



GAKU
A U L I O N D ' O R

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNES AU VERRE 1 dl

LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 BRUT	24.-
FRANCIS BOULARD BLANC DE BLANCS VIEILLES VIGNES BRUT NATURE 2018	32.-
HENRI GIRAUD «DAME JANE» BRUT ROSÉ	29.-



SAKÉS & VINS AU VERRE 1 dl

SAKÉS

SHICHIHONYARI - AWAIBUKI, SEISHU, TOMITA SHUZO	24.-
JIKON - TOKUBETSU JUNMAI, KIYASHO SHUZO	19.-
SHUHARI GOHYAKUMANGOKU - JUNMAI GINJO MATSUMOTO SHUZO	16.-
KATORI 90 - NAMA GEN, MAGNUM, JUNMAI, TERADA HONKE	18.-
YUZU - SAKÉ, HEIWA SHUZO (6 CL)	16.-

VINS BLANCS

VIOGNIER, NICOLAS BONNET, SATIGNY 2019	16.-
PETITE ARVINE, ALEXANDRE DÉLÉTRAZ, CAVE DES AMANDIERS, VALAIS 2020	18.-
RIESLING TROCKEN, WILI SCHAEFER, MOSEL, ALLEMAGNE 2020	14.-
CHASSAGNE-MONTRACHET «LES BATTAUDES» AGNES PAQUET, BOURGOGNE 2019	26.-

VINS ROUGES

CABERNET FRANC, NICOLAS BONNET, SATIGNY 2019	16.-
GIVRY 1 ^{er} CRU, FRANCOIS LUMPP, BOURGOGNE 2017	21.-
BAROLO, MASSOLINO, PIÉMONT 2018	26.-

VINS ROSÉS

BANDOL ROSÉ, DOMAINE DE TERREBRUNE, PROVENCE 2021	13.-
---	------



SAKÉS 72 cl

SHICHIHONYARI AWAIBUKI SAKÉ MOUSSEUX 120.-

TYPE DE SAKÉ MOUSSEUX - SEIMAIBUAI 60%

Saké mousseux AWAIBUKI de SHICHIHONYARI de la région de Shiga. Variété de riz 100% Tamasakae. Peu alcoolisé et pétillant après une double fermentation en bouteille, à boire très frais. Délicieux comme un nuage d'été, doux comme une brise !



AKISHIKA ARAGOSHI NIGORI SAKÉ, AKISHIKA SHUZO 75.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI, MUKORA, NAMA - SEIMAIBUAI 70%

Aragoshi nigori signifie «nuageux grossièrement pressé». C'est du saké avec de grandes quantités de résidus de riz sur la bouteille. Il combine parfaitement la douceur naturelle du riz et les délicates nuances sèches et rafraîchissantes du saké. Non pasteurisé, non filtré, non dilué.



SHUHARI GOHYAKUMANGOKU SAKÉ, MATSUMOTO SHUZO 80.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI - SEIMAIBUAI 65%

Un Junmai tout en finesse avec des arômes de poires et de melon. Un saké passe-partout.



MODERN MUKU SAKÉ, SENKIN 85.-

TYPE DE SAKÉ ISSU DE RIZ YAMADANISHIKI - SEIMAIBUAI 50%

Saké de jolie texture et de finale harmonieuse en bouche, arômes intenses de poires.



JIKON TOKUBETSU JUNMAI, SAKÉ, KIYASHÔ SHUZÔ 105.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI GINJO - SEIMAIBUAI 60%

Pasteurisé une seule fois (quand la majorité est pasteurisé deux fois), il s'agit d'un saké intensément parfumé, frais et aromatique, avec des notes de gingembre et de melon sucré. Très vif en bouche, ses saveurs évoquent la poire et les agrumes, avec des notes de vanille et de banane. Mi-sec, avec une finale longue et mémorable, cet élégant Junmai ravira les palais des amateurs.

