



FLEUR  
*de*  
SUSHI

**CARTE DES BOISSONS**



# BOISSONS & APÉRITIFS

## Apéritifs

<b>Kir aligoté</b> Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 4.00
<b>Kir saké</b> Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 4.20
<b>Kir royal</b> Gh.Mumm, Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 9.20
<b>Coupe de champagne</b> Gh.Mumm - Cordon Rouge	12cl / 9.00
<b>Américano maison</b>	12cl / 7.20
<b>Vin de prune</b> Umeshu original - choya	10cl / 5.20
<b>Martini rouge</b>	4cl / 4.20
<b>Campari</b>	4cl / 4.20
<b>Martini blanc</b>	4cl / 4.20
<b>Ricard</b>	2cl / 4.20

## Bière pression

<b>Kirin Ichiban 4.5°</b>	25cl / 4.00
<b>Kirin Ichiban 4.5°</b>	50cl / 7.50

## Jus de fruits & sodas

<b>Jus de fruits</b> Orange, Mangue, Ananas, Pomme, Cranberry	25cl / 3.00
<b>Fuze tea / Ice tea</b>	25cl / 3.50
<b>Coca-Cola</b>	33cl / 4.00
<b>Coca-Cola zéro</b>	33cl / 4.00
<b>Orangina</b>	25cl / 4.00
<b>Limonade japonaise</b> Nature, Melon, Litchi	20cl / 4.20
<b>Perrier</b>	33cl / 4.00
<b>Vittel</b>	25cl / 3.50
<b>Supplément sirop / tranche</b>	
<b>Sirop</b> : Menthe, Grenadine, Cerise	0.20
<b>Tranches</b> : Citron, Citron vert	0.30

## Eaux

<b>Vittel, San Pellegrino</b>	50cl / 3.90
<b>Vittel, San Pellegrino</b>	100cl / 5.50

# COCKTAILS

<b>Yuzu royal</b>	10.00
Vodka, purée de yuzu, jus d'ananas, champagne	
<b>Tokusen</b>	9.00
Saké, crème de cassis, jus de citron, jus de cranberry	
<b>Choyafou</b>	9.00
Vin de prune, gin, jus de citron, jus de cranberry	
<b>Cosmopolitan</b>	9.00
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	
<b>Sex on the beach</b>	9.50
Vodka, chambord, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
<b>Piña colada</b>	9.50
Rhum Havana Club 3 ans, rhum brun, jus d'ananas, pulpe noix de coco	
<b>Margarita</b>	7.50
Tequila, triple sec, citron vert	
<b>Caïpirinha</b>	7.50
Cachaça, citron vert, sucre roux	
<b>Daïquiri</b>	7.50
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre roux	
<b>Mojito original</b>	9.50
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	
<b>Mojito champagne</b>	14.00
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne Gh.Mumm	
<b>Mojito Especial</b>	10.00
Rhum Havana Club Especial, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	
<b>Apple Mojito</b>	9.50
Manzanita, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse, jus de pomme	
<b>Mojito Saké</b>	10.00
Saké, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	

# SANS ALCOOL

<b>Virgin colada</b>	7.50
Jus d'ananas, pulpe de noix de coco	
<b>Virgin Mojito</b>	8.00
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, jus de pomme, eau gazeuse	
<b>Virgin Mojito Ramune</b>	8.50
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade japonaise	
<b>Ananas Frappé</b>	7.50
Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, sirop de cerise	

# WHISKIES JAPONAIS

**Tokinoka - Blended Whisky 40°** 4cl / 8.00

Bouche : Note d'amande et de raisin.

Finale : Longue sur les épices.

**Akashi - Blended Whisky 40°** 4cl / 8.20

Bouche : Marquée par la vanille.

Finale : Longue et délicate se prolongeant sur des notes boisées.

**Nikka - From the Barrel 51,4°** 4cl / 9.00

Bouche : Puissante, ferme, épicée et boisée qui évolue sur la pêche et la pomme caramélisée.

Finale : Fruits sur fond de notes boisées-vanillées.

**Nikka - Coffey Grain 45°** 4cl / 9.80

Bouche : Fruits sur notes de rhum et de caramel.

Finale : Poire et vanille bourbon qui fini sur une légère amertume.

**Togouchi Premium 40°** 4cl / 9.80

Bouche : Douce et légère sur une note de chêne.

Finale : Amère et épicée.

