

BY THE GLASS

		120ml
NV	Champagne Billecart-Salmon, Brut Nature	198
2018	Sylvie Augereau, Anjou Pulpes	168
2020	Nouvelle-Don(n)e « Neo Nervis »	178
2019	Pattes Loup, Chablis « Vent d'Ange »	188
2017	Michel Gay, Chorey-lès-Beaune Vieilles Vignes	168
2018	Le Puy, « Emilien »	178
2019	Domaine des Lises, Crozes-Hermitage	198
		100ml
2018	D. Danjou-Banessy « Supernova »	108
15-19	Eric Rodez, Ratafia Champenois (Solera)	138

TEA

	per pers	
Cold Brew Gong Mei	68	
Apple Blossom Verbena <small>-caffeine free</small>	68	
Keemun Rose	68	
Jasmine Nu'er Huan	68	
Gong Mei White Tea	68	
Pre-Qingming Longjing	88	
Charcoal Roasted Oolong Tea	68	
Rice Scent Aged Puerh	78	
Old Grove Tieguanyin	78	

SAKE

	100ml
Hyakumoku, Alt 3.	168
Mutsu-Hassen, Junmai Dai Ginjo	188

WINE ESSENTIAL

Champagne, White, Red & Dessert Wine or Tea :: 4 serves	680
--	-----

* Only recommended on Dinner Menu

LIQUOR



On the rock, straight, tonic or soda

GIN

<i>Knut Hansen Gin :: Greeny</i>	148
<i>Tonka Gin :: Nutty</i>	158
<i>Gin Monkey 47 :: Citrusy</i>	168
<i>Skin Gin :: Minty</i>	178

WHISKY

<i>M. Couvreur, Clearach</i>	148
<i>M. Couvreur, Blossoming</i>	498

COGNAC

<i>Drouet, Cognac Small Batch « Sauternes Cask Finish »</i>	328
---	-----

EAU-DE-VIE

<i>Rochelt, Mirabelle Plum</i>	498
--------------------------------	-----

JUICE



<i>From Alain Millat, France</i>	150ml
<i>Merlot Grape</i>	74
<i>Apple</i>	74
<i>Tomato</i>	74
<i>Mora's Extra Thick Soy Milk</i>	58

WATER



<i>Nordaq water per person</i>	35
<i>Still or Sparkling</i>	

COFFEE



<i>Espresso & Regular Coffee</i>	38
<i>Cappuccino & Latte</i>	42
<i>Decaf</i>	38

CHAMPAGNE



750ml

NV	Billecart-Salmon	<i>Brut Réserve</i> Brut Chardo., PN, PM	980
NV	Telmont	<i>Brut Réserve</i> Brut Chardo., PN, PM	1,080
NV	Billecart-Salmon	<i>Brut Nature</i> Brut Nature Chardo., PN, PM	1,180
2015	Pierre-Baillette	<i>Rilly la Montagne</i> Extra Brut Chardo., PN 1er Cru	1,480
2017	Marie Courtin	<i>Présence</i> Extra Brut Chardo., Pinot Blanc	1,580
NV	Billecart-Salmon	<i>Brut Rosé</i> Brut Chardo., PN, PM (Half bottle available)	1,680
NV	Eric Rodez	<i>Dosage Zéro</i> Brut Nature Chardo., PN Grand Cru	1,980
2006	Duval-Leroy	<i>Clos des Bouveries</i> Extra Brut (Chardo.)	2,080
2014	Bérèche & Fils	<i>Mailly-Champagne</i> Extra Brut PN Grand Cru	2,380
2002	Billecart-Salmon	<i>Cuvée Nicolas-François</i> Brut PN, Chardo.	3,180
1996	Fleury	<i>Vintage</i> Brut PN, Chardo.	3,580
2012	Pol Roger	<i>Sir Winston Churchill</i> Brut PN, Chardo. Gd Cru	3,780
2018	Fleury	<i>Côteaux Champenois</i> Brut Pinot Blanc	1,380

SAKE



NV	Char	<i>Donati Hatsugumi</i> Junmai Ginjo, 60%	720ml	780
NV	Char	<i>Halley Gikagumi</i> Junmai, 70%	720ml	780
NV	Atagonomatsu	Sparkling <i>Hakurakusei</i> 55%	720ml	780
NV	Daimon	<i>55</i> Junmai Dai Ginjo, 55%	720ml	780
NV	Daimon	<i>45</i> Junmai Dai Ginjo, 45%	720ml	980
NV	Hiku Masamune	<i>Hyakumoku Alt. 3</i>	720ml	980
NV	Takinokoi	<i>Garyotennsei</i> Junmai Dai Ginjo, 45%	720ml	1,180
NV	Char	<i>39 Mcnaught</i> Junmai Dai Ginjo, 39%	720ml	1,280
2018	Tanaka x Chartier 1789	<i>Blend 001</i> Nama-Zume Junmai, 60%	500ml	1,880
NV	Iwa 5	<i>Assemblage 2</i>	720ml	2,880

