



ILOLI
JAPANESE GASTRONOMY

M E N U

LA CARTE DES METS

Cuisine japonaise d'auteur

**Douze ans à façonner, goûter, chercher l'équilibre entre le Japon et ici.
Entre rigueur et feu. Entre le geste du maître et le clin d'œil du cuisinier gourmet.**

Ce printemps, un cycle se termine. Une renaissance s'annonce. Masta signe enfin une carte qu'il portait en lui depuis longtemps : un hommage libre aux noodles. Des ramen onctueux comme un secret bien gardé. Des yakisoba, des spaghetti, des paccheri, des capellini — tous réinventés, pleinement assumés par le chef. Mais que l'on se rassure : les habitués retrouveront leurs plats de toujours, ces classiques qui ont fait l'histoire d'ILOLI. Et pour les amoureux du détail ou les amateurs d'expériences plus rares : des menus omakase sur-mesure, des cartes blanches thématiques, des dîners et des soirées où l'on rit, chante et trinque autant qu'on savoure.

**Un restaurant comme un terrain de jeu.
Sérieux dans la précision. Libre dans l'élan.**

À DÉCOUVRIR LE MIDI

Pour une première approche, rapide mais complète de l'univers d'ILOLI.

LE MENU DU DÉJEUNER 360

SOUPE MISO 🌿

MESCLUN D'HERBES 🌿

PLAT AU CHOIX :

Donburi de sashimi

Donburi de poulet karaage

Yakisoba aux légumes de saison 🌿

GLACE | SORBET

CAFÉ | THÉ

CHAPITRE I — POUR LES CURIEUX

Les signatures du chef : Des recettes nées de l'instinct, pour nourrir la bonne humeur.

MASTA PASTA !

CAPELLINI glacés, nappés d'une gelée d'eau de tomate, sublimés par vingt grammes de caviar Kaluga ILOLI signé Lianozoff.	1800
TANTANMEN au wagyu, bouillon au sésame et huile pimentée. nouilles de blé ou nouilles de courgettes sans féculents, au choix.	850
YAKIGHETTI ou spaghetti grillés au homard et sa bisque	360
COQUILLETES au jambon de thon fumé à la truffe, onsen tamago	250
RAMEN païtan au poulet, bouillon crémeux maison nouilles de blé ou courgettes sans féculents, au choix	190
SPAGHETTI aux palourdes, dashi & nori	250
PACCHERI au ragoût de bœuf au miso et citron confit	290
YAKISOBA au poulet fermier ou aux légumes variés 🌿	240
CACIO E PEPE aux champignons japonais 🌿	210
TAGLIATELLE au pesto de coriandre, menthe et herbes fraîches 🌿	230

SUCRÉ ? SALÉ ?

CHEESECAKE AU KINAKO, poudre de soja grillée et glace au caramel beurre salé	130
MOUSSE CHOCOLAT AU MISO, crumble de pistache et piment shichimi	130

COCKTAIL ? DESSERT ?

COOKIE SPLIT Oreo, Cognac Hennessy, Liqueur de Banane, Banane fraîche	160
TROPIC CRUSH Sorbet exotique, Vodka Belvedere, Triple Sec, Passion, Citron	160
TIRAMISU KISS Sorbet chocolat noir, Amaretto, Baileys, Café espresso	160

CHAPITRE II — POUR LES FIDÈLES

Les classiques de la maison depuis 2013. Incontournables, réclamés, intemporels.

ENTRÉES

HUÎTRES au momiji ponzu (3 pièces)	120
SASHIMI (15 pièces) Selon l'arrivage du jour	320
CALIFORNIA (12 pièces) Tempura de gambas Truite-avocat Thon spicy	190
MAKI (12 pièces) Tartare de truite Tartare de thon Avocat-kimchi	160
NIGIRI (5 pièces) Aubergine marinée Truite Truite grillée Thon Bar	200
CEVICHE DE BAR, sauce jalapeño & framboise	190
CARPACCIO DE THON, à la truffe	240
MESCLUN D'HERBES, algues & nori 🌿	150
SALADE DE TEMPURA DE GAMBAS, sauce spicy au parmesan	220
SOUPE MISO au tofu 🌿	60
EDAMAME au sel 🌿	90
GYOZA AUX CREVETTES et gingembre (5 pièces)	150
RAVIOLES DE FOIE GRAS et shitake, parfumées à la truffe en bouillon (4 pièces)	240

