



Automne - Hiver

36 Rue des Jacobins,  
14000 Coen,

[fleurdesushi.fr](http://fleurdesushi.fr)

**Pour vous garantir la plus grande satisfaction, nous apportons toujours le plus grand soin au choix et à la qualité des produits que nous utilisons.**

Nous ne sommes pas parfait mais Fleur de sushi n'existe qu'en édition limitée. Nos préparations sont réalisées minutes, c'est pourquoi le possible est déjà fait, l'impossible est en cours, pour les miracles prévoir 48h de délais



# ENTRÉES



## Soupe Miso

Tofu, champignons de paris frais, algue de wakamé, ciboulette fraîche

3.90

## Salade de Chou

Fines lamelles de chou chinois frais, vinaigrette de sésame maison

3.90

## Salade d'Algues

Salade de wakamé, piment doux, sésame

6.00

## Tartare Saumon Avocat

Saumon, avocat, marinade maison, sésame

9.00

## Tartare Thon Avocat

Thon, avocat, marinade maison, sésame

9.50

## Tartare Saumon et Crabe ◉

Saumon, émiétté de crabe, marinade maison, éclats de noisettes, sésame

11.00

## Duo de tartare

Saumon, Saumon fumé, avocat, marinade maison, éclats de noisettes, sésame

10.00

## Salade Thai-Thai

Saumon, saumon fumé, crevettes, avocat, tomates confites, roquette, coriandre, marinade maison, éclats de noisettes, sésame

12.00

## À PARTAGER ou pas...



## Edamame

Fèves de soja chaudes dans leurs cosses, fleur de sel

5.00

## Gyoza (4 pièces)

Raviolis japonais frits aux légumes

6.50

## Brochettes - Poulet mariné « Teriyaki » (2 pièces)

Filet de Poulet «Hallal» mariné à l'ail et à la sauce «Teriyaki»

6.20

## Brochettes - Boeuf fromage (2 pièces) ◉

Fromage à raclette enroulé dans un carpaccio de boeuf de la Boucherie Sabot à Caen

6.50

## Ebi Fry (2 pièces)

Crevettes panées à la japonaise

4.90

## Japan chicken (6 pièces)

Nuggets de poulet préparés à la japonaise

8.00

## Riz Sushi

3.90

## Big Panko (1 pièce) ◉

Tartare de saumon sur un California roll frit au panko et fromage frais

7.00

## Panko Tartare Thon (4 pièces) ◉

Tartare de thon sur un California roll frit au panko et fromage frais

5.90

◉ Coup de coeur



# PLATEAUX - 1 PERSONNE

Servi avec une entrée au choix  
Salade de chou ou soupe miso



**California & Nigiri** (12 pièces) **19.00**  
California classique saumon & Nigiri saumon



**Découverte** (16 pièces) **19.00**  
Assortiment de 16 pièces selon l'humeur du chef



**California & Sashimi** (16 pièces) **21.00**  
California classique saumon & Sashimi saumon ou thon



**California Top** (18 pièces) **19.50**  
California classique saumon, Saumon cheese, Poulet crunchy



**Le Végétarien** (18 pièces) **19.00**  
Maki de printemps végété, Maki avocat, Gyoza



**Salmon lovers** (16 pièces) **18.50**  
California classique saumon, Maki saumon et Nigiri saumon

**Maxi Nigiri Sushi** (10 pièces)  
Plateau de 10 Nigiri saumon, thon ou mixte (saumon & thon)  
**20.00**

**Supplément** Sashimi au choix saumon ou thon - 6 pièces : **9.50**

**Coup de coeur**



# PLATEAUX - 2 PERSONNES

Servi avec deux entrées au choix  
Salade de chou ou soupe miso



**Nigiri Duo** (28 pièces) **33.50**  
Nigiri saumon, thon, crevettes. Maki saumon,  
Maki thon, Maki avocat



**Plazza** (32 pièces) **36.00**  
Ebi Crispy amandes, California classique saumon,  
Maki saumon et thon



**Plazza Deluxe** (40 pièces) **46.00**  
Plateau plazza + 1 Ebi Crispy (Amandes  
ou Saumon ou Crabe ou Thon)



**Grand Plazza** (40 pièces) **49.00**  
Plateau plazza + 4 Nigiri saumon et 4 Nigiri thon



**Flower** (40 pièces) **56.00**  
Ebi Crispy Saumon, California Yodogawa-Ku,  
California chèvre miel, Maki Printemps Avocat, Maki thon,  
Nigiri Saumon Cheese



