



# 24 VERRE

**Bière du Moment** Brasserie d'Olt American Pale Ale 33cl

**Saké Nihonshu** Bijito Junmai 60ml

**Vermouth Citron 'Rar-Mut'** *Apero Distillers Espagne*

**Champagne Mumm 'Cordon Rouge'**  
Pinot Noir Chardonnay *Reims Champagne*

**Poivre d'Ane Bib 2023**  
Grenache Blanc Vermentino *Argelliers Languedoc*  
**Domaine Ribiera 'Tintorela' 2024**  
Clairette Viognier... *Aspiran Languedoc*  
**Domaine Autre Chose 'Bonus' 2024**  
Chenin *Valanjou Loire*

**Mas Zénitude 'Wild Side' 2024**  
Rolle *St Jean de Fos Languedoc*

**Poivre d'Ane Bib 2023**  
Grenache Syrah *Argelliers Languedoc*  
**Domaine Ribiera 'A bicyclette' 2024**  
Cinsault Grenache *Aspiran Languedoc*  
**Domaine Ledogar 'Rebond' 2024**  
Carignan, Syrah *Corbières Languedoc*

# COCKTAILS

**Mimosa Tonic (sans alcool)**  
Tonic, citron vert, sirop de mimosa

**Guapa Spritz**  
Rar-Mut citron , prosecco

**Jamaican Mule**  
Rhum ambré, Ginger Beer, Citron

**Umeshu Sour**  
Umeshu, bourbon, citron vert

**Spicy Cunt**  
Mezcal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

**Negroni de la Muerte**  
Gin, Vermouth, Campari

6

5

6,5

11

4

5

6

6

4

5

5,5

7

9

11

11

11

11

Résidence #37 Federico Iwakawa

28/01 - 17/03

# ASSIETTES

Oreille de cochon, castel franco, mayo schimi 8

Karaage de poulet, castel franco, sauce tonkatsu, salsa verde 8

Arrollado d'asperge sauvage, herbes fraîches, emulsion beurre noisette, gel pomme umeboshi 10

Tiradito de Saint Jacques, radis, kiwi, huile de shiso 14

Shiitaké et pleurote, crème de cantal, raifort, fenouil 14

Empanada tucumana, salsa criolla 13

Poitrine de porc au BBQ, purée de céleri rave et chou-fleur, coulis tomate gingembre 18

Patate douce BBQ, riz frit, ajo blanco, cacao et gochujang, escabèche 16

Poulpe au BBQ, mole de carottes, crème d'arête 18

**Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de Federico avec des portions adaptées au nombre de couverts.**

# SUCRÉ

Mousse au chocolat tiède, ganache aux graines de coriandre, riz toasté 9

Frangipane, coulis de graines de courge, crème au miso, butternut 9

 **Cidrerie de Reillon**  
Eau de Vie de Mirabelles 11

 Cartagène, **Domaine Jornet** Mauzac *Limoux Languedoc* 2013 7