JEMI'S CUISINE

LA CARTE
DESSERTS
BOISSONS
COCKTAILS
CARTE DES VINS
SPIRITUEUX

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

LA CARTE

LA CARTE

Merci!

Au choix : vegetarien, poulet, crevettes, crabe

APÉRITIF CHAUD

VÉGÉTARIEN

Épi de maïs grillé au beurre yuzu & coriandre (4 pièces) — 20 $

4 pièces

Maïs doux blanchi puis grillé à la perfection, nappé d'une sauce maison au beurre yuzu et coriandre.

Brocoli rock — 24 $

Brocoli frit croustillant, lait évaporé, beurre, mayonnaise et piment rouge.

Assortiment de champignons sautés à la sauce soja & ail — 24 $

Champignons sautés au wok, aux épices asiatiques avec une touche de sauce soja à l'ail.

Rouleaux de printemps à la vietnamienne (6 pièces) — 18 $

6 pièces

Rouleaux de printemps garnis de légumes exotiques, frits et servis avec une sauce aigre-douce au piment.

Edamame (vapeur ou sauté au wok) — 16 $

Spécialité japonaise de fèves de soja vertes salées, cuites à la vapeur ou sautées au wok avec des épices asiatiques.

NON-VÉGÉTARIEN

Produits laitiers • Poisson • Épicé • Sésame • Fruits à coque • Fruits de mer • Truffe • Alcool.

Tacos de poulet à la coréenne (3 pièces) — 18 $

3 pièces

Tacos croustillants à la coréenne, garnis de poulet grillé et servis avec une mayonnaise épicée.

Brochettes de poulet épicées Jemis (4 pièces) — 16 $

4 pièces

Brochettes de poulet grillé aux épices thaïlandaises, nappées d'une salsa aux cacahuètes.

Poulet katsu — 15 $

Poulet frit à la japonaise en chapelure panko, servi avec une sauce tonkatsu.

Brochettes d'agneau BBQ style Jemis (3 pièces) — 22 $

3 pièces

Cubes d'agneau grillés, laqués d'une sauce barbecue maison épicée.

Brochettes de crevettes satay (4 pièces) — 22 $

4 pièces

Brochettes de crevettes hachées aux herbes thaïlandaises, grillées et servies avec une sauce pimentée.

Noix de Saint-Jacques saisies à l'umeboshi (4 pièces) — 24 $

4 pièces

Noix de Saint-Jacques grillées aux épices shichimi, servies sur maïs doux grillé, finition sauce umeboshi.

Poisson vapeur aux herbes thaïlandaises — 20 $

"Poisson cuit à la vapeur, accompagné de piment rouge, coriandre fraîche et citron."

Agneau au cumin du Xinjiang — 22 $

Cubes d'agneau frits, juteux et tendres, sautés dans une sauce épicée au cumin.

APÉRITIF FROID

VÉGÉTARIEN

Carpaccio de tofu — 18 $

Tofu soyeux finement tranché, servi avec une sauce ponzu.

Pizza au poivron — 15 $

Feuilles de tortilla croustillantes, superposées avec une mayonnaise au yuzu, des oignons japonais marinés sucrés, du sel de roche et de fines tranches de poivron rouge rôti, avec une finition à la truffe fraîche.

Tacos de nori à l'avocat — 20 $

Tacos de nori frits, garnis de salsa d'avocat et d'oignons japonais marinés sucrés.

NON-VÉGÉTARIEN

Ceviche de saumon — 24 $

Saumon cru finement tranché, purée d'avocat, vinaigrette au concombre, finition à la peau de saumon frite.

Tataki de thon — 25 $

Thon saisi, nappé d'une sauce ponzu maison.

Carpaccio de hamachi — 24 $

Hamachi finement tranché, sauce soja au yuzu, salsa d'ananas fraîche.

Riz croustillant au thon & foie gras — 32 $

Galette de riz croustillante garnie de foie gras roulé au thon et à l'avocat, avec une finition à la réduction balsamique.