**Sushi lovers** (44 pièces) **60.00**  
Ebi Crispy Thon, California Boeuf,  
California poulet crunchy, Maki saumon cheese,  
Maki avocat, Nigiri saumon, Nigiri thon

**Double California Top** (36 pièces)  
California classique saumon, Saumon cheese et Poulet crunchy  
**38.00**

**Supplément** Sashimi au choix saumon ou thon - 6 pièces : 9.50

**Coup de coeur**





## PLATEAUX - 3 PERSONNES

Servi avec trois entrées au choix  
Salade de chou ou soupe miso

72.50

**Le 60** (60 pièces)

Ebi Crispy Amandes  
California Classique Saumon  
California Poulet Crunchy  
Maki Saumon  
Maki Thon  
Maki Avocat  
Nigiri Saumon  
Nigiri Thon  
Nigiri Crevette



## PLATEAUX - 4 PERSONNES

Servi avec quatres entrées au choix  
Salade de chou ou soupe miso

86.00

**Le 80** (80 pièces)

2 Ebi Crispy Amandes  
2 California Classique Saumon  
1 California Poulet Crunchy  
1 Maki Saumon  
1 Maki Thon  
1 Maki crevette Cheese  
1 Maki Avocat  
4 Nigiri Saumon  
2 Nigiri Thon  
2 Nigiri Crevette



# DONBURI

Servi avec une entrée au choix  
Salade de chou ou soupe miso

Le **Donburi** est un plat traditionnel de la cuisine japonaise, variante du chirashi, composé d'un grand bol de riz chaud sur lequel sont disposés des légumes et une protéine marinée à la sauce Teriyaki



« Donburi Poulet »

Donburi Saumon	17.00
Donburi Poulet	16.00
Donburi Végétarien	15.50

# SASHIMI / CHIRASHI 12 pièces

Servi avec une entrée au choix  
Salade de chou ou soupe miso

Le **sashimi** est servi sur assiette, fait de belles tranches de poisson et accompagné d'un bol de riz sushi.  
Le **chirashi** est servi dans un grand bol de riz sushi recouvert de belles tranches de poisson.



« Sashimi saumon »



« Chirashi mixte saumon & thon »

Saumon	18.50
Thon Albacore	19.00
Mixte Thon et Saumon	19.50
Assortiment Thon, Saumon et Crevette	20.00



# TATAKI

12 pièces

Servi avec une entrée au choix  
Salade de chou ou soupe miso

Le **tataki** est servi sur assiette, le poisson est brièvement saisi puis coupé en fines tranches et accompagné d'un bol de riz sushi



Saumon

20.00

Thon Albacore

21.00

# NIGIRI

2 pièces

Le **nigiri**, c'est une fine tranche de poisson sur une belle boule de riz sushi...  
Le plaisir à l'état pur, tout simplement.



