



## MA-SHI-TA

Votre restaurant <MA-SHI-TA> a été sélectionné comme l'un des **MEILLEURS RESTAURANTS CORÉENS À L'ÉTRANGER EN 2023** par le **ministère coréen de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche** : ce système a été créé pour promouvoir l'excellence de la cuisine coréenne et évalue chaque année environ 10 000 restaurants coréens à l'étranger dans le monde. En 2023, seuls 8 restaurants ont été sélectionnés, dont le notre.

## QUI SOMMES-NOUS

Un nouveau défi pour un couple, la rencontre entre un écrivain et une interprète de bord.

Notre restaurant a été ouvert par Gibeom Joung, écrivain de voyage et de revues culinaire avec plus de 600 000 livres vendus en Asie, ainsi que producteur local de programmes de divertissement et de tournage à l'étranger avec plus de 300 célébrités, dont ITZY et BTS. Il est aussi photographe et journaliste indépendant pour <Marie Claire Maison>, <Cosmopolitan>, <Esquire>, et <The Traveller>, et travaille toujours pour le Journal quotidien <Donga Ilbo> et <Atout France>. Elle, Sookhyun Kim, ex-interprète de bord chez Air France. Après avoir longuement voyagé et enrichies de leurs découvertes culinaires et culturels à travers le monde, ils ont décidé d'ouvrir ce petit nid d'amour chaleureux, afin de pouvoir faire découvrir aux curieux toute la richesse de la cuisine coréenne.

## MA-SHI-TA S'ENGAGE

Notre restaurant utilise des ingrédients sains et frais servis avec soin pour la création de nos plats authentiques coréens.

### 1. NOUS PRENONS TOUJOURS PLAISIR À VOUS PRÉSENTER UNE VÉRITABLE CUISINE CORÉENNE EN Y DONNANT TOUT NOTRE CŒUR.

Avant d'ouvrir le restaurant, nous avons assisté à des ateliers et des cours de restauration, notamment à <Park Seong-hee's Cooking House> et <Park Gwang-hee Kimchi> Depuis l'ouverture nous continuons même de fournir des efforts afin d'améliorer notre cuisine et de vous offrir de meilleurs plats. Notre cheffe Sookhyun Kim, mère de famille, cuisine avec le plus grand soin pour chaque client tel que le fait une mère pour ses enfants.

### 2. NOTRE RESTAURANT PROPOSE D'UNE CARTE DE BOISSONS TRAVAILLÉE AVEC DES SPÉCIALISTES POUR ACCOMPAGNER LA CUISINE CORÉENNE.

Proposant plus de 40 types de vins, d'alcools et de boissons, nous sourçons majoritairement de produits issue d'une agriculture biologique. Du même cidre livré à l'Elysée, aux jus de fruit et eaux servis dans les établissements de luxe et étoilés, des cafés sélectionnés avec soin par des baristas du monde entier aux vins sélectionnés par de critiques célèbres : les produits de notre carte on été choisis avec soin pour leurs qualités et compabilité avec les plats et goûts de notre restaurant. L'excellence des produits que l'ont sert en est le résultat.

### 3. LES BONS INGRÉDIENTS SONT LE DÉBUT D'UN BON PLAT.

La qualité de nos viandes nous sont d'une grande importance. Le Yukgaejang est à base de Basses côte de Black Angus, et le Yukhoe Bibimbap et le Tteokgalbi sont à base de viande au couteau (3 % de matière grasse) du Charolais au couteau, utilisée dans les meilleurs restaurants gastronomiques en France. Le porc provient d'une boucherie de Rungis, spécialisée depuis 30 ans dans l'importation du Porc ibérique d'Espagne. La pâte de piment et de Prune vert marinés de Park Kwang-hee Kimchi utilisée dans le Yukhoe Bibimbap est artisanal et faite à la main.



