

# TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



CB uniquement

## NOS BOISSONS

Prix en euros TTC Service compris

### SANS ALCOOL

**Limonade Yuzu 25 cl 7 €**

Le yuzu japonais a un goût très particulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine avec une acidité bien marquée et très appréciée des amateurs d'agrumes.

**Pink Limonade 25 cl 8 €**

Boisson désaltérante à base de rose et grenade légèrement pétillant. Le prix ne bouge pas.

**Cold brew Kōhī 25 cl 8 €**

Café grand cru Moka Harrar Ethiopie infusée à froid 12 h minimum.  
Le café est donc non seulement plus doux, plus velouté et plus équilibré, mais il contient également plus d'arômes distinctifs et typiques aux grains de café. Servi nature ou avec lait d'amande.

**Coca Cola classic, zero / orangina / seven up 33 cl. 6 €**

**Eaux minérales 50 cl Evian ou Badoit 6 €**

**Café / décaféiné / thé / infusion 5 €**

### AVEC ALCOOL

**Bière au Yuzu 33 cl 7 €**

La subtile touche de yuzu, agrume japonais, déploie l'originalité exotique de cette bière.

**Asahi / pietra 33 cl 6 €**

**Yuzu tonic 25 cl 15 €**

Cocktail aux arômes de yuzu à base de gin et tonic.

# TAISHŌ 太正

TERRASSE ESTIVALE

BY KEISUKE YAMAGISHI

Chef du restaurant Etude



aquarium  
Paris

## NOS CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl
Pommery brut royal	15 €	80 €
Pommery brut royal rosé	15 €	82 €

## NOS VINS - BLANCS

	12,5 cl	75 cl
<b>Chemins des prières</b> Domaine Jérémie Huet 2018 Vin organique avec une robe blanc-vert, son nez complexe et intense, sa bouche à la longue finale où se distinguent des arômes de fleurs blanches, allie fruité et finesse.	9 €	42 €
<b>Macôn Villages Vallons de lamartine</b> Domaine Verget 2018 Complexe, droit et minéral, met en relief la fraîcheur et la tonicité, typiques des chardonnays de ce terroir. Le fruit est savamment mis en relief et la finale salivante fait résonner le bouquet aromatique avec force intensité.	14 €	58 €
<b>Les Javelles "Sauvignon Blanc"</b> IGP Pays D'Oc 2018 Vin aromatique et frais aux notes de pamplemousse rose, de groseille à maquereau et de fruits de la passion avec une finale fraîche et aromatique.	10 €	40 €

# TAISHŌ 太正

## TERRASSE ESTIVALE

### BY KEISUKE YAMAGISHI

#### Chef du restaurant Etude



aquarium  
Paris

## NOS VINS - ROUGES

12,5 cl      75 cl

**Crozes Hermitage La petite Ruche**      14 €      58 €

Chapoutier 2017

Une syrah délicieuse où finesse, matière, élégance, et équilibre est juste et harmonieux : une valeur sûre, pour ceux qui ne connaissent pas encore ce classique !

**Calmel et Joseph**      12 €      48 €

Vin du languedoc 2015

Couleur rouge grenat profonde et lumineuse. millésime qui exprime au premier nez des notes intenses et amples de fruits noirs telle que la mure mais aussi des épices comme la cannelle puis une finale sur le cacao.

## NOS VINS – ROSES

12,5 cl      75 cl

**Summertime by la Gordonne**      10 €      40 €

Côtes de Provence 2018

Belle cuvée Summertime by La Gordonne qui présente un nez complexe et fin, avec de jolies notes d'agrumes, d'arbousier...

**Magnum 150 CL Château la Gordonne**      75 €

Côtes de Provence 2018

Une grande finesse. Très riche, la minéralité de ce vin est révélée par des notes de fleur de pamplemousse rose et de tilleul. Ample et équilibrée autour de sensations de fraîcheur, de délicatesse et de sucosité. Elle est emplies de petits fruits frais telles les arbouses des coteaux boisés du terroir schisteux du Château La Gordonne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.