INE MANKAI SAKÉ, MUKAI SHUZO 120.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI - SEIMAIBUAI 73%

Junmai Akamaishu. Saké sans adjonction d'alcool réalisé à base de riz noir et violet à l'intérieur. Le riz noir utilisé est une variété pré-historique qui est préservée à l'Université d'Agriculture de Tokyo. Rond et fumé, avec quelques notes de cerise, proche de l'arôme d'un vin rouge.



SAKÉS 72 cl

AKISHIKATASANSHU 2017 SAKÉ, AKISHIKA SHUZO 135.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI MUROKA NAMA GENSHU - SEIMAIBUAI 70%

Riz Yamadanishiki, Akishika est à découvrir pour tout amateur ou débutant désirant explorer et voir ce qui se fait hors du cadre « traditionnel » du saké. Le profil sera donc très peu sucré, bien céréalié, riche, structuré avec une belle acidité !



JIKON JUNMAI GINJÔ OMACHI, SAKÉ, KIYASHÔ SHUZÔ 139.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI GINJO - SEIMAIBUAI 50%

Saké Junmai Ginjo brassé avec le noble et rare riz Omachi. Richesse et complexité caractérisent ce Saké de haute volé. On retrouve des arômes de melon, des notes tropicales et de pamplemousse.



NATSU NO OMOIDE 2000 SAKÉ, MUKAI SHUZO 145.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI KOSHU

Millésime 2000 élevé en cuve jusqu'en 2013, puis embouteillé et vieilli 5 ans en bouteille. Levures de 100 ans. Saké oxydatif, nez de noix, caramel, épices douces. Le vin jaune japonais.



KATORI 90 NAMA GEN MAGNUM, SAKE, TERADA HONKE 375.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI KIMOTO MUROKAI - SEIMAIBUAI 10%

Junmai Kimoto Muroka (non-filtré) Nama (non-pasteurisé) Gen (non-dilué) Shizenshu (Bio). Saké comme il était fait il y a quelques siècles. Un vrai goût de « Riz liquide ». La méthode « Kimoto » est utilisée. Le riz est biologique et à peine poli (10%), non-filtré, non pasteurisé, non-dilué. Cuvée extrêmement limitée. Saké à la profondeur insondable et à la douceur enivrante. Un vrai voyage dans le passé.



SAKÉS 72 cl

COSMOS SAKÉ, ARAMASA

290.-

TYPE DE SAKÉ GINJO - SEIMAIBUAI 55%

Saké Kimoto Kioko-Jikomi Junmai Genshu, Cosmos est issu de riz Kairyoshinko et Aramasa était la seule brasserie à produire du saké avec ce riz jusqu'à quelques années auparavant, c'est donc une signature d'Aramasa. L'équilibre entre la douceur, l'umami, l'acidité et l'amertume est bluffant avec une complexité sophistiquée. Le saké est fermenté dans des fûts en bois.



JIKON YAMADANISHIKI JUNMAI DAIGINJÔ, SAKÉ, KIYA

360.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI DAIGINJO - SEIMAIBUAI 40%

Brassé avec du riz Yamadanishiki. Nabari se réfère à la parcelle toute particulière dont le riz est issu. Le nez évoque l'élégance, la subtilité, avec des notes tropicales de lychee et de rose. En bouche richesse et complexité. D'une précision cristalline avec une très grande longueur et un volume tout en retenu.



INVISIBLE PINK UNICORN SAKÉ, ARAMASA

850.-

TYPE DE SAKÉ KIJOSHU - SEIMAIBUAI 30%

Seulement 1385 bouteilles produites. Brassée avec du Kijoshu premium âgé de deux ans et élevé six ans en dessous de 0 degré. Seimaibuai Les Kijoshu sont normalement doux, mais cet ovni sera bien au-delà de votre imagination. C'est une expérience formidable à vivre pour élargir votre vision du Saké.



