CARTE DU BAR

Nos cocktails culinaires se composent d'ingrédients frais et de spiritueux de haute qualité, que ce soit nos jus pressés à la main et clarifiés ou nos infusions maison. Chaque cocktail comprend une touche spéciale où nos barmans mélangent les arts culinaires avec la mixologie pour vous apporter une expérience unique et inoubliable !

Our culinary cocktails are crafted using a combination of fresh ingredients and highest-quality spirits, whether it is hand-squeezed and clarified juices or our homemade infusions. Each of our cocktails contains a special touch. Our Barmen blends the culinary arts with mixology to bring you an unforgettable experience!

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

PEAR-FECTION — 15 000 F

Un équilibre parfait entre une douceur généreuse et une tension vibrante, suivie d'une fraîcheur tranchante, soutenue par une structure nette et raffinée. Un voyage aromatique entre lumière et mystère, à la fois vif, chaleureux et plein de caractères.

Liqueur de poire, Tequila blanco, Sirop simple, Jus de citron jaune clarifié, Ginger beer.

Pear Liqueur, White tequila, Simple syrup, Clarified lemon juice, Ginger beer.

ROSÉ MILLÉSIMÉ — 16 000 F

La formule présentée associe l'effervescence et les notes de fleurs blanches du champagne à la complexité du gin et à la fraîcheur du jus de citron jaune.

London dry gin, Liqueur Chambord, Peychaud bitter, Jus de citron jaune clarifié, Champagne brut.

London dry gin, Chambord liqueur, Bitters Peychaud, Clarified lemon juice, Champagne brut.

MATSURI CLUB — 14 000 F

Un mélange vibrant de fruits rouges et d'abricot, relevé par la fraîcheur du rhum blanc et du triple sec pour des notes finales douces et ensoleillées.

Rhum blanc, Triple sec, Liqueur d'abricot, Liqueur Chambord.

White rhum, Triple sec, Apricot liqueur, Chambord liqueur.

VELOURS D'AMBRE — 15 000 F

Légère et persistante, avec une sensation iodée et citronnée, la solution saline accentue les saveurs et prolonge la finale. Une interpretation élégante et désaltérante du highball.

Solution saline, Liqueur anisée, Sirop d'agave, Jus de citron jaune clarifié, Rhum plantation blanc, Soda water, Blanc d'œuf.

Saline solution, Anise Liqueur, Agave syrup, Clarified lemon juice, Plantation white rhum, Soda water, White egg.

TEQUILA SPARK — 16 000 F

Long drink rafraîchissant, l'association du gingembre et de la tequila donne un breuvage signature étincelant riche en caractère.

Tequila blanco, Sirop d'agave, Jus de citron jaune clarifié, Jus de gingembre, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de passion, Ginger beer.

Blanco Tequila, Agave syrup, Clarified lemon Juice, ginger Juice, Triple Sec, Orgeat Syrup, Passion juice, Ginger Beer.

COCKTAILS CLASSIQUES MODERNISÉS

SICILIAN SOUR

10 000 F

Un équilibre raffiné entre rondeur fruitée, douceur gourmande et fraîcheur vive. Texture onctueuse et finale chaleureuse, aux accents méditerranéens.

Cognac VS, Liqueur d'abricot, Liqueur d'Amaretto, Angostura bitters, Jus de citron jaune clarifié, Blanc d'œuf.

Cognac VS, Apricot liqueur, Amaretto liqueur, Angostura bitters, Lemon clarified juice, White egg.

OLD CUBAN

12 000 F

Une brise des caraïbes portée par la profondeur du rhum et le souffle vif du champagne. Une alliance entre puissance, fraîcheur et effervescence.

Rhum blanc, Bitter angostura, Jus de gingembre, Menthe fraîche, Champagne brut.

White rhum, Angostura bitters, Fresh ginger juice, Fresh minth, Champagne brut.

PISCO VERVEINE

12 000 F

Eclat aromatique entre agrumes et herbes fraiches, avec une finale vive et subitement zestée.

Pisco infusé au verveine et combava, Jus de citron jaune clarifié, Sirop simple, Blanc d'œuf, Bitter Angostura.

Pisco, Clarified Lemon juice, Simple syrup, White Egg, Angostura bitters.

MAI TAI

12 000 F

Long drink rafraîchissant aux saveurs polynésiennes. Sublime !

Rhum planteray blanc, Rhum planteray dark, jus d'ananas, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de citron jaune clarifié, Solution saline.