Nigiri Saumon

4.60

Nigiri Thon

5.40

Nigiri Crevette

6.00

Nigiri Saumon Cheese

5.00

Nigiri Tataki Saumon 

5.00

Nigiri Tataki Thon

5.60

 Coup de coeur



# CALIFORNIA ROLL - 6 pièces

Supplément oignons frits : 1.00€  
Supplément sauce : 1.00€



**Classique Saumon**  
Saumon, avocat  
6.50



**Classique Thon**  
Thon, avocat  
6.90



**Veggie**  
Avocat, concombre, tomates  
marinées, courge marinée  
7.10



**Saumon Cheese**  
Saumon, fromage frais  
6.80



**Double Saumon** ♡  
Saumon, saumon fumé,  
fromage frais  
7.90



**Saumon fumé Cheese**  
Saumon fumé, fromage frais,  
avocat  
7.20



**Green Salmon**  
Saumon, fromage frais, kiwi,  
gingembre, oignons frits,  
ciboulette  
7.40



**Ebi Cheese**  
Crevette, avocat, fromage frais  
7.20



**Thon cuit Spicy**  
Thon cuit, avocat, sauce  
spicy maison  
7.70



**Spicy Teriyaki**  
Poulet mariné teriyaki, fromage  
frais, 7 épices, amandes  
8.20



**Saumon cuit Spicy**  
Saumon cuit, avocat, sauce  
spicy maison  
7.20



**Creamy California**  
Saumon, avocat, oignons frits,  
réduction de sauce soja, sauce  
spicy maison  
7.70



**Poulet Crunchy** ♡  
Poulet, curry, concombre,  
oignons frits, réduction de  
sauce soja et sauce spicy  
maison  
7.50



**Chèvre Miel** ♡  
Chèvre affiné, tomates  
marinées, roquette, noix, miel  
7.60



**Sweet Chicken** ♡  
Karaage, tomates marinées,  
concombre, sauce sweet chili  
8.40



# CALIFORNIA SIGNATURES - 8 pièces



## Crispy Amandes ◉

Ebi fry, courge marinée, sauce unique, parsemé d'amandes effilées

10.40



## Crispy Thon ◉

Ebi fry, fromage frais, tomates marinées, 7 épices, recouvert de tranches de thon

13.50



## Crispy Saumon ◉

Ebi fry, avocat, recouvert de tranches de saumon, coriandre, réduction de sauce soja

12.80



## Crispy Crabe ◉

Ebi fry, concombre, fromage frais, recouvert d'émiété de crabe, réduction sauce soja, sésame

13.00



## Yodogawa-Ku ◉

Thon cuit, avocat, saumon snacké, 7 épices, réduction de sauce soja

12.50



## Boeuf ◉

Carotte, avocat, poivrons, mayonnaise à la truffe, boeuf snacké

12.00



## Panko Cheese ◉

California roll frit au panko et fromage frais

7.90



## Panko Saumon Cheese ◉

California roll frit au panko, saumon et fromage frais

8.50



## Crispy Mango ◉

Ebi fry, saumon snacké, avocat, coulis de manque 7 épices

13.20



## Panko Boeuf Fromage ◉

California roll frit au panko, boeuf et fromage à raclette

8.90

## SIGNATURES À PARTAGER



## Big Panko - 1 pièce ◉

Tartare de saumon sur un California roll frit au panko et fromage frais

7.00



## Panko Tartare Thon - 4 pièces ◉

Tartare de thon sur un California roll frit au panko et fromage frais

5.90



# CALIFORNIA ROLL - 6 pièces

Supplément oignons frits : 1.00€  
Supplément sauce : 1.00€



**Classique Saumon**  
Saumon, avocat  
6.50



**Classique Thon**  
Thon, avocat  
6.90



**Veggie**  
Avocat, concombre, tomates  
marinées, courge marinée  
7.10



**Saumon Cheese**  
Saumon, fromage frais  
6.80



**Double Saumon** ♡  
Saumon, saumon fumé,  
fromage frais  
7.90



**Saumon fumé Cheese**  
Saumon fumé, fromage frais,  
avocat  
7.20



**Green Salmon**  
Saumon, fromage frais, kiwi,  
gingembre, oignons frits,  
ciboulette  
7.40



**Ebi Cheese**  
Crevette, avocat, fromage frais  
7.20



**Thon cuit Spicy**  
Thon cuit, avocat, sauce  
spicy maison  
7.70



**Spicy Teriyaki**  
Poulet mariné teriyaki, fromage  
frais, 7 épices, amandes  
8.20



**Saumon cuit Spicy**  
Saumon cuit, avocat, sauce  
spicy maison  
7.20



**Creamy California**  
Saumon, avocat, oignons frits,  
réduction de sauce soja, sauce  
spicy maison  
7.70



**Poulet Crunchy** ♡  
Poulet, curry, concombre,  
oignons frits, réduction de  
sauce soja et sauce spicy  
maison  
7.50