NO.6 R-TYPE SAKÉ, ARAMASA

1200.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI DAIGINJO - SEIMAIBUAI 45%

La cuvée N°6 est la cuvée la plus rare du domaine Aramasa (12 bouteilles sur 360 ont été attribuées au marché européen). Produite en infime quantité elle est réalisée avec du riz locale de la préfecture d'Akita (Akita Sake Komachi) et la levure indigène N°6 qui fait la fierté de la Brasserie. La méthode traditionnelle Kimoto est employée. Fin et élégant.



SAKÉS 72 cl

DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO, BY ASAHI SHUZO 155.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI DAIGINJO - SEIMAIBUAI 45%

Brassé à partir de riz poli jusqu'à 45% de leur poids original, c'est un saké d'une grande finesse. Marqué par les notes de fleurs et de pomme verte, Dassai 45 est l'introduction à l'une des grandes maisons de saké au Japon.



DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO, BY ASAHI SHUZO 250.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI DAIGINJO - SEIMAIBUAI 39%

Avec son polissage résiduel de 39%, le saké Dassai 39 est la deuxième meilleure qualité de la gamme après Dassai 23. Doux et moelleux, il propose une finale très rafraîchissante !



DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO, BY ASAHI SHUZO 340.-

TYPE DE SAKÉ JUNMAI DAIGINJO - SEIMAIBUAI 23%

Dassai 23 est un grand saké de gastronomie, fin et complexe, aux élégantes notes de fleurs blanches et de poudre de riz. Dassai 23 est le premier saké à avoir atteint un tel degré de polissage et de pureté. Il s'exprime tout en longueur, rappelant l'univers des grands vins. Dassai 23 est un saké gastronomique de grande tenue qui mérite des plats dédiés. Il s'accordera particulièrement avec des plats rafraîchissants, jouant sur l'acidité et le végétal.



SUPPAI UMESHU SAKE, HEIWA SHUZO 89.-

TYPE DE SAKÉ UMESHU

Umeshu composé de jus de prune (Nanko Ume) de saké Junmai et de sucre. La gamme a été créée afin de refléter la qualité des nombreux producteurs locaux de Wakayama. En travaillant directement avec des producteurs de prune (Ume) les agriculteurs permettent à Heiwa Shuzo d'obtenir des fruits parmi les meilleurs du pays. Les prunes de Wakayama représentent 40% de toute la production du Japon et sont considérées comme les meilleures.

YUZU SAKE, HEIWA SHUZO 95.-

TYPE DE SAKÉ YUZU

Yuzushu composé de 30% de Jus de Yuzu « Kiminocho », de saké et de sucre. En travaillant directement avec des producteurs de Yuzu, les agriculteurs permettent à Heiwa Shuzo d'obtenir des fruits parmi les meilleurs du pays. Vous connaissiez le limoncello, oubliez-le... Nez d'agrumes, une bouche droite et pure avec une longueur incomparable.



CHAMPAGNES 75 cl

DEHOURS GRANDE RÉSERVE BRUT	95.-
HENRI GIRAUD « ESPRIT » BRUT	125.-
DEUTZ BRUT CLASSIC	125.-
RUPPER-LEROY LES COGNAUX BRUT NATURE	165.-
JACQUESSON CUVÉE 744 EXTRA BRUT	195.-
RUINART BLANC DE BLANCS	250.-
SÉLOSSE, INITIAL, BLANC DE BLANCS GRAND CRU	350.-
DOM PÉRIGNON 2012	425.-
HENRI GIRAUD DAME JANE ROSÉ	155.-
BILLECART SALMON ROSÉ	185.-
LAURENT PERRIER ROSÉ	210.-
DOM PÉRIGNON ROSÉ 2006	760.-