Planteray white rhum, Planteray dark rhum, Triple sec, pineapple juice, Orgeat syrup, Clarified Lemon juice, Saline solution.

MARTINEZ

12 000 F

Un parfum d'archive et de mystère. Texture soyeuse, notes de cerise noire, d'écorce et de fleurs séchées. Un voyage contemplatif, entre nostalgie et raffinement intemporel.

Liqueur maraschino, Vermouth rouge, Gin London dry, Bitters boker.

Maraschino liqueur, Red vermouth, London dry gin, Bokers bitters.

LES COCKTAILS / COCKTAILS

Cocktails classiques — **10 000 F**
Classic Cocktails

Cocktails réimaginés — **16 000 F**
Reimagined Cocktails

Cocktails au champagne — **15 000 F**
Champagne Cocktails

SANS ALCOOL / MOCKTAILS

ÉCLAT DE L'OUEST — 8 000 F

Une fraîcheur vive et élégante portée par des notes végétales et exotiques, subtilement arrondie par une douceur gourmande.

Jus de concombre infusé au cordial vanille et passion, Jus de citron clarifié, Vin pétillant non alcoolisé.

Cucumber juice infused with vanilla and passion cordial, Clarified lemon juice, Non alcoolic sparkling wine.

L'ORANGEADE — 9 000 F

Une fraîcheur vive et aromatique, portée par des notes d'agrumes intenses et une douceur subtile.
La bulle délicate prolonge une finale éclatante et désaltérante.

Huile essentielle d'orange, Cordial d'orange, Jus de citron clarifié, Sirop d'agave, Soda water

Essential orange oil, Orange cordial, Lemon clarifie juice Agave syrup, Soda water.

ELIXIR DU WEST — 8 000 F

Énergisant et purifiant, ce mocktail offre une sensation de fraîcheur immédiate, avec une pointe d'épice subtile.
Idéal pour revitaliser le corps et l'esprit.

Jus de carotte, Jus de pomme verte, Jus de gingembre, Jus de citron clarifié, jus de concombre.

Freshly Squeezed carrot juice, Apple juice, Ginger juice, Glarified lemon juice, cucumber juice.

LES BIERES / BEERS 33 cl

En bouteille / Bottle

Beaufort - 5° Côte d'Ivoire	**5 000 F**
Castel - 5.2° Côte d'Ivoire	**5 000 F**
Budweiser - 5° Belgique	**5 000 F**
Desperados - 5.9° France / Alsace	**5 000 F**
Heineken - 8° Allemagne	**5 000 F**

PRESSION / DRAFT

Castel - 5.2° - 50 cl Côte d'Ivoire	**10 000 F**
Castel - 5.2° - 25 cl Côte d'Ivoire	**5 000 F**

LES CHAMPAGNES / CHAMPAGNE 12 cl

Champagne Sans Alcool	**10 000 F**
Brut - Goussard Delagneau- SA	**10 000 F**
Brut - G.H Mumm - SA	**14 000 F**
Laurent Perrier Demi Sec – SA	**15 000 F**
Brut - Billecart Salmon – SA	**15 000 F**

LES VINS / WINES 12 cl

Blanc / White

Marius Domaine de la Dourbie	**8 000 F**
Chablis - Hamlin	**8 500 F**
Lola Sweet - Château Des Landes	**7 000 F**

Rouge / Red

Charles de Confidence	**7 000 F**
Bourgogne Pinot Noir-Domaine Faiveley	**12 000 F**
***Domaine Verquières* - Côtes du Rhône**	**8 000 F**

Rosé / Rosé wine

Côtes de Province – Elégance -Mas de Pampelone	**8 000 F**

LES APERITIFS / APERITIFS

Amer / Bitter 4 cl

Aperol 1919 - 12, 5° Italie	**5 000 F.**
Campari - 25° Italie	**5 000 F.**
Cynar - 16, 5° Italie	**5 000 F.**
Suze - 20° France	**5 000 F.**

Anisé / Anise 4 cl

Pernod Pastis - 45° France	**5 000 F.**
Ricard - 45° France	**5 000 F.**

Porto / Port Wine 8 cl

Sandeman 10 ans - 20° Portugal	**7 000 F.**
Sandeman 30 ans - 20° Portugal	**26 000 F.**
Sandeman 40 ans - 20° Portugal	**45 000 F.**

VERMOUTH / VERMOUTH 8 cl

Martini Rouge - 18° Italie	**5 000 F.**
Martini Blanc - 20° Italie	**5 000 F.**
Martini Extra - Dry - 20° Italie	**5 000 F.**

Plantes / Plants 8 cl

Jägermeister - 35° — **5 000 F.**
Allemagne / Basse-Saxe

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

Cachaça 4 cl

Blanche.