**Yamazakura Blended Whisky 40°** 4cl / 10.50

Bouche : Poire, céréales, vanille et agrumes.

Finale : Vanille et céréales.

**The Yamazaki Single Malt 43°** 4cl / 17.00

Bouche : Arôme de framboise, pêche blanche et touche de noix de coco.

Finale : Longue et précise sur la vanille douce avec un soupçon de cannelle.

# WHISKIES

**Ballantine's** 4cl / 7.00

**Lagavulin - 16 ans d'âge** 4cl / 12.00

# RHUMS JAPONAIS

**Ryoma** 4cl / 12.00

**Kiyomi** 4cl / 11.50

# RHUMS

**Havana Club 3 ans** 4cl / 7.00

**Havana Especial** 4cl / 8.00

**Diplomatico Reserva** 4cl / 11.00

**Pacto Navio** 4cl / 13.00

**Supplément soft 20cl** 3.00

Prix net en euros. Service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

# VINS

12cl 🍷 25cl 🍷 50cl 🍷 75cl 🍷

## Vins blancs

**IGP Côtes de Gascogne** 3.00 6.00 11.00 16.00

Colombard d'Ugni Blanc N°3

**IGP Pays d'Oc Chardonnay** 3.50 7.00 13.00 20.00

L'Élégante - Les Années Folles

**AOC Bourgogne Aligoté** 3.80 7.40 14.00 21.00

Domaine Albert Bichot

**AOP Coteaux du Layon** 4.50 9.00 17.00 24.00

De Neuville Domaine de la Frairie

**AOC Menetou Salon** 32.00

Domaine Champerlan

**AOC Chablis** 34.00

Gautheron

## Vins rosés

**Nautic** 3.35 6.00 11.00 16.00

IGP Méditerranée - Famille Sumeire

**IGP Côtes de Provence** 3.50 7.00 13.00 20.00

Les jolies Filles

## Vins rouges

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil** 3.00 6.00 11.00 16.50

Laurent Mabileau

**AOC Bourgogne Vieilles Vignes** 4.00 8.00 15.00 22.00

**Pinot Noir**

Albert Bichot

**AOC Montagne Saint Emilion** 26.00

Château Croix Beauséjour

## Champagne

**Gh . Mumm** 9.00 55.00

Cordon rouge

# SAKÉS

La fabrication du saké Japonais passe par différentes étapes qui vont permettre d'obtenir un goût unique. Le premier procédé consiste au polissage du riz. Les parties externes du riz brun provenant de la récolte sont constituées de graisses, de vitamines et de protéines. Tous ces éléments ne sont pas utilisés dans la production du saké, ils doivent être éliminés, d'où le polissage. Plus le polissage est important, plus le saké qui sera obtenu sera de meilleure qualité. Ce polissage ou Seimaibuai s'exprime en pourcentage. Après le polissage viennent le levage et le trempage. Le trempage est chronométré et se fait avec précision. L'eau utilisée pour le trempage doit être de bonne qualité. Le riz sera imbibé d'eau et il sera ensuite cuit à la vapeur. Après la cuisson, il sera refroidit puis on y ajoutera le koji permettant la fermentation. Les dernières étapes sont les étapes de pressurage et de maturation (le fabricant laisse le saké reposer plusieurs mois avant de le proposer aux consommateurs).

**Hakutsuru Draft - Brewing Co. Ltd** 10cl / 4.00 - 30cl / 11.50  
Subtile notes fruitées et florales. Ce produit sec montre une acidité rafraîchissante.

**Hakutsuru - Nigori Junmai** 10cl / 5.00 - 30cl / 14.00  
Notes végétales et florales, ce produit demi-sec offre une texture presque grasse.

**Junmai Ginjo - Gassan No Yuki** 10cl / 8.00 - 30cl / 22.00  
«Les Neiges de Gassan», un saké aux arômes fruités et floraux, texture moelleuse. Médaille d'argent au concours « Wine Challenge » de 2007.

**Plateaux de dégustation de ses 3 sakés** 15cl / 9.00

# DIGESTIFS

**Get 27** 4cl / 7.00

**Get 31** 4cl / 7.00

**Manzanita** 4cl / 6.20

**Baileys** 4cl / 7.00

# BOISSONS CHAUDES

**Café, café allongé** 2.20

**Café décaféiné** 2.20

**Café double** 4.00

**Selection de thé** 3.50