

# **MENU DES FÊTES • 30€**

## **DÉJEUNER & DÎNER**

### **COCKTAILS**

**VERMOUTH TONIC • 8€**

Vermouth Ugabe, tonic & zeste orange

**DIRTY Gilda MARTINI • 13€**

Gin , Vermouth extra dry "Manuel",  
olive & anchois sur pic.

**SAKÉ GIN SOUR • 14€**

Saké Ohiana, gin beefeater infusé au geinmacha,  
vinaigre de fraises, citron, foamer.

### **VINS DES FÊTES**

**VERRE DE VIN • 5€**

**BOUTEILLE • 29€**

et sinon, à la carte !

### **ENTRÉES**

Sashimi pêche du jour, légumes & condiments

ou

Gyoza (x5) terre & mer, herbes fraîches, sauce magique

ou

Gyozas végétariens (x5), herbes fraîches, sauce magique

### **PLATS**

RAMEN encornets, bouillon frais tomates & pêches

ou

Menchi katsu (boulettes panées au panko) de bœuf et  
cochon, sauce barbecue, riz blanc et salade de saison

ou

RAMEN végétariens, bouillon frais tomates & pêches

### **DESSERTS**

Chiffon cake citron, chantilly coco

ou

Panna cotta chocolat noir au lait de coco

ou

Soupe de fruits de Kanako & sorbet Maison DEZAMY