# MENU MIDI

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT  
**16.0**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
**19.5**

## ENTRÉES

\* 닭강정 3개 Dak gangjeong

3 morceaux de poulet désossé frit assaisonné avec du sel et du poivre

\* 만두 3개 Mandoo au choix (야채 Légume 🌿 / 닭고기 Poulet)

3 raviolis au poulet ou légumes servis avec la sauce aigre douce

\* 가지강정 3개 Gaji gangjeong 🌿

3 morceaux d'aubergine frite nappée d'une sauce légèrement piquante

## PLATS

\* 이베리코 제육 볶음 Ibérique Jaeyuk Bokkeum 🍲 (+1.5)

Porc ibérique cuisiné avec une sauce pimentée avec différents légumes sautés

\* 비빔밥 Bibimbap 🌿 (+1.5 불고기 추가 avec une petite portion de Bulgogi)

Riz blanc et noir surmonté d'un oeuf au plat, carottes,  
pousses de soja, courgettes et navets sautés

\* 찜닭 JjimDak

Morceaux de poulet braisé à la sauce soja et légumes variés

\* 잡채 덮밥 Japchaе Deopbap 🌿

Vermicelles de patate douce sautées avec légumes, servi avec riz

## DESSERTS

\* 마들렌 Madeleine Coréenne artisanale (+1)

Thé vert 녹차 / Sésame noir 흑임자

\* 오늘의 아이스크림 Glace du jour

\* 오늘의 티 Thé du jour

\* 오늘의 와인 Vin du jour

\* 커피 Café "Terres de café"

Sélectionné par le meilleur barista du monde 2021

2021년 월드 바리스타 챔피언 추천 커피

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

- \* **잡채 Japchae** 🌿 **Signature** Petit 9.0 / Grand 14.0  
Nouilles de patate douce sautées marinées à la sauce soja  
et à l'huile de sésame avec légumes sautés
- \* **닭강정 Dak Gangjeong** **Signature** 5pcs 8.0 / 10pcs 13.0  
Poulet frit à la sauce au choix  
(매콤 Piquante 🌶️ / 간장 Soja / 오리지널 Original)
- \* **육회 Yukhoe** 13.0  
Tartare de boeuf Charolais au couteau avec prune vert au piment,  
oeuf cru, fleur de sel de Noimoutier
- \* **가지야채튀김 Bouchées de légumes frits** 🌿 10.0  
Aubergine frite nappée d'une sauce piquante et  
racine de lotus frite à la fleur de sel de Noimoutier
- \* **만두 6개 Mandoo au choix (야채 Légume 🌿 / 닭고기 Poulet)** 8.0  
6 raviolis au poulet ou 6 légumes servis avec la sauce aigre douce
- \* **해물파전 Haemul Pajeon** 14.0  
Crêpe coréenne à la ciboulette coréenne et divers fruits de mer  
(저녁에만 주문 가능 Uniquement disponible le soir)

# PLATS

---

- \* 육회 비빔밥 Yukhoe Bibimbap Signature** **24.0**  
Bibimbap au tartare de boeuf Charolais au couteau avec prune vert au piment par Park Kwanghee, oeuf et carottes, pousse de soja, courgettes et navets sautés, fleur de sel de Noimoutier
- \* 떡갈비 Tteok-Galbie Signature** **24.0**  
Galette de basse cote à la Charolaise au couteau marinée à la sauce maison
- \* 맥적 Makjeuk Nouveau!** **22.0**  
Le maekjeokgui est un plat traditionnel de Goguryeo préparé en faisant mariner du porc dans un assaisonnement à la pâte de soja et en le grillant. L'assaisonnement à la pâte de soja se marie bien avec l'échine de porc ibérique.
- \* 이베리코 제육 볶음 Ibérique Jaeyuk Bokkeum 🍴** **18.0**  
Échine de Porc ibérique tranchée cuisinée avec sauce pimentée avec légumes
- \* 찜닭 JjimDak** **18.0**  
Morceaux de poulet braisé à la sauce soja et légumes variés
- \* 야채 비빔밥 Bibimbap 🌱** **18.0**  
Riz blanc et noir surmonté avec un oeuf et carottes, pousses de soja, courgettes et navets sautés
- \* 순두부 찌개 Soondubu Jjigae 🍴🍴** **17.0**  
Ragoût de tofu moelleux bouilli au porc à la sauce épicée avec des légumes. Un œuf cru est ensuite ajouté au ragoût chaud.

## SUPPLÉMENTS

- \* 공기밥 Un bol de riz** **3.0**
  - \* 김 Algue séchée Badasoop** **2.5**
  - \* 감태 Ecklonia cava séché Badasoop** **2.5**
- Badasoop approvisionne le restaurant l'Air du temps en Belgique (2\*\* Michelin) et Benu aux États-unis (3\*\* Michelin)

# PLATS SAISONNIERS

---

## ÉTÉ (AVRIL-AOÛT)

- \* 수제 소스를 곁들인 해산물 우동** **17.0**  
Udon froid aux fruits de mer avec sauce maison

## HIVER (SEPTEMBRE-MARS)

- \* 육개장 Yukgaejang 🍴🍴** **20.0**  
Une soupe pimentée à base de basse côte de Black Angus avec des oignons et d'autres ingrédients, qui sont mijotés ensemble pendant longtemps
- \* 돼지국밥 Daejikkobap Nouveau!** **17.0**  
Le célèbre cuisine de Busan à base de porc ibérique, de bardane bouillie, de gingembre.