PLATS

KARAAGE DE POULET frit à l'huile de coco, sauce poireaux	240
TEPPANYAKI DE BŒUF, sauce oignons caramélisés	340
SUMIBIYAKI DE BAR, sauce teriyaki à la truffe	320
LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON 🌿	220

DESSERTS

MOELLEUX au chocolat guanaja et matcha	120
ROLL CAKE à la mangue	120
PAVLOVA aux fruits rouges et yuzu	120
PANNA COTTA au thé vert et fruits de la passion	120
MOCHI-ICE (2 boules) Matcha Sésame noir	120
GLACES (1 boule) Vanille Matcha Caramel beurre salé	50
SORBETS (1 boule) Chocolat noir Fruits rouges Fruits exotiques Pamplemousse-verveine	50

CHAPITRE III — POUR LES INITIÉS

Parenthèses et instants rares, réservés à celles et ceux qui aiment sortir du cadre.

SUGGESTIONS DU JOUR

Plats inspirés par les produits du marché

→ demandez à notre équipe.

MENUS SUR MESURE

Omakase, dîners d'affaires, célébrations, privatisations, envies d'inédit ?

→ menu personnalisé par le chef, sur réservation.

ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS

Dîners privés & collaborations, cartes blanches, singing nights, accords mets-vins...

→ informations via WhatsApp & Instagram.

NOS ENGAGEMENTS

À ILOLI, nous avons aussi fait des choix. L'huile de coco pour les fritures, plutôt que des huiles industrielles. La truite marocaine des Domaines, au lieu du saumon de Norvège. Des volailles fermières élevées par El Beldi à Marrakech. Des légumes japonais venus de la ferme permaculturelle Ostrea, à Oualidia. Nous privilégions autant que possible le local et le saisonnier. Pour la santé de nos clients.



LA CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNE À LA COUPE

Le début d'un moment qui compte.

RUINART BRUT	300
RUINART ROSÉ	500

COCKTAILS SIGNATURE

Créations maison aux accents japonais. Subtilité, équilibre, caractère.

SAKE YUZU SOUR	150
Saké Shirayuki, jus de yuzu, blanc d'œuf, sirop simple.	
TOKYO MULE	270
Vodka Belvedere 10, saké Shirayuki, jus de citron au gingembre, ginger ale Fever Tree.	
KYOTO TWILIGHT	180
Tequila Casamigos, liqueur de litchi Giffard, jus de citron, liqueur de fleur de sureau.	
MATCHA MARTINI	180
Gin Tanqueray Ten, triple sec, saké, matcha, sirop de vanille.	
OKINAWA HARMONY	150
Vodka Belvedere, liqueur de melon Giffard, cordial matcha-citron, tonic Fever Tree.	

COCKTAILS INTÉMPORELS

Les essentiels du bar, réalisés avec précision.

ESPRESSO MARTINI	150
PORN STAR	150
MOSCOW MULE	150
NEGRONI	150

Tous nos cocktails sont également proposés en version sans alcool, sur demande.

CHAMPAGNES

NOTRE SÉLECTION

CUVÉE ROYALE BRUT, Joseph Perrier (20cl)	350
BRUT NATURE, Joseph Perrier	1 500
BRUT ROSÉ, Joseph Perrier	1 800
BLANC DE BLANCS, Ruinart	2 900

GRANDS CRUS & MILLÉSIMES

BRUT, PERRIER-JOUËT Belle Époque 2004	2 500
BRUT, LAURENT PERRIER Grand Siècle	2 500
BRUT, CRISTAL, Louis Roederer 2009	4 900
BRUT, BOLLINGER R.D. 2002	4 900
BRUT, DOM PÉRIGNON Vintage 2009	9 500
BLANC DE BLANCS, COMTES DE CHAMPAGNE Taittinger 1999	3 500
ROSÉ, PERRIER-JOUËT Belle Époque 2004	4 500
ROSÉ, COMTES DE CHAMPAGNE Taittinger 2004	5 000
ROSÉ, DOM PÉRIGNON 2000	9 000