SOUP

Ramen (végétarien / poulet)

Bouillon chaud garni de légumes de saison et de nouilles fraîches.

vegetarien	18 $
poulet	22 $

Soupe tom kha (végétarien / poulet / crevettes / crabe)

Soupe thaï au lait de coco, parfumée à la citronnelle et aux épices thaïlandaises.

vegetarien	14 $
poulet	16 $
crevettes	20 $
crabe	25 $

Soupe chinoise aux algues (végétarien / poulet / crevettes)

Bouillon clair aux légumes avec des algues et quelques gouttes d'huile de sésame.

vegetarien	12 $
poulet	14 $
crevettes	18 $

SALADE

VÉGÉTARIEN

Salade d'épinards bébé — 25 $

Épinards frais mélangés au jus de yuzu et à l'huile de truffe, surmontés de kadaïf et parsemés de poudre de miso et de parmesan.

Salade de shiitake croustillant — 22 $

Mélange de laitues et de shiitakes croustillants, assaisonné de sauce goma maison et d'un filet d'huile de truffe.

NON-VÉGÉTARIEN

Salade de poulpe — 24 $

Poulpe et mangue, assaisonnés d'une vinaigrette au citron.

Salade de poulet grillé — 18 $

Blanc de poulet grillé mariné au gochujang, servi avec un assortiment de laitues et d'une mayonnaise épicée.

TEMPURA

Classiques japonais, beignets frits servis en entrée chaude.

VÉGÉTARIEN

Tempura de légumes (yasai tempura) — 20 $

Assortiment de légumes frits dans une pâte à tempura, servis avec une sauce chaude.

Tempura d'asperges — 24 $

Asperges frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

Tempura de tige de lotus — 20 $

Fines tranches de tige de lotus frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

NON-VÉGÉTARIEN

Tempura de crevettes (ebi tempura, 6 pièces) — 20 $

6 pièces

Crevettes frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce chaude.

Tempura de morue noire — 25 $

Fines lamelles de morue noire parfumées à la racine de coriandre, frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce soja, orange et gingembre.

Tempura de crevettes au lotus (5 pièces) — 24 $

5 pièces

Tige de lotus farcie de crevettes hachées, frite dans une pâte à tempura, servie avec une sauce yuzu et piment.

Tempura de homard — 25 $

Queues de homard sucrées et juteuses, frites dans une pâte à tempura, servies avec une sauce ponzu et une mayonnaise miel-wasabi.

SUSHI

Futo maki: 25 $

8 pièces

Rouleau maki épais (riz à sushi à l'intérieur, feuille de nori à l'extérieur), choisissez trois garnitures au choix. Servi avec wasabi, sauce soja Kikkoman et gari. (8 pièces par rouleau)

Végétarien – multichoix : Concombre, Avocat, Kampyo, Shiitaké, Asperges

Non / végétarien – un seul choix : Saumon, Thon, Hamachi, Crevettes, Bâtonnet de crabe

JEMI'S SIGNATURE MAKI ROLL

Maki roll servi avec gari, wasabi et soja Kikkoman

VÉGÉTARIEN

Yasai maki roll (8 pièces) 20 $

8 pièces

Rouleau maki style Futo (riz à sushi à l'intérieur, feuille de nori à l'extérieur), garni de légumes variés, nappé de sauce ABC.

Roll tempura d'asperges (8 pièces) 22 $

8 pièces

Rouleau maki style Ura, farci d'asperges tempura, enrobé à l'extérieur de croustillant tempura, finition sauce tonkatsu.

Midori roll (8 pièces) 24 $

8 pièces

Rouleau maki végétal, farci d'épinards bébé, asperges, avocat et concombre, enrobé de feuilles d'aneth, finition avec une sauce miso et du kadaïf.

Warm avocado roll (8 pièces) 25 $

8 pièces

Rouleau croquant, farci à l'avocat, nappé de salsa crémeuse d'avocat et garni de quinoa déshydraté.

NON-VÉGÉTARIEN

Jemis special salmon aburi roll (8 pièces) — 28 $

8 pièces

Rouleau maki farci d'avocat, asperges, concombre et champignons shiitake, surmonté de saumon torché, nappé d'huile de truffe et sauce yuzu-miso.

Crispy lobster roll (8 pièces) — 30 $

8 pièces

Rouleau tempura croustillant, enrobé de panko et frit, garni de morceaux de queue de homard soufflé.