# DESSERTS

---

**\* 모듬한과 Assortiment de 4 petits desserts traditionnels coréens + Thé noir & Ginseng 12.0**

Pâte d'haricot rouge - Riz soufflé avec du miel - Sésame noir avec du miel

Gâteau de blé fabriqué par Dana avec Thé noir & Ginseng

**\* 모듬한과 Assortiment de 4 petits desserts traditionnels coréens 8.0**

Kaki mi-seché - noix de pécan - Komquat confit

racine de campanule avec du miel - Sésame avec du miel

Pâte d'haricot rouge \*selon la disponibilité

**\* 디저트 매실 Prune Vert 8.0**

Prunes de dessert fabriquées artisanalement de Park Kwanghee

à partir de prunes coréennes traditionnelles colorées avec

des feuilles de périlla et fournies aux restaurants

2 étoiles Michelin Mingles et Juok en Corée.

**\* 아포가토 Affogato 7.0**

Café avec une boule de glace au choix noyée dans le café

(Glace Vanille avec bourbon Madagascar)

**\* 마들렌과 커피 또는 차 Madeleine coréenne artisanale + Thé Brown sugar 7.0**

Madeleine coréenne (녹차 Thé vert ou 흑임자 Sésame noir)

servie avec un Thé Brown sugar (parti du thé) :

Thé noir au cacao, vanille, caramel et noix de pécan sélectionné par Pâtisserie Yann Couvreur

**\* 아이스크림 1스쿰 1 boule de glace au choix 3.5**

(흑임자 Sésame noir / 말차 Matcha / 바닐라 Vanille / 레몬 유자 Citron&Yuze)

# DESSERTS SAISONNIERS

---

## ÉTÉ (AVRIL-AOÛT)

**\* 빙수 Bingsu haricot rouge glace pilée 12.0**

인절미빙수 Injeulmibingsu Glace pilée riz

gluant / 팥빙수 Patbingsu haricot rouge

## HIVER (SEPTEMBRE-MARS)

**\* 봉우리떡 Bongwoori tteok 9.0**

Gâteau festif à base de riz gluant et haricot

rouge bio, fabriqué artisanalement par Dana

# BOISSONS CHAUDES

---

## \* 한국차 Thé coréen

보향 다원 Bohyang Dawon Tea

4.5

(Lauréat du prix présidentiel en Corée, travaille avec palais du thé-Mariages frères)

↳ 계피&대추 황차 Thé jaune jujube & cannelle

↳ 우엉 녹차 Thé vert & bardane

↳ 인삼 홍차 Thé noir & ginseng

↳ 흑미 & 돼지감자 녹차 Thé vert au riz noir & topinambour

## \* 커피 Café (Sélectionné par le meilleur barista du monde 2021)

3.5

# BOISSONS FRAÎCHES

---

## \* 탄산 Eau pétillante Orezza (Corse)

50cl 5.0 | 1L 8.0

## \* 물 Eau Plate / pétillante Abatille (Arcachon) 75cl

7.0

## \* 에이드 Ade

6.0

(청포도 Raisin | 매실 Prune | 오미자 Schisandra)

## \* 레모네이드 Limonade Bio - 파리 콜라 Paris Coca Bio

5.0

## \* 과일 주스 Jus de fruits (Patrick Font) 25cl

5.0

(사과 Pomme Bio | 오렌지 Orange Bio | 자몽 Pamplemousse | 포도 Raisin)

## \* 알로에 주스 Jus d'aloë vera coréenne

5.0

(오리지널 Original | 배 Poire)

## \* 아이스 아메리카노 Café Glacé

4.5

# ALCOOLS

## APÉRITIFS

---

\* 크레망 알자스 Les Bulles Bouteille 75cl **28.0**

Biodynamie Domaine Achillée Pétillant naturel - Crément d'Alsace

\* 샴페인 앙리 지로 Champagne Henri Giraud Cuvée Nature 75cl **68.0**

70% Pinot noir/30% Chardonnay. Le Champagne Henri Giraud est une maison de champagne saluée par Robert Parker comme « La plus belle maison de Champagne virtuellement ». Sa minéralité et sa richesse aromatique est marquée par des fruits bien mûrs.

