coedo Bentaka** (Japon) rousse à base  
de patate douce grillée

33cl **8€**

**Coedo Ruri** (Japon) pils équilibrée,  
bière de repas

33cl **8€**

**Coedo Shikkoku** (Japon) black lager  
arômes de café légèrement fumé

33cl **8€**

## SODAS

Coca Cola 25cl 4,5€

Coca Cola Zéro 25cl 4,5€

Tonic London Essence 20cl 4,5€

Ginger ale London Essence 20cl 4,5€

Ginger beer London Essence 20cl 4,5€

## EAUX

Abatilles plate 75cl 5€

Abatilles pétillante 75cl 5€

## JUS DE FRUITS PATRICK FOND

Orange 25cl 6€

Tomate 25cl 6€

Ananas 25cl 6€

bière

soft

# WHISKY

The Hakushu (Japon)	4cl	<b>11€</b>	Monkey Shoulder (Écosse)	4cl	<b>9€</b>
The Yamazaki (Japon)	4cl	<b>18€</b>	Dalmore 15 ans (Écosse)	4cl	<b>20€</b>
Togouchi 12 ans (Japon)	4cl	<b>18€</b>	Kilchoman Machir Bay (Écosse)	4cl	<b>14€</b>
Nikka From The Barrel(Japon)	4cl	<b>10€</b>	Kilchoman Sanaig (Écosse)	4cl	<b>16€</b>
Nikka Premium Blended	4cl	<b>14€</b>	Caol ila 12ans (Ecosse)	4cl	<b>12€</b>
Nikka Coffey Malt (Japon)	4cl	<b>14€</b>	Coal Ila Moch (Écosse)	4cl	<b>12€</b>
Nikka rare old Super (Japon)	4cl	<b>12€</b>	Glenfiddich 12 ans (Écosse)	4cl	<b>10€</b>
Nikka Miyagikyo (Japon)	4cl	<b>21€</b>	Glenfiddich 15 ans (Écosse)	4cl	<b>12€</b>
Nikka Yoichi (Japon)	4cl	<b>21€</b>	Scapa The Orcandian (Écosse)	4cl	<b>12€</b>
Mars Cosmo (Japon)	4cl	<b>14€</b>	Bladnoch (Écosse)	4cl	<b>15€</b>
Hibiki Harmony (Japon)	4cl	<b>16€</b>	Michel Firino Martell 95 (Écosse)	4cl	<b>35€</b>
Hibiki 17 ans (Japon)	4cl	<b>38€</b>	Alfred Giraud (France)	4cl	<b>38€</b>
Kavalan Single Malt (Taiwan)	4cl	<b>12€</b>	Bellevoe Finition Grain Fin (France)	4cl	<b>12€</b>
Kavalan King Car (Taiwan)	4cl	<b>14€</b>	Bellevoe Tourbee (France)	4cl	<b>18€</b>
Kavalan Bourbon Oak Matured (Taiwan)	4cl	<b>23€</b>	Teeling Small Batch (Irlande)	4cl	<b>10€</b>
Kavalan Port Cask Finish (Taiwan)	4cl	<b>16€</b>	Teeling Pot Still (Irlande)	4cl	<b>13€</b>
Kavalan Solist (Taiwan)	4cl	<b>20€</b>			

spiritueux

## GIN

Nikka Coffey Gin (Japon)	4cl	<b>12€</b>
Ki No Bi Gin Edition K (Japon)	4cl	<b>20€</b>
Etsu (Japon)	4cl	<b>10€</b>
Avem (France)	4cl	
Citadelle (France)	4cl	
Citadelle réserve (France)	4cl	
Balbine (France)	4cl	
Balbine Winter édition (France)	4cl	
Erika Old Tom (France)	4cl	<b>11€</b>
Pink Pepper (France)	4cl	12€
Monkey 47 (Allemagne)	4cl	<b>14€</b>
Madame Del Professor 2018 (Italie)	4cl	<b>12€</b>
Caorunn (Écosse)	4cl	<b>11€</b>
Hendrick's (Écosse)	4cl	<b>9€</b>
Sipsmith (Angleterre)	4cl	<b>12€</b>
Plymouth Sloegin (Angleterre)	4cl	<b>10€</b>
Tanqueray Ten (Angleterre)	4cl	<b>12€</b>

## RHUM

Mafana (France)	4cl	
La Favorite (Martinique)	4cl	
Zacapa 23 Solera (Guatemala)	4cl	<b>14€</b>
Zacapa XO (Guatemala)	4cl	<b>24€</b>
Doorly's (Barbades)	4cl	
Plantation XO (Barbade)	4cl	<b>14€</b>
Plantation Pineapple Dark Infused (Jamaïque)	4cl	<b>10€</b>
Plantation 3 stars (Jamaïque, Barbades, Trinidad & Tobago)	4cl	
Plantation Original Dark (Trinidad & Tobago)	4cl	<b>9€</b>
Angostura 1787 (Trinidad & Tobago)	4cl	<b>18€</b>
Boukman (Haïti)	4cl	
Eminente (Cuba)	4cl	
Eminente réserve (Cuba)	4cl	
Naga Rum (Indonésie)	4cl	<b>9€</b>
Chalong Bay Lemongrass (Thaïlande)	4cl	<b>14€</b>
Plantation Australia (Australie)	4cl	

## LIQUEUR

Chartreuse verte	4cl	<b>10€</b>
Chartreuse jaune	4cl	<b>10€</b>

# spiritueux

## BOURBON & RYE

Eagle Rare (USA)	4cl	<b>11€</b>
Sazerac Rye (USA)	4cl	
Buffalo Trace (USA)	4cl	<b>9€</b>
Bulleit Bourbon (USA)	4cl	<b>9€</b>
Bulleit Rye (USA)	4cl	<b>10€</b>
Woodford Cherry Wood (USA)	4cl	<b>24€</b>
Kyro Fuuri Rye (Finlande)	4cl	
Black Wall Rye (France)	4cl	

## COGNAC

Pierre de Ségonzac VSOP	4cl	<b>9€</b>
Pierre de Ségonzac Extra Très Vieille Réserve	4cl	<b>32€</b>
Park Borderies Mizunara Finish	4cl	<b>14€</b>
Martell XO	4cl	<b>45€</b>
Louis XIII	1cl	<b>60€</b>
<i>Dégustez Louis XIII, dégustez les arômes du temps</i>	2cl	<b>110€</b>

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Michel Firino Martell 82	4cl	
Vieil Armagnac L. Goudoulin	4cl	

## CALVADOS

Roger Groult 3 ans	4cl	<b>9€</b>
La Blanche de Christian Drouin	4cl	
Calvados Christian Drouin	4cl	

## VODKA

Nikka Coffey Vodka (Japon)	4cl	<b>11€</b>
Haku (Japon)	4cl	<b>11€</b>

## MEZCAL

Bruno X (Mexique)	4cl	
Mezcal Union Uno Fover (Mexique)	4cl	

## TEQUILA

Mijente Blanco (Mexique)	4cl	
Vecindad (Mexique)	4cl	
Tequila Patrón Silver (Mexique)	4cl	<b>11€</b>
Tequila Patrón Reposado (Mexique)	4cl	<b>13€</b>
Tequila Patrón Anejo (Mexique)	4cl	<b>17€</b>
Tequila Gran Patrón Burdeos (Mexique)	4cl	<b>60€</b>

spiritueux



