

BY THE GLASS

		120ml
NV	Champagne Billecart-Salmon, Brut Nature	198
2019	Yves Cuilleron, Saint-Joseph « Lyseria »	118
2018	Sylvie Augereau, Anjou Pulpes	168
2018	D. Parent, Monthélie	188
2017	Nicolas Rossignol, Savigny-lès-Beaune	168
2015	Château Troplong Mondot, Saint-Emilion GC « Mondot »	188
2015	Alain Graillot, Crozes-Hermitage	198
		100ml
2018	D. Danjou-Banessy « Supernova »	108
NV	Mitobe, Yamagata Masamune Umeshu	128
2019	Camin Larredya, Jurancon « Au Capceu »	148

TEA

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

SAKE

	100ml
Hyakumoku, Alt 3.	168
Shata Shuzo, Tengumai	188

PAIRING

Recommended for the entire table

Wine & Sake :: 5 glasses	680
Wine & Tea :: 5 glasses	580

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 Cox</i>	74
<i>Orange</i>	74
<i>Tomato</i>	74
<i>Mora's Soy Milk of the day</i>	58

WATER



<i>Nordaq water per person</i>	35
--------------------------------	----

Still or Sparkling

COFFEE



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

CHAMPAGNE



750ml

NV	Bérêche & Fils	<i>Brut Réserve</i>	980
NV	Frédéric Savart	<i>L'Ouverture</i>	1,080
NV	Billecart-Salmon	<i>Extra Brut</i>	1,180
2011	Diebolt-Vallois	<i>Blanc de Blancs</i>	1,180
NV	De Sousa	<i>Cuvée 3A</i>	1,380
NV	Dondt-Grellet	<i>Cramant</i>	1,480
2015	Pierre-Baillette	<i>Rilly la Montagne</i>	1,480
2017	Marie Courtin	<i>Présence</i>	1,580
2016	Marie Courtin	<i>Concordance</i>	1,680
NV	Billecart-Salmon	<i>Brut <u>Rosé</u></i>	1,680
2015	Benoît Déhu	<i>La Rue des Noyers</i>	1,680
NV	Duval-Leroy	<i>Femme de Champagne</i>	1,680
2006	Duval-Leroy	<i>Clos des Bouveries</i>	2,080
15/16	Frédéric Savart	<i>Les Pinots</i>	2,380
2014	Bérêche & Fils	<i>Milly-Champagne</i>	2,380
2002	Billecart-Salmon	<i>Cuvée Nicolas-François</i>	3,180
1996	Fleury	<i>Vintage</i>	3,580
2012	Pol Roger	<i>Sir Winston Churchill</i>	3,580

SAKE



NV	Denshin	<i>Yuki</i>	300ml	480
NV	Denshin	<i>Rin</i>	720ml	680
NV	Hiku Masamune	<i>Hyakumoku Alt. 3</i>	720ml	980
NV	Shana Shuzo	<i>Tengumai Yamahai</i>	720ml	1,080
2018	Tanaka x Chartier 1789	<i>Blend 001</i>	500ml	1,880
NV	Iwa 5	<i>Assemblage 2</i>	720ml	2,880

WHITE WINE



750ml

2018	Fleury	<i>Côteaux Champenois</i> (Sparkling - Pinot Blanc)	1,380
2020	Albert Boxler	<i>Riesling Grand Cru</i> « Sommerberg »	1,580
2018	S. Augereau	<i>Anjou Pulpes</i>	980
2018	D. de l'Ecu	<i>VDF</i> « Taurus »	1,080
2019	G. Boulay	<i>Sancerre</i> « La Côte »	980
2014	Alexandre Bain	<i>Pouilly-Fumé</i> « L D'Anges »	1,180
2018	Damien Courbet	<i>Côtes-du-Jura</i> « L'Origine » Savagnin	780
2018	Damien Courbet	<i>Côtes-du-Jura</i> « Les Isles » Chardonnay	780
2016	J.F. Ganevat	« Les Grands Teppes »	1,980
2016	J.F. Ganevat	« Chalasses »	2,280
2018	Parent	<i>Monthélie</i>	1,080
2016	G. Amiot	<i>Chassagne-Montrachet</i> « Champs Gains »	2,080
2018	Pierre Morey	<i>Meursault</i>	2,480
2016	Ramonet	<i>Chassagne-Montrachet</i> « Clos du Cailleret »	4,680
2018	Alain Michelot	<i>N-S-G Blanc</i> « En la Perrière Noblot Monopole »	1,380
2018	Château-Fuissé	<i>Pouilly-Fuissé</i> « Les Brûlés »	1,280
2007	Ph. Valette	<i>Pouilly-Fuissé</i> « Clos de Monsieur Noly »	1,980
2018	Prieuré-Lichine	<i>Blanc de Prieuré-Lichine</i>	980
2019	Yves Cuilleron	<i>Saint-Joseph</i> « Lyseria »	680
2019	Yves Cuilleron	<i>Condrieu</i> « La Petite Côte »	1,180
2019	Paul Jaboulet	<i>Hermitage</i> « Chevalier de Sterimberg »	1,680
2019	Danjou-Banessy	<i>Côtes du Roussillon</i> « Coste »	680
2019	Nouvelle-Donne	« Néo Nervis »	780

RED WINE



750ml

2019	Albert Boxler	<i>Alsace Pinot Noir</i>	880
2018	D. de l'Oubliée	<i>Bourgueil « Tenue de Soirée »</i>	780
2019	A&F Gannevat	<i>Trousseau « La Corvée »</i>	1,080
2017	Nicolas Rossignol	<i>Savigny-Lès-Beaune</i>	980
2018	Nicolas Rossignol	<i>Pommard</i>	1,380
2015	Claude Maréchal	<i>Pommard « La Chanière »</i>	1,480
2018	Henri Boillot	<i>Volnay 1er Cru « Les Caillerets »</i>	2,280
2015	Geantet-Pansiot	<i>Marsannay « Champerdrix »</i>	1,180
2016	Geantet-Pansiot	<i>Chambolle-Musigny « VV »</i>	1,780
2018	Méo-Camuzet	<i>N-S-G 1er Cru « Aux Arguillas »</i>	2,780
2017	D. Fourrier	<i>Gevrey-Chambertin</i>	3,080
2015	De Montille	<i>Clos Vougeot Grand Cru</i>	3,980
2020	J.C. Lapalu	<i>Brouilly « Vieilles Vignes »</i>	580
2015	Troplong Mondot	<i>Saint-Emilion « Mondot »</i>	1,080
2018	Paul Jaboulet	<i>Crozes-Hermitage « Jalets Rouges »</i>	780
2019	D. Saladin	<i>Côtes du Rhône « Paul »</i>	980
2019	Yves Cuilleron	<i>Côte-Rôtie « Madinière »</i>	1,480
1999	Roger Sabon	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	1,580
2007	Beaucastel	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2,180
1999	Paul Jaboulet	<i>Hermitage « La Chapelle »</i>	3,080
2015	Roc des Anges	<i>Côtes Catalanes « Las Trabasseres »</i>	1,080
2018	Danjou-Banessy	<i>Côtes Catalanes « Estaca »</i>	1,480