

Restaurant
SEINO



清

野

Le saké

Les vins de riz sont classés en plusieurs catégories selon le niveau de polissage du riz, la filtration et la pasteurisation. Les grands sakés sont appelés Ginjo ou Daiginjo qui représentent environ 1% de la production totale de saké.

La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels définis par la formule

Junmaï-Daï-Ginjo 純米大吟醸

Junmaï-Daï-Ginjo a été brassé à partir de riz poli et fermenté à basse température pendant une longue période. Le degré de polissage doit être au moins 50%. Les arômes de pomme, de banane et de melon (Ginjo-Ko) sont ses caractéristiques distinctives. Il est meilleur servi frais pour conserver sa saveur très délicate et raffinée.

Junmaï-Ginjo 純米吟醸

Junmaï-Ginjo a été brassé comme Junmaï-Daï-Ginjo mais la seule différence est le degré de polissage qui n'excède pas 50%. En bouche, il est équilibré, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité. Il est meilleur servi frais.

Junmaï 純米

Fabriqué tout simplement à partir de riz et de kôji (moût d'amorçage). Chaque produit a sa propre saveur et sa personnalité selon le choix de riz et de l'eau. Les arômes sont riches, épais et généreux. La température modifie la perception des saveurs du Junmaï-shu. Il peut être apprécié servi froid ou chaud.

Les proportions requises sont 80% d'eau et 20% de riz. Les riz sont soigneusement sélectionnés parmi une cinquantaine de variétés.

Le riz est poli pour le débarrasser des graisses et de l'albumine, jusqu'à ne le laisser que le cœur de grain, riche en amidon. Ce pourcentage exprimant le résidu, varie d'un type de saké à l'autre.

Plus le grain est poli, plus le taux résiduel est bas, et plus le saké est fin.

NOTRE SÉLECTION DE SAKÉS AU VERRE 9cl

YAMATO SHIZUKU JUNMAI GINJYO

Polissage intermédiaire, notes de pêche et de fleur blanche.

やまとしづく 純米吟醸

7.0

TOSATSURU JUNMAI

Polissage faible, belles notes fraîches sur la poire bien mûre.

土佐鶴 純米

7.0

KUBOTA SENJYU GINJO

Polissage faible mais ajout d'alcool distillé en fin de fermentation, qui lui confère un caractère plus franc et droit. Arômes fruit blanc et fleur.

久保田 純米 千寿

8.0

HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI

Polissage intermédiaire, élégant saké sur des notes épicées de pommes et noix rôties.

八海山 特別純米酒

8.0

NABESHIMA JUNMAI GINJYO

Polissage soutenu, saké très riche et racé. Notes de fruits exotiques et une fin de bouche assez minérale.

鍋島 純米吟醸

8.0

BORN GOLD JUNMAI DAIGINJO

Polissage soutenu, superbe saké aux arômes de pomme verte, riz doux et prune écrasée.

梵 無濾過生原

9.5

TATENOKAWA JUNMAI DAIGINJO

Poli à plus de 50% IWC médaille d' Argent en 2015 catégorie Junmai Ginjo et Junmai Daiginjo

楯野川

9.5

HOMARE KIRIN JUNMAI DAIGINJYO

Polissage soutenu, saké complexe et fin à la fois. Notes risées soutenues, belle fraîcheur en finale.

ほまれ 麒麟 純米大吟醸

9.5

Dégustation de SAKE
3 shots des Sakés du jour (4clx3)

15,00

Les bulles et cidres

Frisante Bianco, Il Farneto, Castellarano (Italie)

Emilia bianco. La version en blanc non filtré cette fois, moins d'acidité.

35,00

Crémant d'Alsace, Achillée Zéro Dosage (France)

Auxerrois, chardonnay. Un crémant très brut, tout en finesse.

40,00

Prosecco doc Brut, Barone Ritter de Záhony (Italie)

Glera. Perçage fin, persistant et crémeux. Bouquet intense de poire jaune, de pamplemousse et de pomme.

45,00

(Cidre) Trois pépins, Cidrerie du Vulcain, Fribourg (Suisse)

Pommes, poires, coing. Un délice venant d'une des meilleures cidreries.

50,00

Brut des Houillères, Château de Bioul (Belge)

Pinotin. La bulle est fine, la matière est présente avec des notes de fruit rouge et agrume.

50,00

Champagne Comte Rémy de Vallicourt Brut 2017

Chardonnay. Toute l'élégance de la Champagne, tout simplement.

85,00

La coupe de champagne

10,00

La coupe de crémant

7,50

Les Vins au Verre

ROUGE

Les Chîneurs, Collectif de Vignerons d'Estezargues (France) 7 €

Côte du Rhône. 100% Cinsault, un petit jus facile à boire, pas de bois, que du plaisir.

Blaufränkisch. (Autriche). 8 €

Blaufränkisch 100% 10 jours de macération grand foudre

VILLA GIADA Barbera d'Asti DOP (Italie) 8 €

Agréablement vineux avec des arômes intenses de fruits rouges, des notes de cerise et d'épices en finale

BLANCS

Les Chîneurs, Collectif de Vignerons d'Estezargues (France) 7 €

Côte du Rhône. Grenache blanc et macabeu, il vous rafraîchira par sa minéralité.

Radice, VINO DI LAURIA, Sicile (Italie) 7 €

Catarratto. Vin orange très frais et tendu avec une note d'agrumes

Fehérburgundi. (Autriche) 8 €

Pino Bianco 100% vin Autriche, Hongrie!

Les Vins Blancs

Les Chineurs blanc, Vignerons d'Estezargues, Cote du Rhône (France)

Grenache blanc, macabeu, muscat. Belle tension, note de peau de pommes et de frangipanes.