Kanikama roll(8 pièces) — 22 $

8 pièces

Rouleau maki au bâtonnet de crabe et à la mayonnaise à la pomme, enrobé de masago au wasabi.

Paradise maki roll — 24 $

Rouleau maki farci de tempura de crevettes, surmonté de saumon torché et nappé d'une sauce unagi légèrement sucrée.

New York maki roll — 24 $

Rouleau maki farci de saumon, fromage à la crème, concombre et avocat, enrobé de masago vert et orange.

Tuna tataki roll — 25 $

Rouleau maki farci de thon saisi, avocat et concombre, surmonté de thon saisi et de patates douces croustillantes.

Prawns tanuki roll — 22 $

Rouleau maki farci de tempura de crevettes, avocat et concombre, enrobé de croustillant tempura et nappé de mayonnaise épicée.

Jemis signature hamachi roll — 27 $

Rouleau maki farci de hamachi, concombre, avocat et jalapeño frais, surmonté de hamachi et nappé de mayonnaise sriracha.

Tartare spécial jemi's — 20 $

Saumon, thon ou hamachi, servi avec une sauce Alpino.

Maki mono platter — 50 $

16 pièces

Choisissez 4 rouleaux maki (Total 16 pièces).

NIGIRI

Petite boule de riz, enduite de wasabi et surmontée de fruits de mer crus ou de légumes, servie par 2 pièces avec wasabi, gari et sauce soja Kikkoman.

Servie par 2 pièces, chaque portion avec Wasabi, Gari et Soja Kikkoman

Avocat — 7 $

Shiitake — 7 $

Asperges — 8 $

Saumon — 10 $

Thon — 12 $

Hamachi — 12 $

Noix de Saint-Jacques — 12 $

Crevettes — 10 $

SASHIMI

Tranche de poisson cru, servie par 4pcs chaque portion avec Wasabi, Gari et Soja Kikkoman

Saumon — 18 $

Thon — 20 $

Hamachi — 22 $

Noix de Saint-Jacques — 22 $

SPÉCIALITÉ DU CHEF

Plateau unique de sushis variés — 111 $

Comprend : Votre choix de deux rouleaux maki (16 pièces), Votre choix de 6 pièces de nigiri, Votre choix de 6 pièces de sashimi, Votre choix de 4 pièces de tamari, 6 pièces de saumon tataki ou 6 pièces de thon tataki

DIMSUM

VÉGÉTARIEN

Bao aux champignons — 18 $

Assortiment de champignons, sauce soja, gingembre et ail.

Raviolis maïs & noix (4 pièces) — 12 $

4 pièces

Maïs doux écrasé, mélangé à des noix de cajou frites et épices maison.

NON-VÉGÉTARIEN

Gyoza au poulet (6 pièces) — 16 $

6 pièces

Raviolis japonais poêlés, farcis de poulet haché et champignons shiitake.

Ravioli d'agneau – prix sur demande — 20 $

Raviolis cuits à la vapeur, farcis d'agneau haché, servis avec sauce soja et gingembre.

Sumai crevettes et noix de Saint-Jacques — 16 $

Siu mai artisanal, farci de crevettes et de noix de Saint-Jacques assaisonnées.

Hargao aux crevettes (4 pièces) — 12 $

4 pièces

Raviolis farcis de crevettes hachées et pousses de bambou.

Bao poulet épicé (3 pièces) — 18 $

3 pièces

Petit pain poêlé farci de poulet épicé à la sauce hoisin.

GRILLADES

VÉGÉTARIEN

Brochettes de légumes grillés (4 pièces) — 24 $

4 pièces

Assortiment de légumes grillés à la flamme de charbon, servis avec une délicate sauce sésame épicée.

Asperges grillées — 30 $

Asperges jumbo grillées à la flamme de charbon, servies avec pommes de terre au wasabi.

NON-VÉGÉTARIEN

Côtes d'agneau BBQ — 30 $

Côtes d'agneau glacées au miel et au piment.

Filet d'agneau Nouvelle-Zélande au chimichurri — 35 $

Chimichurri maison à base de persil, piment moyen et poivre.