Aguacana - 37.5° — **5 000 F.**
Brésil.

Gin 4 cl

Distilled Gin

Tanqueray – 47, 3° Ecosse	**60 000 F.**	**6 000 F.**
Tanqueray Ten – 47, 3° Ecosse	**85 000 F.**	**8 500 F.**
Procera - 51° Kenya	**130 000 F.**	**13 000 F.**

London Dry

Bombay Sapphire - 40° Angleterre	**70 000 F.**	**7 000 F.**
Hendrick's - 41, 4° Ecosse	**95 000 F.**	**9 500 F.**
Citadelle - 44° France	**70 000 F.**	**5 000 F.**

Sloe Gin

Monkey 47 - 29° Allemagne	**90 000 F.**	**9 000 F.**

Rhum / Rum 4 cl

Tradition

Diplomatico Reserva Exclusiva - 40°	**120 000 F.**	**12 000 F.**
Havana Club 15 ans - 40° Cuba	**110 000 F.**	**11 000 F.**
Zacapa Solera 23 - 40° Guatemala	**180 000 F.**	**18 000 F.**
Planteray Dark - 41, 2° Caraïbes	**60 000 F.**	**6 000 F.**
3 Stars Planteray - 40, 1° Caraïbes	**60 000 F.**	**6 000 F.**
Diplomatico Ambassador - 40° Venezuela	**450 000 F.**	**45 000 F.**
Canerock - 40° Jamaique	**60 000 F.**	**6 000 F.**
Bounty Spiced - 40° Caraïbes	**60 000 F.**	**6 000 F.**

Tradition française / French tradition

Depaz Blanc - 40° Martinique	**70 000 F.**	**7 000 F.**
Depaz VSOP Dark - 45° Martinique	**150 000 F.**	**15 000 F.**
Neisson par Neisson - 52.5° Martinique	**70 000 F.**	**7 000 F.**
Isautier - 40° (Café Vanille / Gingembre Citron / Banane Flambée) La Réunion	**60 000 F.**	**5 000 F.**

Tequila 4 cl

Blanco - Silver

Agavita - 38° Jalisco / Mexique	**50 000 F.**	**5 000 F.**
Clase Azul Plata - 40° Los Altos / Mexique	**280 000 F.**	**15 000 F.**
Volcan Blanco - 40° Jalisco / Mexique	**80 000 F.**	**8 000 F.**

Reposado

Don Julio - 38° Mexique	**150 000 F.**	
Don Julio 1942 Anejo - 40° Mexique	**350 000 F.**	
Clase azul - 40° Los Altos / Mexique	**300 000 F.**	**20 000 F.**
Volcan Cristalino - 40° Jalisco / Mexique	**100 000 F.**	**9 000 F.**

Mescal 4 cl

Elemental - 40° Oaxaca	**70 000 F**	**7 000 F**
Clase Azul Durango " Noir" - 42° Mexique	**550 000 F.**	
Clase Azul Guerrero " Verte" - 42° Mexique	**550 000 F.**	
Clase Azul San Luis Potosi "Rouge"	**550 000 F.**	

Vodka 4 cl

Absolut - 40° Suède / Skane	65 000 F.	6 500 F.
Belvedere - 40° Pologne	80 000 F.	8 000 F.
Grey Goose - 40° France	95 000 F.	9 500 F.
Ciroc - 40° France	111 000 F.	11 000 F.

Whisky / Whiskey

Américain / American 4 cl

Rye

Bulleit Bourbon - 45° Kentucky	65 000 F.	5 500 F.
Bulleit 95 Rye - 45° Kentucky	70 000 F.	5 500 F.
Jack Daniel's Single Barrel Rye - 45°	75 000 F.	7 000 F.
WoodFord Reserve - 43,2° Kentucky	80 000 F.	8 000 F.

Tennessee

Jack Daniel's N°7 - 40°	65 000 F.	6 000 F.
Gentleman Jack - 40°	100 000 F.	10 000 F.

Irlandais / Irish

Bushmills - 40° Antrim County	65 000 F.	6 000 F.
Jameson Triple Distilled - 40°	70 000 F.	7 000 F.