35,00

IZI. Kmetija stekar. (Slovenie)

Pinot gris. Ce vin slovène en légère macération pelliculaire vous surprendra par ses arômes.

35,00

Radice, Vino di Lauria, Sicile (Italie)

Catarratto. Vin orange très frais et tendu avec une note d'agrumes

35,00

Filodivino Verdicchio Castelli di Jodi Classico Matto DOC (Italie)

Bio Le nez révèle des notes de fleur d'acacia, de camomille et de pêche.

40,00

Terre Charlot, Château de Bioul (Belge)

Muscaris, Solaris. Ce blanc belge retranscrit parfaitement notre beau terroir du nord.

40,00

Edda Cristina 2018, Barone Ritter de Záhony (Italie)

Palava. Vin aromatique au bouquet de lime, poire et fleur blanches des champs. Vin intense et minéral.

40,00

Note di Bianco, Alessandro Viola, Sicile (Italie)

Grillo. Beaucoup de fraîcheur pour ce joli blanc, cultivé sur un sol volcanique sicilien.

40,00

Chardonnay, Domaine Juillet, Bourgogne 2016 (France)

Chardonnay. Un bourgogne très droit et ample, beaucoup de minéralité, belle longueur.

45,00

Les Vins Blancs

Pouilly Fumé, Domaine Thibault, 2017 Loire (France)

Sauvignon. Un pouilly classique et profond, sur le fumet et la longueur.

45,00

MTH 2019. Weingut Weigand (Allemagne)

Cépage Muller-Thurgau. Fruit tropical et vegetables

50,00

Isola Augusta Vino Blanco VinoVivo

Vin orange .Double cépages de Ribolla Gaillard et Pino Grigio

50,00

Mie OrIGINI, Alessandro Viola, Sicile (Italie)

Catarratto. Magnifique vin aux accents complexe qui rappelle le Jura, un chef d'œuvre.

60,00

Les Terres Blondes, Domaine de la Douaix, Bourgogne (France)

Pinot blanc et chardonnay. Un grand vin de Bourgogne dans toute son élégance.

60,00

Cuvée Massalé, Domaine Servin, Bourgogne (France)

Chablis. Une très belle sélection de vieilles vignes de chablis bourguignon, très élégant.

60,00

Bistrologie, JP Robinot, Loire (France)

Chenin. Travaillé en légère macération carbonique, tension au top, gras et perlant à la fois.

65,00

Quartz, Étienne Courtois, Sologne (France)

Sauvignon. D'une minéralité exquise, très beau travail du sol quartz silex, belle tension.

65,00

Les Vins Blancs

Skerk, Ograde, Veneza Giulia (Italie)

Malvasia, Sauvignon et Pinot Gris. Un vin orange complexe et raffiné. Un délice.

65,0

Les Vins Rouges

Les Chineurs rouge, Vignerons d'Estezargues, Cote du Rhône (France)

Cinsault. Beaucoup de fraîcheur, cuve en inox, très beau jus.

35,00

Note di Rosso Alessandro Viola. (Italie)

40,00

VILLA GIADA Barbera d' Asti DOP. (Italie)

Agréablement vineux avec des arômes intenses de fruits rouge, des note de cerise et d'épices en finale

40,00

Plein Les Ceps, La Cave a Picole, Loire (France)

Grenache, Syrah. Un très beau jus, légèrement lactique, un vrai glou glou

40,00

Morgon, côte de Py's Charvet

Arômes de cuberdon et violettes qui sont typiquement du gamay en beaujolais.

40,00

Flora Pur, Brand Brothers, Bockenheim (Allemagne)

Dornfelder. Un cépage allemand plein de charme, léger élevage bien intégré.

45,00

Adonis, La Grapperie, Loire (France)

Pineau d'Aunis. Un cépage et un travail tout en finesse, très frais, belle tension.

55,00

Pinot noir Vieilles Vignes, Domaine de la Douaix, Bourgogne (France)

Pinot noir. La Bourgogne dans toute sa splendeur, très élégant .

60,00

Les Étourneaux (Les Cailloux du Paradis), Étienne Courtois, Sologne (France)

Gamay. Du velours, du chocolat, un pur plaisir, incroyable longueur en bouche.

65,00

Les Vins Rouges

Côte de Nuits Villages 2015, Domaine de La Douaix (France)

Vin racé et élégant. Toute la finesse de la Bourgogne dans le verre ! Robe d'un rouge dense, arômes évolués de cerise écrasée, complétée par des notes de sous-bois légèrement vanillées. Incroyablement persistant en bouche, et très subtilement épicé à la fin de celle-ci.

70,00

Boissons froides & bières

Bru Plate 50cl	5,00
Bru pétillante 50cl	5,00
Coca Cola	3,00
Jus Orange ou pomme Bio	3,00
Spa Citron	3,00
Spa Orange	3,00
Kirin 33cl (bière légère japonaise)	4,50
Owa beer (bière Belge faite par des japonais)	5,00
Uijun (bière de tokyo, note de yuzu)	5,00
Zinnebir & Taras Boulba (bière de Bruxelles, blonde, amer.)	5,00
Delta & Jungle Joy (bière de Bruxelles, IPA, note d'agrumes)	5,00

Boissons chaudes

Café & Espresso	3,00
Cappuccino & Latte Machiatto	5,00
Sensha (thé vert) & Genmaicha (thé vert et riz soufflé)	3,00

Digestifs 4cl

Liqueur de Sicile d'Alessandro Viola	12,00
Umeshu (Liqueur de prunes japonaises)	10,00
Koshu (Sake vintage)	9,00
Roku (Gin japonais)	9,00
Double YOU (Gin belge)	9,00