APÉRITIFS & SAKÉ

SAKÉ NIHONSHU (20 cl)	300
MARTINI BIANCO	80
MARTINI EXTRA DRY	80
MARTINI ROSSO	80
RICARD	100
CAMPARI	120

VINS AU VERRE

ROUGE

MAROC : ÉCLIPSE ROUGE	100
FRANCE : TEMPO D'ANGÉLUS	200

BLANC

MAROC : ÉCLIPSE BLANC	100
FRANCE : CHABLIS, LAROCHE	200

ROSÉ / GRIS

MAROC : ÉCLIPSE ROSÉ	100
FRANCE : GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND	180

VINS ROUGES

NOTRE SÉLECTION

COTEAUX BOURGUIGNON Maison — Bichot	550
BROUILLY — Roches Roses	590
SANCERRE ROUGE — Domaine Sautereau	850
LALANDE-DE-POMEROL — Le Lion de La Fleur de Boüard	890

BORDEAUX

GRAVES — Château Pouyanne	590
GRAVES — Château Latour-Martillac 2015 — Grand Cru Classé	1 650
PESSAC-LÉOGNAN — Château de Fieuzal 2015	1 800
HAUT-MÉDOC — Château Malescasse	900
PAUILLAC — L'Héritier de Grand Puy Ducasse	1 100
MARGAUX — Baron de Brane 2015	1 600

SAINT-ÉMILION GRAND CRU — Château Jean-Faure 2016 — Grand Cru Classé	1 900
---	-------

SAINT-ÉMILION GRAND CRU — Château Magdelaine 2006	1 900
---	-------

SAINT-JULIEN — Château Talbot 2010	2 000
------------------------------------	-------

BOURGOGNE

PINOT NOIR — Maison Prosper Maufoux	590
-------------------------------------	-----

BOURGOGNE — Maison Albert Bichot	890
----------------------------------	-----

CÔTE DE NUITS-VILLAGES — La Berchère	1 500
--------------------------------------	-------

ÉCHÉZAUX GRAND CRU — Domaine des perdrix 2014	2 200
---	-------

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE — Delas Les Launes	800
-------------------------------------	-----

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE — Clos de l'Oratoire	1 300
--	-------

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY — Thierry Germain	590
------------------------------------	-----

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL — La Source	700
--	-----

MAROC

EPICURIA	550
----------	-----

CHÂTEAU ROSLANE — Coteaux de l'Atlas	700
--------------------------------------	-----

MONDE

ESPAGNE — Viña Pomal Crianza Rioja	450
------------------------------------	-----

ESPAGNE — La Montesa, Bodegas Palacios Remondo	840
--	-----

ESPAGNE — Cirsion, Bodegas Roda	2 500
---------------------------------	-------

ITALIE — Guado al Tasso	1 990
-------------------------	-------

ITALIE — Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino	1 200
---	-------

VINS BLANCS

NOTRE SÉLECTION

LE PARADOU — Viognier	450
PETIT CHABLIS — Domaine Christophe & Fils	790
SANCERRE — Domaine Sautereau	950
CIGALUS BLANC — Gérard Bertrand	1 350

BOURGOGNE

CHARDONNAY — Maison Prosper Maufoux	690
CHABLIS — Albert Bichot	790
MÂCON-VILLAGES — Louis Jadot	1 100
CHABLIS 1ER CRU — Mont de Milieu	1 500

VALLÉE DE LA LOIRE

LE P'TIT CHENIN, ANJOU — Château de la Roulerie	550
SANCERRE — Sol de Silex, Domaine Henri Bourgeois	1 100
POUILLY-FUMÉ — La Doucette	1 300

VALLÉE DU RHÔNE

CHARDONNAY — Château Pesquié	480
CÔTES-DU-RHÔNE — Saint-Esprit, Delas	550
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE — Le Miocène Domaine Grand Veneur Alain Jaume	1 300

MAROC

EPICURIA	490
DOMAINE JIRRY — Chardonnay	590
CHÂTEAU ROSLANE — Coteaux de l'Atlas	790

MONDE

HONGRIE — Oremus Furmint	900
ALLEMAGNE — Riesling Schieferkopf	590
AUSTRALIE — See No Evil (organic)	700

VINS ROSÉS & GRIS

GRIS BLANC — Gérard Bertrand	450
ORANGE GOLD — Gérard Bertrand	650
CÔTE DES ROSES — Gérard Bertrand, Languedoc	600
CÔTES DE PROVENCE AOP — Minuty Prestige	690
CHÂTEAU LA BARGEMONE — Coteaux d'Aix-en-Provence	800
WHISPERING ANGEL — Château d'Esclans, Côtes de Provence AOP	880
LION & DRAGON — Château Roubine, Côtes de Provence Cru Classé	900