Japonais / Japanese

Nikka From The Barrel - 51, 4°	125 000 F.	12 500 F.
Togouchi Peated Cask 40°	140 000 F.	13 500 F.
Nikka Days – 40°	170 000 F.	15 000 F.

Ecossais / Scottish

Blend

The Famous Grouse - 40°	**65 000 F.**	**6 000 F.**
Johnnie Walker Double B - Label - 40°	**100 000 F.**	**10 000 F.**
Johnnie Walker 12 ans B - Label - 40°	**80 000 F.**	**8 000 F.**
Chivas Regal 12 ans - 40°	**95 000 F.**	**9 500 F.**
Monkey Shoulder - 40°	**70 000 F.**	**7 000 F.**
Chivas Regal 18 ans Gold - 40°	**140 000 F.**	**14 000 F.**
Johnnie Walker Blue Label - 40°	**350 000 F.**	**35 000 F.**
Johnnie Walker 18 ans - 40°	**170 000 F.**	**17 500F.**
Johnnie Walker Gold Label Reserve - 40°	**180 000 F.**	**18 000 F.**

Single Malt

Talisker Storm - 45, 8° - Isle Of Skye	**85 000 F.**	**8 500 F.**
Talisker 10 ans - 40.8°	**100 000 F.**	**10 000 F.**
Glenfiddich 18 ans Small Batch - 40°	**140 000 F.**	**14 000 F.**
The Macallan 12 ans Double cask - 43°	**170 000 F.**	**17 000 F.**
Caol ila - 43°	**135 000 F.**	**13 500 F.**
Oban 14 ans - 43°	**150 000 F.**	**15 000 F.**
Redbreast 12 ans	**80 000 F.**	**8 000 F.**
Glenfarclas 10 ans - 40°	**85 000 F.**	**8 500 F.**
Bunnahabhain Stiuireadair - 46, 3°	**85 000 F.**	**8 500 F.**
Glenmorangie Original - 40°	**75 000 F.**	**7 500 F.**
Glenmorangie Quinta 14 ans - 40°	**120 000 F.**	**11 000 F.**
Glenmorangie 18 ans "The Infinita "- 43°	**150 000 F.**	**15 000 F.**
Glenmorangie "SIGNET" - 46°	**250 000 F.**	
Glenmorangie 16 ans - "The Nectar " - 40°	**135 000 F.**	**15 000 F.**
Lagavulin 16 ans - 43°	**160 000 F.**	**16 000 F.**
Ardbeg Ten - 46°	**170 000 F.**	**17 000 F.**

LES DIGESTIFS / DIGESTIVE

Armagnac 4 cl

Assemblage / Blend

Saint - Vivant VSOP - 40° — **7 000 F.**
France

Calvados 4 cl

Pays d'Auge

Père Magloire Fine VS - 40° — **6 000 F.**
France

Père Magloire XO - 40° — **17 000 F.**
France

Lecompte 12 ans - 40° — **7 500 F.**
France

Chartreuse d'Aiguenoire et de Voiron 4 cl

Chartreuse Jaune - Cuvée M.O.F - 45° — **20 000 F.**

Chartreuse Verte - LIQUEUR D'ELIXIR - 56° — **18 000 F.**

Cognac 4 cl

Assemblage / Blend

Hennessy VSOP - 40° France / Poitou - Charentes	**140 000 F.**	**14 000 F.**
Hennessy VS - 40° France / Poitou - Charentes	**80 000 F.**	**8 000 F.**
Delamain XO Vesper - 40° France / Poitou - Charentes		**20 000 F.**
Hennessy XO - 40° France / Poitou - Charentes	**350 000 F**	**45 000 F.**
Cognac 10 Générations Ferrand - 46° France		**10 000 F.**
Cognac Pierre Ferrand 1840 - 45° France		**10 000 F.**
Cognac VSOP Remy Martin - 40° France	**90 000 F**	**9 000 F.**
Martel XO- 40° France		**45 000 F.**