\* 수제 막걸리 Makgeolli Bio 12% **Un verre 10.0 | 75cl 48.0**

Alcool de riz artisanal fabriqué en France.

Approvisionne restaurant L'Air du temps en Belgique (2\* Michelin)

## CIDRE

---

\* 시드르 Cidre Bio 7.2% 33cl **7.0**

Cidre extra brut / Fils de pomme / cuvée Prestige ou rosé (Approvisionne Palais des Elysées)

## COCKTAIL

---

\* 화요 하이볼 Hyayo Highball **12.0**

Premium soju Hwayo 53 et tonic

\* 복분자 칵테일 Bokbunja Cocktail **9.0**

Soju, jus de citron et Framboises noires

\* 매실 칵테일 Maesil Cocktail **9.0**

Soju, Prune fermentée et limonade

# BIÈRES ARTISANALES

---

\* **Bio** 루그 Lug / Brasserie des Voirons / Blanche-Brune-Blonde / 6% 33Cl 7.0 (한국내 가격 43,000원)

Christophe et Barbara, à Lucinges (Haute-Savoie), sont les auteurs des bières naturelles Lug de la Brasserie des Voirons : des brassages soignés et un bel équilibre en bouche. non filtrées et non pasteurisées

\* 이달의 맥주 Bière du mois / Coréenne / 5% 50cl 9.0

\* 한강 Hangang / Coréenne / Malt de blé / 5.2% 33cl 6.5

\* 서울 Seoul / Coréenne / Malt de blé le houblon / 5% 33cl 6.5

## ANJU

Des amuse-gueules consommés avec de la bière en Corée

---

\* 바다숲 수제 양념 뱅어 & 김 **Nouveau!** 8.0

Des appâts blancs domestiques de la plus haute qualité enveloppés dans du riz gluant, assaisonnés de pâte de piment rouge, grillés, puis accompagné avec des algues.

Il a un bon goût sucré et épicé et l'algue séchée s'associe très bien à la bière.

Fourni 3\* Michelin Benu aux Etats-Unis, 2\* Michelin L'Air du temps en Belgique,

2\*Kwon sooksoo en Corée

## ALCOOLS CORÉENS

---

\* 복분자 Bokbunja / Framboises noires 13% 6cl 5.0 | 37.5cl 20.0

\* 매취순 Maechisoon / Prune fermentée pendant 15ans 13% 6cl 6.0 | 37.5cl 24.0

\* 소주 Soju / Alcool de à la base de céréales 17% 6cl 5.0 | 35cl 18.0

\* 과일소주 Soju aromatisé / Myrtille-Pêche 17% 6cl 5.0 | 35cl 18.0

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

---

### AUVERGNE

\* **Domaine la Bohème Patrick Bouju Cuvée GM 75 cl** **45.0**

**Vin naturel** Grenache et Muscat, Rieslings(13%). Un superbe équilibre entre les notes florales et une minéralité épicée

### ALSACE

\* **Gustave Lorentz 2018 Gewurztraminer Vendanges Tardives 75 cl** **88.0**

**Alsace AOC** 100% Gewurztraminer (13.5%) Apéritif de grande classe, ce Gewurztraminer moelleux. impressionne par son gras, sa puissance et sa longueur tout en conservant sa fraîcheur et son coté minéral typique du terroir.

\* **Biodynamie Domaine Achillée 2022 Riesling sec 75 cl** **34.0**

100% Riesling. Structure très marquée, acidité mûre qui lui confère une grande ver'calité. Arômes d'agrumes soutenus avec une forte présence d'épices intégrée en fin de bouche

### BOURGOGNE

\* **Lise-Marie 2021 - DOMAINE NADINE FERRAND (Guide Hachette \*\*) 75 cl** **48.0**

**Pouilly Fuisse 1<sup>er</sup> cru** 100% Chardonnay(13.5%) un Pouilly-Fuissé avec une grande structure, très équilibré et qui mérite d'être dégusté même après quelques années en cave.