SPIRITUEUX

WHISKY

JAMESON	100
JACK DANIEL'S	120
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	140
CHIVAS 12 ANS	140
NIKKA DAYS	200
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	800

VODKA

BELVEDERE PURE	140
CÎROC	140

GIN

HENDRICK'S	120
TANQUERAY NO.TEN	140
MONKEY 47	200

TEQUILA

JOSÉ CUERVO SILVER	100
PATRÓN SILVER	220
DON JULIO BLANCO	320
CASAMIGOS AÑEJO	300

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANS	100
BACARDI ORO	100
CLÉMENT AMBRÉ	120

COGNAC

HENNESSY VS	120
HENNESSY VSOP	200
RÉMY MARTIN XO	580

DIGESTIFS

GET 27	60
LIMONCELLO	60
SAMBUCA	60
GRAPPA BOTTEGA	80
JÄGERMEISTER	80
BAILEYS	100
COINTREAU	100
GRAND MARNIER	120

BIÈRES

ESTRELLA GALICIA (25 cl)	60
CASABLANCA (33 cl)	80
STELLA ARTOIS (33 cl)	100

EAUX & SODAS

EAU

EVIAN	60
SIDI ALI	50
OULMÈS	50
SAN PELLEGRINO	60

SODA

COCA-COLA COCA ZÉRO SPRITE	50
SCHWEPPES CITRON SCHWEPPES TONIC	50
GINGER ALE FEVER TREE	60

COCKTAILS DE FRUITS

Préparés maison, pour allier fraîcheur et énergie à chaque instant.

VITALIZING	60
REJUVENATING	60
STIMULATING	60

THÉS & CAFÉS

CAFÉ

ESPRESSO BRAZIL (NESPRESSO)	50
RISTRETTO INTENSO (NESPRESSO)	50
DÉCAFÉINÉ LUNGO (NESPRESSO)	50

THÉ JAPONAIS

GENMAICHA	60
HÔJICHA	60
MATCHA	60
SENCHA SHIMIZU	60
GYOKURO	80

COLLECTION KAMILOLI

THÉ DYNAMIC WAKE-UP Darjeeling, citron, gingembre	80
THÉ FULL DETOX Darjeeling, cerises	80
THÉ HOJI'CHAÏ Thé vert grillé	80
THÉ STRENGTH Matcha, sencha, basilic	80
INFUSION REFRESH Darjeeling, chai, lapacho	80
INFUSION DIGESTIVE HEALTH Rooibos à la fraise, réglisse, anis	80



ILOLI
JAPANESE GASTRONOMY

M E N U

À LA CARTE SELECTIONS

Signature Japanese Cuisine

Twelve years of shaping, tasting, seeking balance between Japan and here. Between discipline and fire. Between the master's gesture and the gourmet chef's wink.

This spring, a cycle ends. A rebirth begins.- Masta finally signs a menu he has long carried within him: a free homage to noodles.Ramen, smooth as a well-kept secret. Yakisoba, spaghetti, paccheri, capellini — all reinvented, fully embraced by the chef.But rest assured: regulars will find their all-time favourites, those classics that shaped ILOLI's story.And for lovers of fine details or rare experiences: tailor-made omakase menus, themed carte blanche dinners, and evenings where we laugh, sing, toast — and savour.

**A restaurant as a playground.
Precise in execution. Free in spirit.**

MIDDAY DISCOVERY

A swift yet complete introduction to the world of ILOLI.

LUNCH MENU 360

MISO SOUP 🌿

SEASONAL GREEN HERB SALAD 🌿

MAIN COURSE – CHOICE OF :

Sashimi donburi

Chicken karaage donburi

Yakisoba with seasonal vegetables 🌿

ICE CREAM | SORBET

CHAPTER I — FOR THE CURIOUS

The chef's signatures: Recipes born from instinct, to nourish good energy.