Magret de canard grillé à la sauce hoisin épicée — 40 $

Magret mariné à la sauce hoisin épicée, grillé au four BBQ.

Côte d'agneau grillée à la sauce Tobanzan épicée — 36 $

Côte d'agneau de Nouvelle-Zélande, marinée et grillée, servie avec une sauce Tobanzan maison légèrement épicée.

Poulet entier grillé au sambel oelek — 35 $

Poulet entier, mariné dans une sauce sambal oelek maison, légèrement épicé et rôti à la perfection.

Scampi grillé à la sauce yuzu-poivre — 36 $

Scampi grillés à la flamme de charbon, nappés de sauce yuzu et poivre.

Homard gratiné — 33 $

Homard gratiné au takuan, hondashi et panko, accompagné de mayonnaise japonaise.

Gindara den miso — 50 $

Spécialité japonaise classique à base de gindara (morue noire), marinée au miso blanc sucré, puis grillée jusqu'à parfaite caramélisation.

Saumon grillé style Jemis — 36 $

Filet de saumon grillé, servi avec une crème à l'ail maison et une sauce yuzu kosho.

CURRY

Tous les currys sont servis avec du riz jasmin vapeur.

Curry vert thaï (végétarien / poulet / crevettes)

Parfumé au piment vert, crémeux et épicé, aromatisé au basilic thaï, citronnelle, feuilles de combava et galanga.

vegetarien	22 $
poulet	24 $
crevettes	28 $

Curry rouge thaï (végétarien / poulet / crevettes)

Parfumé au piment rouge, crémeux et épicé, aromatisé au basilic thaï, citronnelle, feuilles de combava et galanga.

vegetarien	22 $
poulet	24 $
crevettes	28 $

Curry rangdang d'agneau — 28 $

Agneau cuit lentement, braisé au lait de coco, parfumé aux herbes thaï et au mélange d'épices.

SAVEURS D'ASIE

VÉGÉTARIEN

Mapo tofu — 25 $

Tofu soyeux frais, délicatement sauté dans une sauce Tobanzan épicée.

Légumes asiatiques sautés — 22 $

Assortiment de légumes asiatiques sautés au wok à haute température, avec un soupçon de soja et d'huile de sésame, finition à l'ail brûlé.

NON-VÉGÉTARIEN

Ragoût d'agneau hotpot — 25 $

Agneau tendre et juteux, cuit lentement et riche en saveurs, accompagné de légumes racines, herbes fraîches et sauce huître.

Bar cuit à la vapeur — 30 $

Poisson délicatement cuit à la vapeur, nappé de sauce soja et d'huile au gingembre aromatique.

Poulet style Hunan — 22 $

Morceaux de cuisse de poulet frits, sautés dans une sauce aigre-douce, garnis de piment rouge séché.

Crevettes sambal — 30 $

Crevettes juteuses sautées dans une sauce sambal épicée maison.

DES PORTIONS AU CHOIX

- Riz jasmin à la vapeur — 12 $
- Frites. — 12 $
- Makemba — 12 $

Nouilles sautées (végétarien / poulet / crevettes) .

Nouilles sautées au wok avec des légumes asiatiques, sauce soja et sauce huître.

vegetarien	22 $
poulet	24 $
crevettes	28 $

Nouilles style Sichuan (végétarien / poulet / crevettes)

Nouilles sautées au wok avec légumes asiatiques et sauce piquante sichuan.

vegetarien	22 $
poulet	24 $
crevettes	28 $

Udon yaki (végétarien / poulet / crevettes)

Nouilles japonaises au blé sautées avec poivrons tricolores et sauce tonkatsu.

vegetarien	25 $
poulet	28 $
crevettes	30 $

Riz frit style Jemis (végétarien / poulet / crevettes)

Riz jasmin sauté au wok avec légumes mixtes, sauce huître et sauce soja kikkoman.

vegetarien	22 $
poulet	24 $
crevettes	28 $

Riz frit en pot en terre (végétarien / poulet / crevettes)

Riz jasmin sauté au wok aux champignons frais et à la sauce huître, parfumé à l'huile de sésame, puis mijoté en pot en terre cuite.

vegetarien	24 $
poulet	26 $
crevettes	30 $

JEMI'S VIP PLATTER

Plateau de sushis (60 pièces) — 200 $

60 pièces

Ce plateau de sushis offre une présentation raffinée avec une variété de poissons frais finement tranchés, du riz délicatement assaisonné et une sélection d'accompagnements comprenant le wasabi, le gingembre mariné et la sauce soja.

