



## BIÈRES · BEER

EN FÛT · <i>DRAFT</i>	Pinte
Bia Hoi Lager	8
Blanche, Rousse, IPA	9
IMPORTATIONS · <i>IMPORTS</i>	
Singha (Thailande, 330 ml)	7
Kirin Ichiban (États-Unis, 650 ml)	12



## SAKE

Joto One Cup, 200 ml	14
Gekkeikan, 5 & 12 oz	8 / 15
Sayuri Nigori Sake, 300 ml (non-filtré)	23
Masterpiece Junmai Daiginjo, 300ml	39



## BULLES · BUBBLES

Parès Balta, Cava	10 / 48
Espagne (bio)	
Vitteault-Alberti, Blanc de Blanc	69
Crémant de Bourgogne, France	
Tunia, Sottofondo	75
Italie, (orange nature)	
Veuve Clicquot	150
Champagne, France	
Ruinart Rosé	225
Champagne, France	
Dom Perignon Vintage	450
Champagne, France, 2006	



## VIN BLANC · WHITE WINE

Kris, Pinot Grigio	11/52
Delle Venetie, Italie, 2015	
Dei Principi Di Spadafora, Catarratto	12/60
Sicile, Italie, 2016 (bio)	
Bernard Griffin, Riesling	13/63
Washington, États-Unis, 2015	
Alain Geoffroy, Chardonnay	14/67
Petit Chablis, France, 2016	



## VIN ORANGE · ORANGE WINE

Menti, Monte Del Duca, Gambellara	15/75
Italie, 2015 (orange bio)	



## VIN ROUGE · RED WINE

Villa Rocca, Pino Nero	11/49
Provincia Di Pavia, Italie, 2015	
Rougé-Clair, Carignan & Mourvèdre	13/59
VDF Corbières, Franc, 2016, (Biody)	
The Whitman Express, Cab & Syrah	14/60
Sonoma, Californie, 2012	
Château Haut-Segottes, Merlot & Cab	90
St-Émilion Grand Cru, France, 2010	
Camille Giroux, Pinot Noir	105
Maranges Le Croix-Moines, Premier Cru	
Bourgogne, France, 2014	



## FAVORIS DU BARMAN

2 oz	
Meletti, Amaro, Italie	10
Lustau Olorosso, Sherry, Espagne	10
Maurin Dry, Vermouth, France	10
Contratto Bitter, Amaro, Italie	13
Chinotto, Liqueur d'agrumes, Italie	13
1.25 oz	
Mount Gay XO, Rhum, Barbades	10
Roger Groult 3 ans, Calvados, France	11
Novo Fogo, Cachaça, Brésil	12
Dos Maderas, Rhum, Espagne	16
Suntory Toki, Whisky, Japon	14
Yamazakura, Whisky, Japon	14
Talisker Storm, Islay Whisky, Écosse	16
The Glenlivet 18, Whisky, Écosse	16
Bib & Tucker, Bourbon, États-Unis	21
Casamigos Reposado, Tequila, Mexique	11
Hacienda De Chihuahua, Sotol, Mexique	11
Yuu Baal Espadin, Mezcal, Mexique	12
Yuu Baal Tobala, Mezcal, Mexique	20



## SANS ALCOOL · MOCKTAILS

<b>Indo China Punch</b>	8
Thé Oolong, miel, cardamome, épices, agrumes, petit lait de chèvre	
<b>Tang Tang</b>	8
Baies d'argousier, agrumes, bière de gingembre	
<b>Flower Power</b>	8
Jasmin, Bergamote, fraise, poivre de Sichuan	



## MENU

<b>Chips de crabe</b>	5
<b>Edamame</b> , fines herbes & lime	6
<b>Rouleau impérial de M. HÀ</b> (porc ou végété)	6
Wrap de laitue, légumes marinés, menthe sauce nước chấm	
<b>Ailes de poulet du chef Ross</b> (6 mcx)	11
<b>Salade de papaye verte épicée</b> 🌶️	7
<b>Brocolis frits</b> 🌶️	6
<b>Tofu croustillant 5-épices</b>	12
Sauce aigre-piquante, légumes frais	
<b>Salade de tataki de boeuf épicée</b> 🌶️	10
<b>Tartare de saumon</b>	12
Yuzu Kocho, miso, chips de crabe	
<b>Crudo de thon rouge</b>	18
Suprêmes d'agrumes soya, basilic thaï, leche de tigre, lait de coco	



## BUNS

Deux pains vapeur à l'encre de seiche

Flanc de porc braisé au soya 🌶️	13
Crevettes croustillantes 🌶️	14
Tofu croustillant 5-épices 🌶️	12

Tous garnis de légumes marinés croquants, sauce hoisin