MASTA PASTA

CAPELLINI with tomato water jelly, topped with 20g of ILOLI Kaluga caviar by Lianozoff	1800
TANTANMEN with wagyu, sesame broth and chili oil (wheat noodles or starch-free zucchini noodles)	850
YAKIGHETTI grilled spaghetti with lobster and lobster bisque	360
COQUILLETES with smoked tuna ham, truffle and onsen tamago	250
PAITAN RAMEN with chicken, creamy house broth (wheat noodles or starch-free zucchini noodles)	190
SPAGHETTI with clams, dashi and nori	250
PACCHERI with miso beef ragù and preserved lemon	290
YAKISOBA with free-range chicken or assorted vegetables 🌿	240
CACIO E PEPE with Japanese mushrooms 🌿	210
TAGLIATELLE with coriander, mint and fresh herb pesto 🌿	230

SWEET OR SALTY ?

CHEESECAKE WITH KINAKO, roasted soybean powder and salted butter caramel ice cream	130
MISO CHOCOLATE MOUSSE, pistachio crumble and shichimi pepper	130

COCKTAIL OR DESSERT ?

COOKIE SPLIT Oreo, Hennessy Cognac, Banana liqueur, Fresh banana	160
TROPIC CRUSH Exotic sorbet, Belvedere vodka, Triple sec, Passion fruit, Lemon	160
TIRAMISU KISS Dark chocolate sorbet, Amaretto, Baileys, Espresso	160

CHAPTER II — FOR THE LOYAL

House classics since 2013. Timeless, beloved, essential.

STARTERS

OYSTERS with momiji ponzu (3 pcs)	120
SASHIMI (15 pcs) daily selection	320
CALIFORNIA (12 pcs) Shrimp tempura Trout-avocado Spicy tuna	190
MAKI (12 pcs) Trout tartare Tuna tartare Avocado-kimchi	160
NIGIRI (5 pcs) Marinated eggplant Trout Grilled trout Tuna Seabass	200
SEABASS CEVICHE jalapeño and raspberry sauce	190
TUNA CARPACCIO with truffle	240
HERB SALAD with seaweed and nori 🌿	190
SHRIMP TEMPURA SALAD spicy parmesan dressing	240
MISO SOUP with tofu 🌿	60
EDAMAME with sea salt 🌿	90
SHRIMP GYOZA with ginger (5 pcs)	150
FOIE GRAS AND SHIITAKE RAVIOLI truffle-scented broth (4 pcs)	240

MAINS

CHICKEN KARAAGE fried in coconut oil, leek sauce	240
SEABASS SUMIBIYAKI truffle teriyaki sauce	340
BEEF TEPPANYAKI caramelised onion sauce	320
CRUNCHY SEASONAL VEGETABLES 🌿	220

DESSERTS

MOELLEUX chocolate and matcha	120
ROLL CAKE mango	120
PAVLOVA red fruits and yuzu	120
PANNA COTTA green tea and passion fruit	120
MOCHI ICE CREAM (2 scoops) matcha black sesame	120
ICE CREAM (1 scoop) vanilla matcha salted butter caramel	50
SORBET (1 scoop) dark chocolate red fruits exotic fruits grapefruit-verbena	50

CHAPTER III — FOR THE INITIATED

Rare moments and offbeat experiences, reserved for those who enjoy stepping outside the box

DAILY SPECIALS

Dishes inspired by the market

→ ask our team.

TAILOR-MADE MENUS

Omakase, business dinners, celebrations, private bookings, or a desire for the unexpected?

→ custom menu by the chef, by reservation.