Bateau sushi (50 pièces) — 150 $

50 pièces

Un bateau à sushi élégant composé d'une variété de maki rolls, sashimi et nigiri, accompagné de wasabi, gingembre mariné et sauce soja.

Plateau de grillades variées (à partager pour 4 personnes) — 120 $

Assortiment de grillades comprenant légumes grillés, salade composée, côtelettes d'agneau grillées, poulet grillé et fruits de mer grillés, servis avec frites et makemba.

Plat chaud aux saveurs asiatiques (à partager pour 4 personnes) — 100 $

Sélection de légumes sautés, agneau, poulet et fruits de mer, accompagnés de frites et makemba.

Plateau de desserts – spécialité jemi's cuisine (à partager pour 4 personnes) — 100 $

Assortiment de fruits frais accompagné de tiramisu au matcha, tarte au citron meringuée, crème glacée et sorbets aux saveurs variées.

DESSERTS

DESSERTS

Merci!

DESSERTS

Fruits frais — 15 $
Assortiment de fruits de saison.

Mousse chocolat duo — 15 $

Tiramisu au café — 18 $

Tarte banofee — 18 $

Molten Fuji (fondant au chocolat) — 18 $

Mochi — 12 $
Dessert japonais à base de riz gluant, garni de haricots rouges confits.

Tarte au citron yuzu kie — 15 $
Dessert aux agrumes japonais, servi avec crème fouettée et zeste de citron.

Tarte chocolat noix — 18 $

Mousse de fruit de la passion — 15 $

Sorbet aux saveurs variées — 10 $

BOISSONS

BEERS (BRASSERIE)

Asahi Japan	12 $
Leffe blonde / Leffe brune	9 $
Corona	8 $
Heineken	8 $
Tembo / Castelle / Nkoyi	8 $
Savana	8 $

BOISSONS GAZEUSES

Coca-cola / Fanta / Sprite	6 $
Coca-cola zero	6 $
Red bull	6 $
Eau pétillante	6 $
Eau tonique	6 $
Ginger ale	6 $
Jus frais (orange / pastèque / ananas)	12 $

EAU

Spa 1 litre	8 $

Spa 500 ml — 5 $

500ml

EAU GAZEUSE

San pellegrino 750ML — 7 $

750ml

San pellegrino 500 ml — 5 $

500ml

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino — 8 $

Espresso double — 8 $

Americano — 7 $

Espresso simple — 5 $

Thé aux saveurs — 8 $

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

Perdue dans le Paradis — 30 $
Création Spéciale Du Barman

Remember me — 25 $
Tequila, Liqueur De Café, Vermouth Rouge

Jemi's love potion — 25 $
Sorbet Mangue, Champagne

Habibi — 25 $
Vodka, Purée De Fraises Fraîches, Sirop De Vanille, Jus De Citron, Infusion De Fruits Rouges

Black beauté — 25 $
Cognac, Vin Rouge, Jus D'ananas, Liqueur De Pêche, Sirop De Cannelle, Splash De Coca-Cola

Laoban 老板 — 25 $
Whiskey, Liqueur De Banane, Tincture De Banane, Jus De Citron

Cara mia — 22 $
Noix De Coco, Litchi, Whisky, Fleur Comestible

Phoenix — 22 $
Framboise, Gin, Fleur D'oranger, Gingembre

Rich as 'richie' — 22 $
Rhum Épicé, Fruit De La Passion, Orgeat

THE CLASSICS

Long Island iced tea — 33 $
Vodka, Rhum, Gin, Tequila, Cointreau, Citron, Cola

Godfather — 33 $

Whisky, Amaretto

Porn star Martini — 20 $

Vodka Vanille, Fruit De La Passion, Orgeat, Vin Pétillant

Amaretto sour — 20 $

Amaretto, Citron, Œuf (Facultatif)