Eau-de-vie 4 cl

Cacao BEST - 40° — 5 000 F
Côte d'Ivoire

Mangue BEST - 40° — 5 000 F
Côte d'Ivoire

Vieille Prune Grande Réserve - Arthur Metz - 40° — 5 000 F
France

Mirabelle Réserve - Arthur Metz - 43° — 5 000 F
France

Poire Williams - J. Cartron - 49° — 5 000 F
France

Liqueur 4 cl

Limoncello Rossi D'Asiago Distillatory - 32° — 5 000 F
Italie

Cointreau 1849 - 40° — 5 000 F
France / Angers

Get 27 - 21° — 50 000 F — 5 000 F
France / Beaucaire

Amaretto Marie Brizard - 23° — 5 000 F
France / Bordeaux

Jack Honey – 35° — 50 000 F — 5 000 F
Tennessee

Grand Marnier - 40° — 8 000 F.
France

Crème 4 cl

Bailey's The Original Irish Cream - 17° — 50 000 F — 5 000 F
Ireland / Dublin

Crème de Cassis de Dijon - 15° — 5 000 F
France

LES BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café Continent 100% Robusta, Torréfaction Classique

Le Café / Coffee Sélection

Espresso, Ristretto, Décaféiné — 2 500 F

Café Allongé, Espresso Macchiato — 2 500 F

Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Café Latte — 3 000 F

Le Chocolat / Hot Chocolate

Cacao

Chocolat 100 % Cacao — 3 000 F
Origine Côte d'Ivoire

Nos fournisseurs de thé et de café ont été sélectionnés pour leurs qualités gustatives, ainsi que pour leurs engagements solidaires envers une agriculture responsable et durable.

Our tea and coffee suppliers have been selected for their taste qualities, as well as for their commitments to responsible and sustainable agriculture.

La Sélection des Thés de "Dammann Fréres"/ Tea Selection from "Dammann Fréres"

Thé Noir / Black Tea

Breakfast — 3 000 F
Blend de Chine

Le corsé / malté de l'Assam allié au boisé du Ceylan et au fruité / épicé du Darjeeling donne un thé au goût franc.

Darjeeling — 3 000 F
Inde

Thé d'été de Darjeeling, il mêle des feuilles en provenance de différents jardins. Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

Earl Grey Yin Zhen — 3 000 F
Blend de Chine et d'Inde

La saveur de la Bergamote (Calabre) se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons duveteux pour la noblesse et quelques pétales de fleurs.

Jardin Bleu — 3 000 F
Blend de Chine et d'Inde

Bel équilibre et savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois.

Pomme d'Amour — 3 000 F
Blend de Chine et d'Inde

Mélange de thés noirs aux délicieux arômes de pomme caramélisée cuite au four, rehaussé d'une pointe de marasquin.

Yunnan Vert — 3 000 F
Grand Cru province de Yunnan / Chine

Thé vert délicat. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.

Bali — 3 000 F
Chine

Semblable au Sencha. Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé.

Miss Dammann — 3 000 F
Blend de Chine et d'Inde

Fraicheur et vivacité. Miss Dammann est une création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.

Infusion / Herbal Tea

Rooiboos Citrus — 3 000 F

Afrique du Sud

Douce et vive. C'est la rencontre du rooibos, plante d'Afrique du Sud, avec la saveur acidulée d'un bouquet d'agrumes.

Tisane du Berger — 3 000 F

Blend Mediterranéen

Parfumé et aromatique. Ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.

Nos fournisseurs de thé et de café ont été sélectionnés pour leurs qualités gustatives, ainsi que pour leurs engagements solidaires envers une agriculture responsable et durable.

Our tea and coffee suppliers have been selected for their taste qualities, as well as for their commitments to responsible and sustainable agriculture.

BOISSONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE DRINKS

Sodas

Sprite - 33 cl	**5 000 F**
Coca - Cola - 33 cl	**5 000 F**
Coca - Zéro - 33 cl	**5 000 F**
Schweppes Indian Tonic - 25 cl	**5 000 F**
San Bitter - 10 cl	**5 000 F**
Ginger Beer - 20cl - Fever tree	**5 000 F**
Redbull	**6 000 F**

Jus de Fruits Frais 25 cl

Ananas, Passion Orange Maroc	**3 000 F**

Eaux Minérales

Kirène pétillant - 75 cl Côte d'Ivoire	**5 000 F**
Kirène - 75 cl Côte d'Ivoire	**5 000 F**
Perrier - 33 cl France	**5 000 F**
Céleste - 33 cl Côte d'Ivoire	**2 500 F**
Céleste - 75 cl Côte d'Ivoire	**5 000 F**
Eau Minérale Voss - 80 cl Norvège	**6 000 F**
Eau Minérale Voss Pétillant - 80 cl Norvège	**6 500 F**

Prix Nets en XOF. Taxe et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux, veuillez consommer avec modération.

Net Prices in XOF. Taxes and service included.
Alcohol abuse is dangerous, please consume with moderation.

BAR RESTAURANT