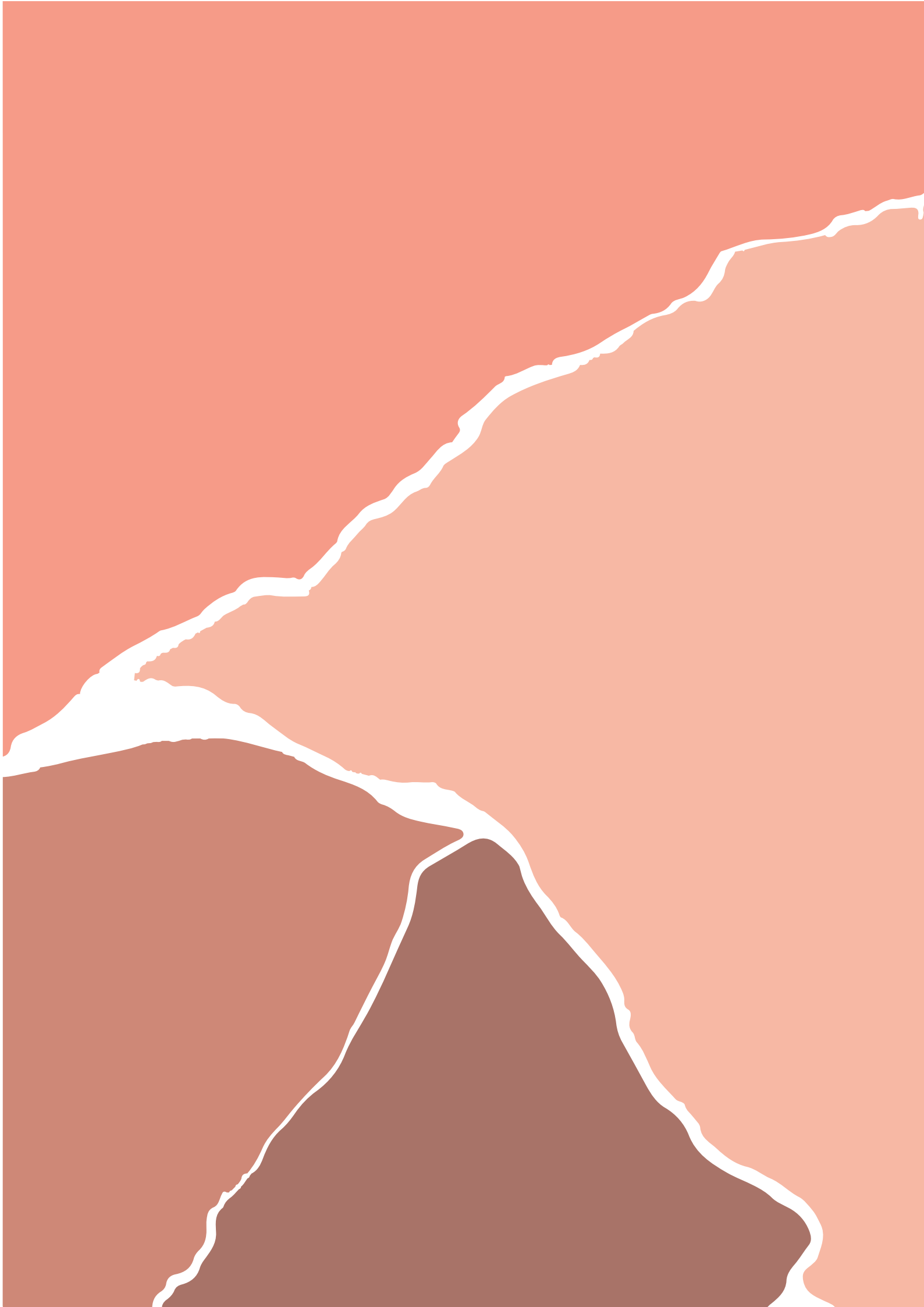
EXCLUSIVE EVENTS

Private dinners & collaborations, carte blanche evenings, singing nights, food & wine pairings...

→ info via WhatsApp & Instagram.

OUR COMMITMENTS

At ILOLI, we've made deliberate choices. Coconut oil for frying, rather than industrial oils. Moroccan trout from the Domaines instead of Norwegian salmon. Free-range poultry raised by El Beldi in Marrakech. Japanese vegetables grown at Ostrea's permaculture farm in Oualidia. We prioritise local and seasonal whenever possible. For our guests' health. For the land that feeds us. For the health of our clients.



THE DRINKS MENU

CHAMPAGNE BY THE GLASS

The start of a moment that matters.

RUINART BRUT	300
RUINART ROSÉ	500

SIGNATURE COCKTAILS

House creations with Japanese accents. Subtlety, balance, character.

SAKE YUZU SOUR	150
Shirayuki sake, yuzu juice, egg white, simple syrup.	
TOKYO MULE	270
Belvedere 10 vodka, Shirayuki sake, ginger lemon juice, Fever Tree ginger ale.	
KYOTO TWILIGHT	180
Casamigos tequila, Giffard lychee liqueur, lemon juice, elderflower liqueur.	
MATCHA MARTINI	180
Tanqueray Ten gin, triple sec, sake, matcha, vanilla syrup.	
OKINAWA HARMONY	150
Belvedere vodka, Giffard melon liqueur, matcha-lemon cordial, Fever Tree tonic.	