\* **Le Petit Têtu 2021 Jean Marie Berrux 75 cl** **45.0**

**Biodynamie Bourgogne AOC** 100% Chardonnay (13%) une gamme aromatique riche de fruits blancs. Offre une expérience complexe, sublimée par une finale saline rafraîchissante.

### LOIRE

\* **Pouilly fumé 2022 Domaine Jean Marie reverdi et fils (Guide Hachette \*\*) 75 cl** **38.0**

**Sancerre AOC** 100% Sauvignon Blanc(13%). Blanc Sec très aromatique. Belle fraîcheur minérale, finale vive et persistante. coup de cœur au Guide Hachette!

\* **Cuvée 0.72+ Blanc 2019, De Vini 2019 75 cl** **24.0**

**Vin naturel** Vin blanc sec bio et nature de la région du muscadet, à base de melon de Bourgogne sur sols de gabbro. frais, équilibré et savoureux.

### VIN GREC

\* **Domaine Sous Végétal 2019 Par Patrick Bouju Cuvée Livia 75 cl** **27.0**

**Vin naturel** Sec et frais de l'île de Samos à base de muscat à petits grains(13%)

# VINS ROUGES

---

## RHÔNE

\* **Domaine Stephane Pichet 2021 (Guide Hachette 2024\*\*\*)** 75 cl **75.0**

Côte-Rôtie AOC 100% Syrah Un Côte Rôtie avec énormément de concentration et de richesse.

Tendre, le Champon's de Stéphane Pichat est une jolie merveille que les amateurs connaissent bien.

\* **Domaine du Vieux Télégramme 2021 (RP91)** 75 cl **72.0**

Châteauneuf du pape AOC 80% Grenache, 10% Syrah.etc(15%) Toujours aussi fruité et avec une bonne puissance en bouche. Sans doute l'un des meilleurs Châteauneuf du Pape.

\* **Domaine de Frederic Coossard 2021 Cuvée Movèdre** 75 cl **42.0**

Vin naturel 100% Mourvèdre (11%)

Un joli jus sur des notes de mûre, de garrigue, tanins fins, de fraîcheur

## BOURGOGNE

\* **Nom de gu 2020 Jean Marie Berrux, 75 cl** **42.0**

Vin naturel 100% Pinot-Noir(12.5%) au tanins fins mais profonds assemblé à de la Syrah de l'Ardèche. Gourmandise assurée.

\* **Domaine de Frédéric Cossard Cuvée Carignan Rouge 2022** 75 cl **39.0**

Vin naturel 100% Carignan (13.5%).Vin rouge de négoce bio et naturel à base de carignan,vinifié en Bourgogne par Frédéric Cossard à partir de raisins bio du Vaucluse. Poivré et fruité.

## BORDEAUX

\* **Le Puy 2020 Cuvée Emilion** 75 cl **56.0**

Vin naturel Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc(13%) Un vin d'élégance. Les tanins sont souples, le fruit est intense et précis.

\* **Château Larrivet Haut-Brion 2017 (RP 93)** 75 cl **88.0**

Pessac Léognan AOC Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc (13.5%)

Ancien directeur des châteaux Montrose fabrique ce vin. Un vin harmonieux et impressionnant.

## AUVERGNE

\* **Domaine la Bohème 2022, Patrick Bouju Cuvée P** 75 cl **42.0**

Vin naturel 100% Pinot noir. (13.5%) Vin rouge bio et naturel du terroir auvergnat de Gergocie, issu de pinot noir sur sol volcanique. La présence de ce vin souple, profond, minéral et complexe.

\* **Domaine la Bohème 2020, Patrick Bouju Cuvée M01** 75 cl **32.0**

Vin naturel carignan, cinsault, gamay, grenache, muscat d'Alexandrie, sauvignon, syrah...

Le M01 porte fièrement la signature du grand Patrick Bouju. Structuré, charpenté, charnu, c'est un rouge complexe qui brille par ses arômes de cerise noire et sa belle acidité équilibrée. La finale est joyeuse, veloutée, profonde et épicée.

## SAVOIE

\* **Jean Yves Peron, i Vicini Barbera Rouge 2021 75 cl** **52.0**

**Biodynamie** barbera 100% (14%) Vin rouge de négoce biologique, biodynamique et nature, vinifié en Savoie par Jean-Yves Péron à base de cépage barbera bio vendangé en Piémont. Noble, corsé et soyeux.