VINS BLANCS 75 cl

SUISSE

PINOT BLANC, DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE, GE, 2020	60.-
PINOT GRIS, SOPHIE DUGERDIL, GE, 2020	74.-
SAUVIGNON DOMAINE GRAND'COUR J.P. PELLEGRIN, GE, 2020	85.-
CHARDONNAY, COMTESSE D'ELDEGARDE, NICOLAS BONNET, GE, 2017	80.-
VIOGNIER , COMTESSE D'ELDEGARDE, NICOLAS BONNET, GE, 2019	90.-
DEZALEY, CHEMIN DE FER, LUC MASSY, VD, 2020	98.-
PETITE ARVINE, VALENTINA ANDREI, VS, 2020	115.-
CHARDONNAY, DANIEL ET MARTHA GANTENBEIN, GR, 2016	430.-



VINS BLANCS 75 cl

FRANCE

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ, DOMAINE F.MIKULSKI, 2020	79.-
CHABLIS 1 ^{er} CRU « LES BUTEAUX » DOM VOCORET, 2019	120.-
CHASSAGNE-MONTRACHET, BACHELET MONNOT, 2019	145.-
MEURSAULT, DOMAINE PIERRE MOREY, 2018	165.-
PULIGNY-MONTRACHET, DOMAINE LEFLAIVE, 2019	295.-
MEURSAULT 1 ^{er} CRU « CHARMES », DOMAINE DES COMTES LAFON, 2018	395.-
CORTON CHARLEMAGNE, DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY, 2013	590.-
CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU, CHÂTEAU DE PULIGNY-MONTRACHET, 2014	895.-

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE VALRÉAS « MARSANNE RÉSURRECTION » CLOS BELLANE, 2018	75.-
SAINT-JOSEPH BLANC, DOMAINE VALLET, 2017	82.-
CONDRIEU « GRANDES CHAILLÉES » DOMAINE DU MONTEILLET, 2020	120.-

LOIRE

SANCERRE « CHÊNE MARCHAND » DOMAINE FRANCOIS CROCHET, 2018	110.-
SAUMUR « BRÉZÉ » ROMAIN GUIBERTEAU, 2017	175.-

ALSACE

GEWURZTRAMINER TURCKHEIM, ZIND-HUMBRECHT, 2019	89.-
RIESLING GRAND CRU BRAND, ZIND-HUMBRECHT, 2018	195.-

JURA

CÔTES DU JURA « CHAMOIS DU PARADIS » J.F. GANEVAT, 2009	165.-
CÔTES DU JURA SAVAGNIN « LES RESCAPÉS » J.F. GANEVAT, 2010	195.-



NOUVELLE ZÉLANDE

CHARDONNAY, ESTATE, KUMEU RIVER, AUCKLAND, 2019	120.-
---	-------

VINS ROUGES 75 cl

SUISSE

GAMAY, SOPHIE DUGERDIL, GE, 2018	69.-
PINOT NOIR DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE, SARAH MEYLAN, GE, 2019	80.-
SYRAH 1 ^{er} CRU BARRIQUE, DOMAINE DE BEAUVENT, GE, 2020	90.-
GAMARET, DOMAINE GRAND'COUR, J.P PELLEGRIN, GE, 2018	90.-
CABERNET, DOMAINE DU GRAND CLOS, J.M NOVELLE, GE, 2015	115.-
PINOT NOIR, DOMAINE DES LANDIONS, NE, 2019	135.-
PINOT NOIR NUMÉRO 3, SCHLOSSGUT BACHTOBEL, TH, 2019	125.-
HUMAGNE ROUGE NID D'AIGLE, CAVE DE LA MADELEINE, VS, 2018	125.-
PINOT NOIR, DANIEL ET MARTHA GANTENBEIN, GR, 2013	350.-



FRANCE

BOURGOGNE

MARSANNAY, JEAN FOURNIER, 2018	95.-
CHOREY-LES BEAUNE PIÉCE DU CHAPITRE, TOLLOT-BEAUT, 2017	95.-
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES, ROSSIGNOL-TRAPET, 2017	125.-
MOREY ST DENIS, DOMAINE GEANTET-PANSIOT, 2017	150.-
CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES, RENÉ BOUVIER, 2017	165.-
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU, MICHEL MAGNIEN, 2015	295.-
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU, MICHEL MAGNIEN, 2017	375.-
ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU - HUDELOT NOËLLAT, 2016	950.-