TIMELESS COCKTAILS

Bar essentials, crafted with precision.

ESPRESSO MARTINI	150
PORN STAR	150
MOSCOW MULE	150
NEGRONI	150

All our cocktails are also available in a non-alcoholic version, on request.

CHAMPAGNES

OUR SELECTION

CUVÉE ROYALE BRUT, Joseph Perrier (20cl)	350
BRUT NATURE, Joseph Perrier	1 500
BRUT ROSÉ, Joseph Perrier	1 800
BLANC DE BLANCS, Ruinart	2 900

GRAND CRUS & VINTAGES

BRUT, PERRIER-JOUËT Belle Époque 2004	2 500
BRUT, LAURENT PERRIER Grand Siècle	2 500
BRUT, CRISTAL, Louis Roederer 2009	4 900
BRUT, BOLLINGER R.D. 2002	4 900
BRUT, DOM PÉRIGNON Vintage 2009	9 500
BLANC DE BLANCS, COMTES DE CHAMPAGNE Taittinger 1999	3 500
ROSÉ, PERRIER-JOUËT Belle Époque 2004	4 500
ROSÉ, COMTES DE CHAMPAGNE Taittinger 2004	5 000
ROSÉ, DOM PÉRIGNON 2000	9 000

APERITIFS & SAKE

SAKÉ NIHONSHU (20 cl)	300
MARTINI BIANCO	80
MARTINI EXTRA DRY	80
MARTINI ROSSO	80
RICARD	100
CAMPARI	120

WINES BY THE GLASS

RED

MAROC : ÉCLIPSE ROUGE	100
FRANCE : TEMPO D'ANGÉLUS	200

WHITE

MAROC : ÉCLIPSE BLANC	100
FRANCE : CHABLIS, LAROCHE	200

ROSÉ / GREY

MAROC : ÉCLIPSE ROSÉ	100
FRANCE : GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND	180

RED WINES

OUR SELECTION

COTEAUX BOURGUIGNON Maison — Bichot	550
BROUILLY — Roches Roses	590
SANCERRE ROUGE — Domaine Sautereau	850
LALANDE-DE-POMEROL — Le Lion de La Fleur de Boüard	890

BORDEAUX

GRAVES — Château Pouyanne	590
GRAVES — Château Latour-Martillac 2015 — Grand Cru Classé	1 650
PESSAC-LÉOGNAN — Château de Fieuzal 2015	1 800
HAUT-MÉDOC — Château Malescasse	900
PAUILLAC — L'Héritier de Grand Puy Ducasse	1 100
MARGAUX — Baron de Brane 2015	1 600

SAINT-ÉMILION GRAND CRU — Château Jean-Faure 2016 — Grand Cru Classé	1 900
---	-------

SAINT-ÉMILION GRAND CRU — Château Magdelaine 2006	1 900
---	-------

SAINT-JULIEN — Château Talbot 2010	2 000
------------------------------------	-------

BURGUNDY

PINOT NOIR — Maison Prosper Maufoux	590
-------------------------------------	-----

BOURGOGNE —Maison Albert Bichot	890
---------------------------------	-----

CÔTE DE NUITS-VILLAGES — La Berchère	1 500
--------------------------------------	-------

ÉCHÉZAUX GRAND CRU — Domaine des Perdrix 2014	2 200
---	-------

RHÔNE VALLEY

CROZES-HERMITAGE — Delas Les Launes	800
-------------------------------------	-----

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE — Clos de l'Oratoire	1 300
--	-------

LOIRE VALLEY

SAUMUR-CHAMPIGNY — Thierry Germain	590
------------------------------------	-----

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL — La Source	700
--	-----

MOROCCO

EPICURIA	550
----------	-----

CHÂTEAU ROSLANE — Coteaux de l'Atlas	700
--------------------------------------	-----

WORLD

ESPAGNE — Viña Pomal Crianza Rioja	450
------------------------------------	-----

ESPAGNE — La Montesa, Bodegas Palacios Remondo	840
--	-----

ESPAGNE — Cirsion, Bodegas Roda	2 500
---------------------------------	-------

ITALIE — Guado al Tasso	1 990
-------------------------	-------

ITALIE — Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino	1 200
---	-------