## BEAUJOLAIS

\* **Château des Jacques Côte du py 2017 (RP 93+) 75 cl** **47.0**

**Morgon AOC** 100% Gamay(15%). Les saveurs fruitées se mêlent harmonieusement avec une légère note minérale.

\* **Une tranche sudiste Philippe Jambon** **29.0**

**Vin naturel** 85% de Grenache et 25% Syrah(14.5%). Le grenache noir augure une très belle fraîcheur.

## PROVENCE / BANDOL

\* **Château Pibarnon 2019 (RB 90+) 75 cl** **56,0**

**Bio** Bandol AOP Mourvèdre (90%), Grenache (10%) il est mûr, voire un peu confituré, dans un style puissant et moderne. Corsé, souple et riche, il se termine par une douce couche de tanins souples.

## ESPAGNE

\* **BB "Los Hondos" 2019 Partida Creus 75 cl** **38.0**

**Vin naturel** 100 % bobal/Partida Creus Antonella Gerosa et Massimo Marchiori, Piémontais d'origine, mènent d'abord une carrière d'architectes à Barcelone. au nez, du bonbon, des fleurs douces, des fruits frais, En bouche, beaucoup de distinction : une acidité droite et de la griotte, de la prune mûre, du poivre noir, une petite touche saline en finale.

# VINS ORANGES

---

\* **Biodynamie** Domaine Achillée - Alsace Hespéridé 2022 75 cl **33.0**

Un vin orange composé de gewurztraminer à 50% et pinot gris à 50%. Macération de 5 jours pour ce vin entier, riche et révélateur de son terroir. Joli nez d'écorce d'agrumes, bouche exotique, agréable et dotée d'une belle tonicité

\* **Jérôme Saurigny 2020 75 cl** **48.0**

**Vin naturel** Cabernet Franc, Grolleau Noir(12%), Olivia qui est un jeune vigneron passionné, cuvées savoureuses

# DEMI-BOUTEILLE

---

## ROSÉ

\* **Château Pibarnon 2022 (RP 91) 37.5cl** **20.0**

**AOC Bandol** 65% mourvèdre-35% cinsault. Le rosé 2022 est une petite bombe explosive de fruits, d'agrumes et de fleurs... Mais laissons-lui encore quelques mois jusqu'au printemps pour devenir équilibré.

## ROUGE

\* **Château Pibarnon 2019 (RB 90+) 37.5cl** **27.0**

**Bio** Bandol AOP Mourvèdre (90%), Grenache (10%) il est mûr, voire un peu confituré, dans un style puissant et moderne. Corsé, souple et riche, il se termine par une douce couche de tanins souples.

Score de note d'un célèbre dégustateur de vins notées sur 100: RB Robert Parker  
Prix net en Euros, service compris

# VINS AU VERRE

---

## ROUGE

- \* Xavier Vignon-Cuvée Anonyme 2019 **Châteauneuf du Pape AOC/15%** 12.0
  - \* Château Moulin Bellegrave 2020 **Saint-Emilion Grand cru** Merlot,Cabernet-Franc/14% 9.0
  - \* Yves Cheron Heritiers Cheron-Misset-La grand comtadine 2021 8.0
- Crozes Hermitage AOP 100% Syrah (14%)

## BLANC

- \* **Vin naturel** Gustave Lorentz 2016 **Alsace grand cru** 100% Gewurztraminer / 13.5% 9.0
  - \* Pouilly fumé 2022 Domaine Jean Marie reverdi et fils 8.0
- Sancerre AOC (Guide Hachette \*\*) 13%
- \* **Vin naturel** Caroline Gimenez <Preciado> **Loire/100% Chenin Blanc** / 12.0% 6.0

## ROSÉ

- \* Domaine la Bastide Blanche 2022 **Bandol AOC/Mourvèdre,Grenache/13.5% (RB 92+)** 7.0

# DIGESTIFS

---

**\* Hyayo 53 4Cl/53%**

**12.0**

Hwayo 53 est un spiritueux distillé haut de gamme avec une teneur en alcool de 53%, avec un arrière-goût doux et propre.

**\* Chartreuse Jaune 4Cl/43%**

**12.0**

Avec ses notes de miel, d'agrumes et d'épices et son taux d'alcool de 43%, elle a su se faire une place de choix parmi les liqueurs fines !

**\* Bas Armagnac Château Laubade 12ans /4Cl/40%**

**12.0**

D'une belle puissance en bouche, l'Intemporel 12 ans, tout en apportant une touche de rancio net et persistant, typique des vieux Bas Armagnacs.