Picante — 19 $

Tequila, Jus De Citron, Triple Sec, Sirop D'agave, Rondelles De Piment Frais

Jemi's espresso Martini — 19 $

Vodka, Kahlúa, Café, Orgeat

Gin basil smash — 19 $

Gin, Citron, Sirop De Sucre, Basilic

Aperol spritz — 19 $

Vin Pétillant, Aperol, Eau Gazeuse, Orange

Mint julep — 19 $

Bourbon, Menthe, Sucre, Crushed Ice

Whisky sour — 19 $

Bourbon, Blanc D'œuf, Sirop Simple, Jus De Citron

Classic margarita — 19 $

Tequila, Cointreau, Citron Vert

Classic Mojito — 19 $

Rhum Blanc, Menthe, Citron, Sirop Simple

Negroni — 19 $

Campari, Gin, Vermouth Doux

Cosmopolitan — 19 $

Vodka, Cointreau, Canneberge, Citron Vert

Piña colada — 19 $

Rhum, Crème De Coco, Ananas

LES MOCKTAILS

Étoile filante — 25 $

Création Spéciale Du Barman

The bliss — 18 $

Canneberge, Litchi, Noix De Coco, Cannelle, Citron Vert

Fizzy peach — 18 $

Ananas, Pêche, Citron Vert, Gingembre, Eau Gazeuse

Lomi lomi (frozen) — 18 $

Mangue, Grenade, Pêche, Citron Vert

Blood moon — 18 $

Ananas, Litchi, Citron Vert, Fraise

Paradise — 18 $

Litchi, Noix De Coco, Fleur De Sureau, Citron Vert

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

Au choix : Bouteille

CHAMPAGNE & VIN PÉTILLANT

Armand de Brignac rosé	999 $
Dom Pérignon rosé	750 $
Dom Pérignon brut	600 $
Ruinart blanc de blancs	400 $
Moët nectar Impérial rosé	300 $
Ruinart brut	250 $
Moët Impérial ice	250 $
Moët nectar Impérial	250 $
Moët brut	200 $
Laurent Perrier brut	180 $
Belaire fantôme gold	200 $
Veuve Clicquot	230 $