WHITE WINES

OUR SELECTION

LE PARADOU — Viognier	450
PETIT CHABLIS — Domaine Christophe & Fils	790
SANCERRE — Domaine Sautereau	950
CIGALUS BLANC — Gérard Bertrand	1 350

BURGUNDY

CHARDONNAY — Maison Prosper Maufoux	690
CHABLIS — Albert Bichot	790
MÂCON-VILLAGES — Louis Jadot	1 100
CHABLIS 1ER CRU — Mont de Milieu	1 500

LOIRE VALLEY

LE P'TIT CHENIN, ANJOU — Château de la Roulerie	550
SANCERRE — Sol de Silex, Domaine Henri Bourgeois	1 100
POUILLY-FUMÉ — La Doucette	1 300

RHÔNE VALLEY

CHARDONNAY — Château Pesquié	480
CÔTES-DU-RHÔNE — Saint-Esprit, Delas	550
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE — Le Miocène Domaine Grand Veneur Alain Jaume	1 300

MOROCCO

EPICURIA	490
DOMAINE JIRRY — Chardonnay	590
CHÂTEAU ROSLANE — Coteaux de l'Atlas	790

WORLD

HONGRIE — Oremus Furmint	900
ALLEMAGNE — Riesling Schieferkopf	590
AUSTRALIE — See No Evil (organic)	700

ROSÉ & GREY WINES

GRIS BLANC — Gérard Bertrand	450
ORANGE GOLD — Gérard Bertrand	650
CÔTE DES ROSES — Gérard Bertrand, Languedoc	600
CÔTES DE PROVENCE AOP — Minuty Prestige	690
CHÂTEAU LA BARGEMONE — Coteaux d'Aix-en-Provence	800
WHISPERING ANGEL — Château d'Esclans, Côtes de Provence AOP	880
LION & DRAGON — Château Roubine, Côtes de Provence Cru Classé	900

SPIRITS

WHISKY

JAMESON	100
JACK DANIEL'S	120
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	140
CHIVAS 12 ANS	140
NIKKA DAYS	200
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	800

VODKA

BELVEDERE PURE	140
CÎROC	140

GIN

HENDRICK'S	120
TANQUERAY NO.TEN	140
MONKEY 47	200

TEQUILA

JOSÉ CUERVO SILVER	100
PATRÓN SILVER	220
DON JULIO BLANCO	320
CASAMIGOS AÑEJO	300

RUM

HAVANA CLUB 3 ANS	100
BACARDI ORO	100
CLÉMENT AMBRÉ	120

COGNAC

HENNESSY VS	120
HENNESSY VSOP	200
DELAMAIN GRANDE CHAMPAGNE - PALE AND DRY XO	580

DIGESTIFS

GET 27	60
LIMONCELLO	60
SAMBUCA	60
GRAPPA BOTTEGA	80
JÄGERMEISTER	80
BAILEYS	100
COINTREAU	100
GRAND MARNIER	120

BEERS

ESTRELLA GALICIA (25 cl)	60
CASABLANCA (33 cl)	80
STELLA ARTOIS (33 cl)	100

WATER & SOFT DRINKS

EAU

EVIAN	60
SIDI ALI	50
OULMÈS	50
SAN PELLEGRINO	60

SODA

COCA-COLA COCA ZÉRO SPRITE	50
SCHWEPPES CITRON SCHWEPPES TONIC	50
GINGER ALE --- FEVER TREE	60

FRUIT COCKTAILS

Freshly made, blending freshness and energy in every sip.

VITALIZING	60
REJUVENATING	60
STIMULATING	60

TEAS & COFFEES

CAFÉ

ESPRESSO BRAZIL (NESPRESSO)	50
RISTRETTO INTENSO (NESPRESSO)	50
DÉCAFÉINÉ LUNGO (NESPRESSO)	50

JAPANESE TEAS

GENMAICHA	60
HÔJICHA	60
MATCHA	60
SENCHA SHIMIZU	60
GYOKURO	80

KAMILOLI COLLECTION

THÉ DYNAMIC WAKE-UP Darjeeling, lemon, ginger	80
THÉ FULL DETOX Darjeeling, cherries	80
THÉ HOJI'CHAÏ Roasted green tea	80
THÉ STRENGTH Matcha, sencha, basil	80
INFUSION REFRESH Darjeeling, chai, lapacho	80
INFUSION DIGESTIVE HEALTH Strawberry rooibos, licorice, anise	80