RHÔNE

CROZES-HERMITAGE, LUC BAUDET, 2017	80.-
CÔTE RÔTIE « ROZIER » CHRISTOPHE PICHON, 2017	150.-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE MARCOUX, 2018	165.-



VINS ROUGES 75 cl

BORDEAUX

LA SIRÈNE DE GISCOURS, SECOND VIN, 2017	95.-
CHÂTEAU SOCIANDOT MALLET, HAUT-MÉDOC, 2014	140.-
LES PAGODES DE COS D'ESTOURNEL, SAINT-ESTEPHE, 2015	165.-
CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE, GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES, 2015	175.-
CHÂTEAU TALBOT, 5 ^{ème} GRAND CRU CLASSÉ, SAINT-JULIEN, 2017	195.-
CHÂTEAU GISCOURS, 2 ^{ème} GRAND CRU CLASSÉ, MARGAUX, 2010	275.-
CHÂTEAU CLINET, POMEROL, 2011	290.-
CHÂTEAU FIGEAC, SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ B, 2013	395.-
CHÂTEAU PALMER, 3 ^{ème} GRAND CRU CLASSÉ, MARGAUX, 2009	750.-
CHÂTEAU MARGAUX, 1 ^{er} CRU CLASSÉ, 1999	1200.-
CHÂTEAU LATOUR, 1 ^{er} CRU CLASSÉ, 2009	1800.-



ITALIE

BAROLO, MASSOLINO, 2018	150.-
BAROLO, BARTOLO MASCARELLO, 2014	575.-

ESPAGNE

RIOJA, VINA TONDONIA, LOPEZ DE HEREDIA, 2010	89.-
RIBERA DEL DUERO, LYNUS, 2018	120.-

AUSTRALIE

SHIRAZ, HILLTOPS, CLONAKILLA, 2019	85.-
CABERNET SAUVIGNON, MAJELLA, COONAWARRA, 2017	150.-

NOUVELLE ZÉLANDE

PINOT NOIR, BLOCK 3, FELTON ROAD, CENTRAL OTAGO, 2019	195.-
---	-------

VINS ROSÉS 75 cl

FRANCE - PROVENCE

BANDOL ROSÉ, DOMAINE DE TERREBRUNE, 2021	85.-
TAVEL VINTAGE, DOMAINE DE L'ANGLORE, 2017	115.-
CÔTES DE PROVENCE, DOMAINES OTT, CHATEAU DE SELLE, 2021	150.-



BIÈRES & ALCOOLS

BIÈRES 33 cl

KIRIN ICHIBAN	9.-
ASAHI SUPER DRY	9.-
DR GAB'S « CHAMEAU », AMBRÉE VD	11.-

GIN JAPONAIS 4 cl

GINZU GIN 40%	16.-
ROKU GIN 43%	19.-
NIKKA COFFEY GIN 47%	22.-
KI NO BI -KYOTO DRY GIN 47.5%	26.-

RHUMS JAPONAIS 4 cl

RYOMA 7 YEARS 40%	24.-
TEEDA 5 YEARS 40%	28.-

WHISKYS JAPONAIS 4 cl

NIKKA FROM THE BARREL 51.4%	21.-
NIKKA COFFEY GRAIN 45%	26.-
THE MATSUI « MIZUNARA CASK » 48%	34.-
THE MATSUI « SAKURA CASK » 48%	34.-
HAKUSHU 12 YEARS 43%	49.-
YAMAZAKI 12 YEARS 43%	68.-
NIKKA «MIYAGIKIO» APPLE BRANDY CASK FINISH 47%	94.-
HIBIKI 17 YEARS 43%	190.-
CHICHIBU 2010 « SPANISH OLOROSO CASK » 59.3%	395.-

