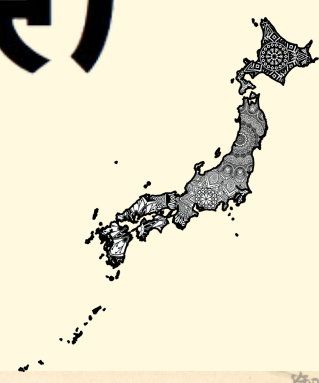


CARTE DES BOISSONS



日本料理

SUSHI ET CUISINE DU MONDE



焼き鳥

竹の影の
高喜
壺山樓
紅乃彩
かき
あま
梅乃彩
かき
あま

梅子
かき
あま
かき
あま
かき
あま

御竹蔵の虹




CARTE DES BOISSONS

Eau plate - 50 cl	3.00€
Eau plate - 1 L	4.00€
Eau pétillante- 50 cl	3.00€
Eau pétillante - 1 L	4.00€
Jus de fruits - 25 cl (ananas, mangue, pomme)	3.00€
Breizh Cola - 33 cl	3.00€
Breizh Cola zéro - 33 cl	3.00€
Fuze tea - 33 cl	3.00€
Ramune - 25 cl (limonade japonaise diverses saveurs)	3.50€

SAKÉS

Kubota Senjyu - Servi au verre - 8 cl	6.00€
Hakutsuru - La bouteille - 180 ml	8.00€
Born Junsui - La bouteille - 300 ml	14.00€
Hana Awaka- La bouteille - 250 ml (pétillant yuzu)	13.00€

Tonic water 25cl	3.00€
Café	1.80€
Café déca	1.80€
Café allongé	2.00€
Café au lait	2.50€
Thé de Ceylan (noir, vert)	3.00€
Thé de Ceylan blanc	4.50€
Tisane 	3.00€

BIÈRES

Asahi - 33 cl	5.00€
Sapporo - 33 cl	5.00€
Kirin - 33 cl	5.00€
Bière artisanale - 33cl (de la région)	6.50€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir 12cl 4.00€
(crème de cassis, mûre ou pêche)

Kir Pétillant 12cl 4.00€
(crème de cassis, mûre ou pêche)

Menthe Pastille 4cl 4.00€

Cointreau 4cl 4.00€

Umeshu 8cl 7.00€
non filtré, riche et onctueux, marqué par l'amende, la quetsche. Un produit pur et remarquablement équilibré, entre douceur et acidité.

Cognac (île de ré) Camus 4cl 5.00€
puissant, épicé et rond dominante de fruits secs avec une note finale salée.

Rhum- Barbade 4cl 6.00€
Assemblage de rhums âgés de 5 à 8 ans avec une finition de 2 ans en fût de sherry oloroso.
Très porté sur des notes de chocolat, de vanille, de coco et d'abricots bien mûrs il s'équilibre sur des saveurs légèrement torréfiées.

Pastis - Combiér 4cl 4.00€

Un pastis local (Saumur) très porté sur des notes anisés en particulier sur la badiane (anis étoilée). Fin et rafraichissant !


Gin Japonais- Kanoshizuku 4cl 6.00€

Un gin atypique, sec et très herbacé avec quelques touches d'épices. Une douceur est cependant présente et permet de garder l'équilibre.

Whisky Japonais- Togouchi 4cl 6.00€

Légère et douce, avec des notes de miel, poivre blanc et noix de muscade. La finale est subtile et épicée.

Whisky Français- La Piautre 4cl 8.50€

Un single malt local, très rond très doux sur des notes de miel, de céréales et de fruits compotés. Intégralement vieilli en fût d'Aubance et de Layon. 

Whisky Japonais- Miyagikyo 4cl 9.50€

Délicat, subtil, floral et fruité sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Vieilli principalement en fût de sherry.

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chenin	 IGP	75cl/12cl	19.50€/4.00€
Sauvignon très aromatique, sur des notes de litchi et de pêche blanche	 IGP	75cl/12cl	19.00€/4.00€
Pierre Blanche gastronomique, sur des notes citronnées et vanillées	AOP	75cl	29.00€
Savennières	AOC	75cl	26.00€
Coteaux du layon – moelleux est un tri de vendange tardive moelleux et minéral sur des notes ananas gourmandes	 AOP	75cl/12cl	25.00€/5.00€

VINS ROUGES

Tuilé un pur Cabernet Sauvignon tendre et épicé	AOP	75cl/12cl	20.00€/4.00€
Saint Jean un vin nature, élevé en amphores pendant 18 mois, ce qui lui donne de la rondeur, tout en conservant la fraîcheur du fruit	 AOP	75cl	31.00€
Madiran	AOP	75cl/12cl	20.00€/4.00€
St Nicolas-de-Bourgueil	AOP	75cl	24.00€

VINS ROSÉS

Rose Très tendre, sur des notes de pamplemousse et de menthe fraîche	 IGP	75cl/12cl	19.00€/4.00€
Crément de la Loire Blanc Tendre et élégant, avec des notes briochées et noisette	 AOP	75cl/12cl	24.00€/5.00€

Le Château de la Vaudière est un domaine familial au cœur des Coteaux du Layon. Agnès et Pierre-Antoine y travaillent des vins Bio, écologiques, authentiques et vivants. L'exceptionnel terroir de l'Anjou Noir y offre des vins fruités, élégants et minéraux.