**Chèvre Miel** ♡  
Chèvre affiné, tomates  
marinées, roquette, noix, miel  
7.60



**Sweet Chicken** ♡  
Karaage, tomates marinées,  
concombre, sauce sweet chili  
8.40



# CALIFORNIA SIGNATURES - 8 pièces ◉



## Crispy Amandes

Ebi fry, courge marinée, sauce unique, parsemé d'amandes effilées

10.40



## Crispy Thon

Ebi fry, fromage frais, tomates marinées, 7 épices, recouvert de tranches de thon

13.50



## Crispy Saumon

Ebi fry, avocat, recouvert de tranches de saumon, coriandre, réduction de sauce soja

12.80



## Crispy Crabe

Ebi fry, concombre, fromage frais, recouvert d'émiété de crabe, réduction sauce soja, sésame

13.00



## Yodogawa-Ku

Thon cuit, avocat, saumon snacké, 7 épices, réduction de sauce soja

12.50



## Boeuf

Carotte, avocat, poivrons, mayonnaise à la truffe, boeuf snacké

12.00



## Panko Cheese

California roll frit au panko et fromage frais

7.90



## Panko Saumon Cheese

California roll frit au panko, saumon et fromage frais

8.50



## Crispy Mango

Ebi fry, saumon snacké, avocat, coulis de manque 7 épices

13.20



## Panko Boeuf Fromage

California roll frit au panko, boeuf et fromage à raclette

8.90

## SIGNATURES À PARTAGER ◉



## Big Panko - 1 pièce

Tartare de saumon sur un California roll frit au panko et fromage frais

7.00



## Panko Tartare Thon - 4 pièces

Tartare de thon sur un California roll frit au panko et fromage frais

5.90





« Maki concombre cheese »

## MAKI 8 pièces

Saumon	5.70
Saumon Cheese	5.90
Thon	5.80
Avocat	5.00
Avocat Cheese	5.20
Concombre Cheese	5.30
Saumon Spicy	5.90
Thon Spicy	6.00
Chèvre Noix ◉	5.80



« Maki de printemps saumon avocat »

## SPRING ROLL 8 pièces

<b>Crevette</b> ◉	7.90
Crevette, oignons frits, sauce spicy maison	
<b>Avocat</b>	6.80
Avocat, coriandre, menthe	
<b>Saumon</b>	7.70
Saumon, avocat	
<b>Saumon Cheese</b>	7.80
Saumon, fromage frais	
<b>Végé</b>	7.40
Tomates marinées, concombre, carotte	
<b>Tempura</b>	8.00
Ebi fry, concombre, sauce spicy maison	
<b>Thon Cuit</b>	7.80
Thon cuit, avocat	
<b>Avocat Cheese</b>	7.00
Avocat, fromage frais	



# DESSERTS



## Moelleux au chocolat 50% 🍴

Temps de cuisson 10 minutes

9.00

## L'incontournable cheesecake 🍴

Coulis Framboise, Passion ou Caramel

9.00

## Mochi Glacé (2 pièces)

Crème glacée recouverte de pâte de riz aux parfums différents

6.50

## Café Gourmand 🍷

Douceurs du moment

9.00

## Thé Gourmand

Douceurs du moment

10.00

L'établissement n'accepte pas les chèques.

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

Prix net euros TVA & service compris. Fleur de sushi décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels ou de vêtements.

🍷 Coup de coeur  
🍴 Fait maison





Chers clients,

L'automne s'invite chez Fleur de Sushi, une carte revisitée pour des moments gourmands et réconfortants.

Depuis nos débuts en 2009, notre mission reste la même : éveiller vos sens avec une cuisine japonaise créative, à la fois respectueuse des traditions et ouverte à de nouvelles inspirations.

Cette saison, laissez-vous séduire par des associations audacieuses de saveurs, des ingrédients soigneusement sélectionnés et des textures qui réchauffent. Chaque plat est une invitation à savourer l'instant, à redécouvrir les plaisirs simples, entre poissons fondants, légumes croquants et épices délicates.

Nous sommes ravis de partager cette nouvelle aventure culinaire avec vous et de vous faire voyager, une bouchée à la fois.

Morgan & Natacha



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