CARTES DES VINS & APÉRITIFS/DIGESTIFS DE L'AUBERGE ÉGALEMENT DISPONIBLES

BOISSONS FROIDES

POMME PATRICK FONT 25 cl	10.-
PÊCHE PATRICK FONT 25 cl	10.-
ANANAS PATRICK FONT 25 cl	10.-
TOMATE PATRICK FONT 25 cl	10.-
COCA-COLA 33 cl	8.-
COCA-COLA ZERO 33 cl	8.-
SPRITE 33 cl	8.-
TONIC FEVER TREE 20 cl	8.-
LAIT 25 cl	5.-

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / ESPRESSO / RISTRETTO	8.-
DOUBLE ESPRESSO	9,5.-
CAPPUCCINO	8,5.-

THÉ & INFUSIONS « TEA REPERTOIRE »

THÉS VERT JAPONAIS

GENMAICHA	9.-
HOJICHA	9.-
SENCHA	9.-
YUZU SENCHA FUGIYAMA	9.-
GYOKURA KUKICHA (FEUILLES)	9.-
LATTE MATCHA DOLCE MIO	9.-

THÉS NOIRS

RÉPERTOIRE EARL GREY	9.-
DARJEELING GRAND CRU	9.-
MASALA CHAI	9.-

INFUSIONS

VERVEINE - CAMOMILLE - PEPPERMINT BLEUE - ROOIBOS DU SOLEIL	9.-
---	-----

LEXIQUE SAKÉ

JUNMAI

Sakés dits « pur riz » sans ajout d'alcool de distillation. Les Junmai sont généralement plus acides et ont plus de corps que les autres sakés.

GINJÔ

Saké de la classe des Appellations Supérieures, fermenté pendant longtemps à basse température, et dont le taux de riz restant après polissage est inférieur à 60 %. Équilibré et aromatique (plus ou moins suivant le choix du producteur).

DAIGINJÔ

Idem mais taux résiduel de riz inférieur à 50 % (c'est-à-dire que l'on retire au moins la moitié du grain de riz). Ce sont des sakés très raffinés, magnifiquement équilibrés et aromatiques.

NIGORI

Sakés dits « troubles » car filtrés plus ou moins grossièrement et qui contiennent encore des résidus de riz issus de la cuve de fermentation.

MUROKA

(= «non filtré») : Tous les sakés doivent obligatoirement être filtrés (même si c'est grossièrement comme dans le cas des nigori) pour mériter l'appellation « saké ». Quand on précise qu'un saké est « non-filtré », comme c'est le cas des muroka, il est fait référence à l'absence de filtration fine au charbon actif (réalisée classiquement après le pressurage).

NAMA OU NAMAZAKE

Ces sakés « crus » ne sont pas ou très peu pasteurisés.

GENSHU

En fin de fermentation, le saké titre généralement entre 18° et 20°. Il est presque toujours additionné d'eau pour qu'il redescende à 14°-16°. On parle de Genshu lorsqu'aucune eau n'est ajoutée après le pressurage. Le taux d'alcool des Genshu est donc généralement (mais pas obligatoirement) plus élevé.

YAMAHAI ET KIMOTO

2 variantes de la méthode traditionnelle pour initier le pied de cuve où l'on n'ajoute aucun acide lactique (contrairement à la méthode usuelle dite rapide) et qui nécessite 15 jours de plus (dans le cas du yamahai, le pied de cuve est laissé à lui-même sans être mélangé. Il s'y développe des goûts riches et prononcés.

KIJÔSHU

Saké très particulier pour lequel une partie de l'eau à ajouter en cours de production est remplacée par du saké.

KOSHU

Saké ayant connu une période de maturation d'au moins 3 ans (en cuve ou en bouteille).

SEISHU

Saké effervescent

SHIZENSHU

Saké bio

