



FLEUR
Fleur
SUSHI

CARTE DES BOISSONS



BOISSONS & APÉRITIFS

Apéritifs

Kir aligoté Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 3.80
Kir saké Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 4.00
Kir royal Gh.Mumm, Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	12cl / 8.30
Coupe de champagne Gh.Mumm - Cordon Rouge	12cl / 8.00
Américano maison	12cl / 7.00
Vin de prune Umeshu original - choya	10cl / 5.00
Martini rouge	5cl / 4.00
Campari	5cl / 4.00
Martini blanc	5cl / 4.00
Ricard	2cl / 4.00

Bière pression

Kirin Ichiban 4.5°	25cl / 3.50
Kirin Ichiban 4.5°	50cl / 6.50

Jus de fruits & sodas

Jus de fruits Orange, Mangue, Ananas, Pomme, Cranberry	2.70
Fuze tea / Ice tea	25cl / 3.00
Coca-Cola	33cl / 3.50
Coca-Cola zéro	33cl / 3.50
Orangina	25cl / 3.50
Limonade japonaise Nature, Melon, Litchi	20cl / 3.50
Perrier	33cl / 3.00
Vittel	25cl / 3.00
Supplément sirop / tranche	
Sirop : Menthe, Grenadine, Cerise	0.20
Tranches : Citron, Citron vert	0.30

Eaux

Vittel, San Pellegrino	50cl / 3.50
Vittel, San Pellegrino	100cl / 5.00

COCKTAILS

Yuzu royal	8.50
Vodka, purée de yuzu, jus d'ananas, champagne	
Tokusen	7.50
Saké, crème de cassis, jus de citron, jus de cranberry	
Choyafou	7.00
Vin de prune, gin, jus de citron, jus de cranberry	
Cosmopolitan	7.00
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	
Sex on the beach	7.50
Vodka, chambord, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
Piña colada	8.00
Rhum Havana Club 3 ans, rhum brun, jus d'ananas, pulpe noix de coco	
Margarita	6.50
Tequila, triple sec, citron vert	
Caïpirinha	6.50
Cachaça, citron vert, sucre roux	
Daïquiri	6.50
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre roux	
Mojito original	8.00
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito champagne	10.00
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne Gh.Mumm	
Mojito Especial	8.50
Rhum Havana Club Especial, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	
Apple Mojito	8.00
Manzanita, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse, jus de pomme	
Mojito Saké	8.50
Saké, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	

SANS ALCOOL

Virgin colada	6.00
Jus d'ananas, pulpe de noix de coco	
Virgin Mojito	6.50
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, jus de pomme, eau gazeuse	
Virgin Mojito Ramune	7.00
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade japonaise	
Ananas Frappé	6.00
Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, sirop de cerise	

WHISKIES JAPONAIS

Tokinoka - Blended Whisky 40° 4cl / 6.50

Bouche : Note d'amande et de raisin.

Finale : Longue sur les épices.

Akashi - Blended Whisky 40° 4cl / 6.80

Bouche : Marquée par la vanille.

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

Nikka - Taketsuru Pure Malt 43° 4cl / 7.20

Bouche : Café, réglisse et chêne.

Finale : Fine amertume laissant place à des arômes d'eucalyptus.

Nikka - From the Barrel 51,4° 4cl / 7.80

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 / 8.50

Bouche : Fruits sur notes de rhum et de caramel.

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

Togouchi Premium 40° 4cl / 8.50

Bouche : Douce et légère sur une note de chêne.

Finale : Amère et épicée.

Yamazakura Blended Whisky 40° 4cl / 9.50

Bouche : Poire, céréales, vanille et agrumes.

Finale : Vanille et céréales.

The Yamazaki Single Malt 43° 4cl / 12.50

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 / 6.00

Lagavulin - 16 ans d'âge 4cl / 9.00

RHUMS JAPONAIS

Ryoma 4cl / 10.00

Kiyomi 4cl / 9.00

RHUMS

Havana Club 3 ans 4cl / 6.00

Havana Especial 4cl / 7.00

Diplomatico Reserva 4cl / 9.00

Pacto Navio 4cl / 10.00

Supplément soft 20cl 2.00

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 Colombard d'Ugni Blanc N°3	3.00	6.00	11.00	16.00
IGP Pays d'Oc Chardonnay L'Élegante - Les Années Folles	3.50	7.00	13.00	20.00
AOC Bourgogne Aligoté Domaine Albert Bichot	3.80	7.40	14.00	21.00
AOP Coteaux du Layon De Neuville Domaine de la Frairie	4.50	9.00	17.00	24.00
AOC Menetou Salon Domaine Champerlan				32.00
AOC Chablis Gautheron				34.00

Vins rosés

Nautic IGP Méditerranée - Famille Sumeire	3.35	6.00	11.00	16.00
IGP Côtes de Provence Les jolies Filles	3.50	7.00	13.00	20.00

Vins rouges

AOC Saint Nicolas de Bourgueil Laurent Mabileau	3.00	6.00	11.00	16.50
AOC Bourgogne Vieilles Vignes Pinot Noir Albert Bichot	4.00	8.00	15.00	22.00
AOC Montagne Saint Emilion Château Croix Beauséjour	4.80	9.60	18.00	26.00

Champagne

Gh . Mumm Cordon rouge	8.00			55.00
----------------------------------	------	--	--	-------

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 / 3.50 - 30cl / 10.50
Subtile notes fruitées et florales. Ce produit sec montre une acidité rafraîchissante.

Hakutsuru - Nigori Junmai 10cl / 4.80 - 30cl / 14.00
Notes végétales et florales, ce produit demi-sec offre une texture presque grasse.

Junmai Ginjo - Gassan No Yuki 10cl / 7.00 - 30cl / 20.00
«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 / 8.50

Mio Dry Saké Pétillant 10cl / 6.50 - 30cl / 18.00
Un saké naturellement sucré et finement pétillant. Sec aux arômes fruités.

DIGESTIFS

Get 27	4cl / 6.00
Get 31	4cl / 6.00
Manzanita	4cl / 5.80
Baileys	4cl / 6.00

BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé	2.00
Café décaféiné	2.00
Café double	3.80
Selection de thé	3.00

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.