WHITE WINE



750ml

2020	Albert Boxler	<i>Riesling Grand Cru « Sommerberg »</i>	1,580
2018	D. de l'Ecu	<i>VDF « Taurus »</i>	1,080
2015	Eric Morgat	<i>Savenières « Fidès »</i>	1,580
2020	G. Boulay	<i>Sancerre « La Côte »</i>	980
2018	D. Courbet	<i>« L'Origine » Savagnin</i>	780
2019	D. Courbet	<i>« Chardonnay de la Vallée »</i>	980
2016	Pignier	<i>Sauvageon Savagnin Ouillé</i>	1,280
2016	J.F. Ganevat	<i>« Les Grands Teppes »</i>	1,980
2016	J.F. Ganevat	<i>« Chalasses »</i>	2,280
2019	Pattes Loup	<i>Chablis « Vent d'Ange »</i>	980
2018	Pattes Loup	<i>Chablis 1er Cru « Beauregard »</i>	1,580
2019	Comte Sénard	<i>Auxey-Duresses</i>	980
2018	Parent	<i>Monthélie</i>	1,080
2018	Benoit Ente	<i>Bourgogne Aligoté</i>	1,180
2017	Comtesse de Chérissey	<i>Meursault « Bois de Blagny »</i>	1,880
2018	Claude Maréchal	<i>Savigny-Lès-Beaune</i>	1,280
2016	G. Amiot	<i>Chassagne-Montrachet « Champs Gains »</i>	2,080
2016	Ramonet	<i>Chassagne-Montrachet « Clos du Cailleret »</i>	4,680
2018	Henri Boillot	<i>Corton Charlemagne Grand Cru</i>	4,980
2018	La Pousse d'Or	<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	9,880
2020	Eric Forest	<i>Pouilly-Fuissé 1er Cru « Les Crays »</i>	1280
2007	Ph. Valette	<i>Pouilly-Fuissé « Clos de Monsieur Noly »</i>	1,980
2018	<i>Prieuré-Lichine</i>	<i>Blanc de Prieuré-Lichine</i>	980
2020	G. Vernay	<i>Viognier « Le Pied de Samson »</i>	880
2020	Yves Cuilleron	<i>Condrieu « Les Chaillets »</i>	1,280
2019	Paul Jaboulet	<i>Hermitage « Chevalier de Sterimberg »</i>	1,680
2020	Nouvelle-Don(n)e	<i>« Néo Nervis »</i>	980
2020	Nouvelle-Don(n)e	<i>« Mustango »</i>	1,180

RED WINE

750ml

			
2019	Albert Boxler	<i>Alsace Pinot Noir</i>	880
2019	A&F Gannevat	<i>Trousseau « La Corvée »</i>	1,080
2018	Olga Raffault	<i>Chinon « Les Peuilles »</i>	580
2017	Pierre Damoy	<i>Bourgogne Rouge</i>	1,180
2015	Geantet-Pansiot	<i>Marsannay « Champerdrix »</i>	1,180
2016	Geantet-Pansiot	<i>Chambolle-Musigny « VV »</i>	1,780
2017	Pierre Damoy	<i>Fixin « Les Mogottes »</i>	1,980
2018	Méo-Camuzet	<i>N-S-G 1er Cru « Aux Arguillas »</i>	2,780
2017	D. Fourrier	<i>Gevrey-Chambertin</i>	3,080
2017	Michel Gay	<i>Chorey-Lès-Beaune Vieilles Vignes</i>	980
2015	Claude Maréchal	<i>Pommard « La Chanière »</i>	1,280
2016	Michel Gay	<i>Aloxe-Corton Vieilles Vignes</i>	1,480
2018	Henri Boillot	<i>Volnay 1er Cru « Les Caillerets »</i>	2,280
2020	J.C. Lapalu	<i>Brouilly « Vieilles Vignes »</i>	580
2015	Ch. Troplont-Mondot	<i>Saint-Émilion GC « Mondot »</i>	980
2017	Ch. Le Puy	<i>« Barthelemy »</i>	2,480
2019	D. Saladin	<i>Côtes du Rhône « Paul »</i>	980
2007	Beaucastel	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2,180
1999	Paul Jaboulet	<i>Hermitage « La Chapelle »</i>	3,080
2011	Trevallon	<i>Baux de Provence</i>	2,580
2018	Montcalmes	<i>Terrasses du Larzac</i>	980
2015	Roc des Anges	<i>Côtes Catalanes « Las Trabasseres »</i>	1,080
2018	Nouvelle-Don(n)e	<i>Vertigo</i>	1,280
2018	Danjou-Banessy	<i>Côtes Catalanes « Estaca »</i>	1,480