VIN ROUGE

Châteauneuf du Pape la Fiole, France

Bouteille	190 $

Saxenburg private Collection syrah, South Africa

Bouteille	100 $

La petite Perrière pinot noir, France

Bouteille	90 $

Santa Cristina

Bouteille	90 $

Château Thibault Bordeaux, France

Bouteille	80 $

Karlu Karlu shiraz rouge, Australia

Bouteille	70 $

Saxenburg guinea fowl red blend, South Africa

verre	25 $
Bouteille	70 $

VIN BLANC

Saxenburg private Collection Chardonnay, South Africa

Bouteille	90 $

Saxenburg private Collection Sauvignon blanc, South Africa

Bouteille	80 $

Saxenburg guinea fowl, South Africa

verre	25 $
Bouteille	70 $

VIN ROSÉ

Baron Philippe de Rothschild Bordeaux rosé

Bouteille	90 $

Cabernet d'Anjou rosé

Bouteille	80 $

Louis Eschenauer cinsault rosé

verre	25 $
Bouteille	60 $

SPIRITUEUX

SPIRITUEUX

Au choix : verre

Au choix : Bouteille

SHOOTS

B-52 — 18 $

Kahlúa, Crème Irlandaise, Grand Marnier

Jemi's hemorrhage — 18 $

Schnaps À La Pêche, Baileys, Blue Curaçao, Grenadine

Kamikaze — 18 $

Vodka, Cointreau, Citron Vert

Jägerbomb — 18 $

Jägermeister, Red Bull

WHISKY SINGLE MALT

Glenlivet 18

verre	30 $
Bouteille	300 $

Glenfiddich 18

verre	23 $
Bouteille	230 $

Glenmorangie 18

verre	22 $
Bouteille	230 $

Glenfiddich 12

verre	18 $
Bouteille	190 $

Glenlivet 12

verre	18 $
Bouteille	190 $

Glenmorangie 10

verre	18 $
Bouteille	170 $

Talisker 10

verre	18 $
Bouteille	170 $

SCOTCH MÉLANGÉ

Chivas 25

Bouteille	500 $

Johnnie Walker blue label

verre	45 $
Bouteille	450 $

Johnnie Walker XR

verre	45 $
Bouteille	450 $

Chivas 18

verre	30 $
Bouteille	300 $

Johnnie Walker gold label

verre	30 $
Bouteille	300 $

Chivas 12

verre	18 $
Bouteille	180 $

Johnnie Walker black label

verre	16 $
Bouteille	170 $

WHISKIES IRLANDAIS DU TENNESSEE & BOURBON

Gentleman Jack

verre	16 $
Bouteille	170 $

Jack Daniel’s honey

verre	15 $
Bouteille	150 $

Jack Daniel's

verre	15 $
Bouteille	150 $

Jameson

verre	14 $
Bouteille	140 $

SÉLECTION JAPONAISE

Hibiki 17

verre	50 $
Bouteille	500 $

Nikka from the barrel 500ML

500ml

verre	35 $
Bouteille	350 $

Kujira 8

verre	30 $
Bouteille	300 $

Yamazakura

verre	23 $
Bouteille	230 $

Toki whisky

verre	20 $
Bouteille	200 $

VODKA

Beluga gold

verre	30 $
Bouteille	300 $

Roberto Cavalli

verre	20 $
Bouteille	200 $

Beluga noble

verre	18 $
Bouteille	180 $

Grey goose

verre	18 $
Bouteille	180 $

Belvedere

verre	18 $
Bouteille	180 $

Cîroc

verre	18 $
Bouteille	180 $

RHUM

Havana Club Especial

verre	15 $
Bouteille	140 $

Saint James ambré rhum agricole

verre	15 $
Bouteille	140 $

Impérial blanc rhum agricole

verre	15 $
Bouteille	140 $

Bacardi Blanco

verre	15 $
Bouteille	130 $

GIN

Hendrick's

verre	15 $
Bouteille	150 $

Bulldog

verre	15 $
Bouteille	150 $

Bombay Sapphire

verre	15 $
Bouteille	150 $

Tanqueray

verre	12 $
Bouteille	140 $

TEQUILA

Clase Azul

Bouteille	750 $

Don Julio 1942

Bouteille	750 $

Patrón reposado

verre	24 $
Bouteille	240 $

Patrón silver

verre	20 $
Bouteille	200 $

Don Julio reposado

verre	18 $
Bouteille	180 $

Don Julio Blanco

verre	18 $
Bouteille	180 $

Olmeca gold

verre	15 $
Bouteille	140 $

Olmeca silver

verre	12 $
Bouteille	120 $

LIQUEURS

Grand Marnier

verre	15 $
Bouteille	150 $

Jägermeister

verre	12 $
Bouteille	120 $

Cointreau

verre	12 $
Bouteille	120 $

Amaretto disaronno

verre	12 $
Bouteille	120 $

Amarula

verre	12 $
Bouteille	120 $

Kahlúa

verre	12 $
Bouteille	110 $

Sambuca

verre	12 $
Bouteille	110 $

Baileys Irish cream

verre	12 $
Bouteille	110 $

Malibu

verre	12 $
Bouteille	110 $

COGNAC

Camus XO

verre	50 $
Bouteille	500 $

Hennessy XO

verre	45 $
Bouteille	450 $

Martell XO

verre	40 $
Bouteille	400 $

Hennessy VSOP

verre	20 $
Bouteille	210 $

Rémy Martin VSOP

verre	20 $
Bouteille	210 $

Martell Blue Swift

verre	16 $
Bouteille	170 $

Camus VS

verre	15 $
Bouteille	160 $

Hennessy VS

verre	15 $
Bouteille	160 $

APÉRITIF

Campari

verre	12 $
Bouteille	110 $

Martini extra dry

verre	12 $
Bouteille	110 $

Martini rosso

verre	12 $
Bouteille	110 $

Martini bianco

verre	12 $
Bouteille	110 $

SHOCHU & SAKÉ

Shochu japonais — 100 $

Saké junmai ginjō 300 ml — 50 $

300ml

Saké mio pétillant — 40 $

Saké kaori 180ML — 30 $

180ml

JEMI'S CUISINE

reZerved™

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin