

# SAKÉS

## Clairs, Purs et Doux

			verre	bouteille
<b>Tokubetsu Junmai</b> (Takara)	14,5°	720ml	8,00	69,00
<i>Parfum placide et savoureux de Junmai, alcoolisé selon un procédé de fermentation naturelle.</i>				
<b>Kimoto Junmai</b> (Takara)	15,5°	180ml		27,00
<i>Fabriqué selon le procédé traditionnel «Kimoto Zukuri» utilisé depuis l'ère Edo. Un brassage lent et rigoureux, lui confère un goût profond ainsi que de douces saveurs de riz.</i>				
<b>Crème de saké Shochikubai</b> (Nigori)	15°	300ml		37,00
<i>Ce saké, au caractère riche, possède un parfum prononcé de ginjo et de riz, il est non filtré et cette particularité lui donne une texture laiteuse et soyeuse qui met en valeur toute la douceur des arômes.</i>				

## Aromatiques, Floraux et Parfumés

				bouteille
<b>Junmai «Rikaku»</b> (Rihaku)	14,8°	720ml		69,00
<i>Moelleux, empreint de saveurs rondes, laisse en bouche une merveilleuse sensation de persistance. Excellent «unami» parmi les 7 saveurs fondamentales de l'art culinaire japonais.</i>				
<b>Junmai Ginjo</b>	15,2°	300ml		64,00
<b>«Wandering Poet»</b> (Rihaku)				
<i>Repose un an en fût avant la mise en bouteille. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue</i>				

## Savoureux, Riches avec du Corps

				bouteille
<b>Junmai Nigori</b>	15,5°	720ml		131,00
<b>«Dreamy cloud»</b> (Rihaku)				
<i>Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante. Légèrement trouble car non filtré.</i>				
<b>Junmai Ginjo</b>	15,1°	300ml		109,00
<b>«Pride of the village»</b> (Rihaku)				
<i>Nez agréablement léger et fruité, notes de violette, fraise, poire et raisin. Demi-sec, saveur claire et raffinée, superbe finale</i>				

## CARTE DES VJNS

BLANCS	1dl	37,5cl	75cl
<b>Chasselas Céligny AOC 2009</b>	6,50		43,00
<i>Le Clos de Céligny (Genève - CH)</i>			
<b>Pinot Blanc Céligny AOC 2010</b>	9,00		62,00
<i>Le Clos de Céligny (Genève - CH)</i>			
<b>Viognier 2010 (2009 37,5 cl)</b>	7,00		45,00
<i>VdP d'Oc / Domaine Les Yeuses (FRA)</i>			
<b>Sancerre AOC La Vigne Blanche 2009</b>		58,00	93,00
<i>Henri Bourgeois (FRA)</i>			
<b>Sauvignon Marlborough 2010</b>			92,00
<i>Wairau Valley / Wither Hills Vineyards (NZL)</i>			
<b>Torrontés Santa Rosa Estate 2009</b>	6,50		43,00
<i>Mendoza / Familia Zuccardi (ARG)</i>			
<b>Chardonnay Alamos 2009</b>	7,50		50,00
<i>Mendoza, Bodegas Esmeralda (ARG)</i>			
ROSÉS	1dl	37,5cl	75cl
<b>Pankraz Pinot Noir 2010</b>	7,00		47,00
<i>AOC Zürich, Staatskellerei Zürich (CH)</i>			
<b>Summertime by La Gordonne 2010</b>			45,00
<i>AOC Côtes de Provence (FRA)</i>			
<b>Château Minuty Prestige 2010</b>			68,00
<i>AOC Côtes de Provence (FRA)</i>			
ROSÉS MAGNUMS			150cl
<b>Summertime by La Gordonne 2009</b>			89,00
<i>AOC Côtes de Provence (FRA)</i>			
<b>Château Minuty Prestige 2010</b>			134,00
<i>AOC Côtes de Provence (FRA)</i>			
ROUGES	1dl	37,5cl	75cl
<b>Gamay Céligny AOC 2009</b>	6,50		43,00
<i>Le Clos de Céligny (Genève - CH)</i>			
<b>Compleo Cuvée Noir 2009</b>	7,50		50,00
<i>Staatskellerei (Zürich - CH)</i>			
<b>Dame Noire 2009</b>			68,00
<i>Domaine des Balisiers (Genève-CH)</i>			
<b>Merlot del Ticino DOC 2008</b>			92,00
<i>Tenuta Ronco dell'Angelo (Tessin - CH)</i>			
<b>Côtes-du-Rhône Villages AOC 2009</b>			60,00
<i>VdP d'Oc Domaine Les Yeuses (FRA)</i>			
<b>Moueix Médoc AOC 2005</b>	8,00		52,00
<i>Ets Jean-Pierre Moueix (FRA)</i>			
<b>Château Batailley 2004</b>			160,00
<i>5e Cru Classé Pauillac, AOC (FRA)</i>			
<b>Château Paloumey 2006</b>		51,00	90,00
<i>Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC (FRA)</i>			
<b>Rioja DOC Crianza 2006</b>			81,00
<i>Bodegas Baigorriy (ESP)</i>			
<b>Primitivo di Manduria DOC 2009</b>	7,00		48,00
<i>Masseria Pietrosa Cantine San Marzano (ITA)</i>			
<b>Camp du Rouss 2006 (2007 37,5cl)</b>		41,00	75,00
<i>Barbera d'Asti DOC Coppo (Piemont ITA)</i>			
<b>El Parrón Reserva 2009</b>			65,00
<i>Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errázuriz (Vallée Centrale, CHJ)</i>			
<b>Malbec Catena 2009</b>	9,00		62,00
<i>Mendoza Bodega Catena Zapata (ARG)</i>			
<b>Cabernet Sauvignon 2007</b>		52,00	82,00
<i>Napa Valley / Rutherford Ranch (Californie USA)</i>			

## CARTE DES VJNS

### Vins d'exception, plaisirs rares

<b>BLANCS</b>	<b>75cl</b>
<b>Puligny-Montrachet 2007</b> Les Folatières 1er Cru AOC. Domaine Benoît Ente (Bourgogne FRA)	195,00
<b>Bâtard-Montrachet 2006</b> Grand Cru AOC. Domaine Vincent Girardin (Bourgogne FRA)	750,00
<b>Château Smith Haut Lafitte 2007</b> Pessac-Léognan AOC (Bordeaux FRA)	210,00
<b>ROUGES</b>	
<b>Grand vin du marquis de Léoville-Las-Cases 2006</b> 2e Cru Classé St-Julien AOC (Bordeaux FRA)	590,00
<b>Château Gruaud-Larose 2003</b> 2e Cru Classé. Saint-Julien, AOC (FRA)	190,00
<b>Château Léoville Barton 2006</b> 2e Cru Classé, Saint-Julien, AOC (FRA)	210,00
<b>Château Mouton Rothschild 2006</b> 1er Cru Classé, Pauillac, AOC (FRA)	1800,00
<b>Château Lynch-Bages 2006</b> 5e Cru Classé, Pauillac, AOC (FRA)	270,00
<b>Château Haut-Brion 2004</b> 1er Cru Classé, Pessac-Léognan, AOC (FRA)	1100,00
<b>Château Pape Clément 2006</b> Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, AOC (FRA)	380,00
<b>Château Palmer 2006</b> 3e Cru Classé, Margaux, AOC (FRA)	550,00
<b>Château Cos d'Estournel 2006</b> 2e Cru Classé, Saint-Estèphe, AOC (FRA)	360,00
<b>Petrus 1996</b> Pomerol AOC (Bordeaux FRA)	3500,00
<b>Tignanello Toscana JGT 2008</b> Marchesi Antinori (Toscane ITA)	250,00
<b>Ornellaia Bolgheri DOC 2007</b> Tenuta dell'Ornellaia (Toscane ITA)	380,00
<b>Opus One Napa Valley 2006</b> Robert Mondavi Baron Philippe de Rothschild (Californie USA)	650,00

### Les grands formats

<b>MAGNUMS</b>	<b>150cl</b>
<b>Camp du Rouss 2008</b> Barbera d'Asti DOC. Coppo (Piemont ITA)	140,00
<b>Castelgiocondo 2006</b> Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo (Toscane ITA)	340,00
<b>El Parrón Reserva 2008</b> Cabernet Blend, Valle del Rapel. Viña Errázuriz (Vallée Centrale, CHI)	120,00
<b>Château Léoville Barton 2007</b> 2e Cru Classé, Saint-Julien, AOC (FRA)	460,00
<b>Château Cos d'Estournel 2007</b> 2e Cru Classé, Saint-Estèphe, AOC (FRA)	860,00
<b>DOUBLE MAGNUMS</b>	<b>300cl</b>
<b>Camp du Rouss 2007</b> Barbera d'Asti DOC. Coppo (Piemont ITA)	270,00
<b>Château Cos d'Estournel 2006</b> 2e Cru Classé, Saint-Estèphe, AOC (FRA)	1890,00
<b>Château Pontac Monplaisir 2006</b> Pessac-Léognan AOC (Bordeaux FRA)	400,00
<b>Léoville Barton 2006</b> 2e Cru Classé, St-Julien AOC (Bordeaux FRA)	1120,00

# CHAMPAGNES

<b>Coupe de champagne</b>	<b>1dl</b>
Moët & Chandon Impérial Brut	20,00
Moët & Chandon Impérial Rosé	22,00

<b>Cuvée Brut</b>	<b>75cl</b>
Moët & Chandon Impérial Brut	150,00
Ruinart	220,00
Veuve Clicquot Carte Jaune	160,00
Pommery Apanage	150,00
Mumm Cordon Rouge	150,00

<b>Cuvée Brut Rosé</b>	<b>75cl</b>
Laurent Perrier Rosé	290,00
Moët et Chandon Impérial Rosé	160,00
Veuve Clicquot Rosé	190,00
Pommery Rosé Apanage	230,00
Ruinart Rosé	240,00
Mumm Rosé	150,00

<b>Cuvée Spéciale</b>	<b>75cl</b>
Dom Pérignon Millésimé 2002	450,00
Krug Grande Cuvée	510,00
Cristal Roederer 2002	620,00

<b>Cuvée Spéciale Rosé</b>	<b>75cl</b>
Dom Pérignon Rosé 1998	910,00
Krug Rosé	820,00

<b>Magnums</b>	<b>150cl</b>
Veuve Clicquot Carte Jaune	360,00
Pommery Cuvée Louise	810,00
Dom Pérignon Millésimé 2002	850,00
Laurent Perrier Rosé	550,00