


CARTE DU
BAR





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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en XOF. Taxes et service inclus.

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 specialities. Each of our cocktails contains a special touch. Our barmen blends the culinary arts with mixology to bring you an unforgettable experience!

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Net prices in XOF. Taxes and service included.

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE

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 silver plata, sirop d'agave, jus de citron clarifié, jus de gingembre, triple sec, sirop d'orgeat, jus de passion, ginger beer

AMBER SUNSET

15 000 F

Une combinaison équilibrée des saveurs chaudes du bourbon, de l'amertume herbacée du campari et de la douceur subtile de l'amaretto.

Whisky bourbon, amer campari, amaretto

FLEUR D'ORANGE

16 000 F

S'ouvrant sur des notes d'agrumes vives, ce cocktail présente un équilibre subtil entre douceur et amertume, pour se terminer par une touche rafraîchissante.

Liqueur d'orange, aperol, purée de pêche, champagne brut

SAKURA YUZU

15 000 F

Ce cocktail met en valeur les arômes frais du yuzu et du sencha, associés à la profondeur du gin et à la douceur de la liqueur maraschino.

London dry gin, liqueur maraschino, jus de cerise, infusion de sencha au yuzu

FIVE O'CLOCK

14 000 F

Cocktail chaud sur des notes florales et de fruits rouges. Au choix : chaud ou froid

Rhum ambré, cointreau, chambord, citron vert, infusion rooibos

COCKTAILS CLASSIQUES MODERNISÉS

PENICILLIN

10 000 F

C'est un cocktail «Sour» issu de la famille des punches, il fait aujourd'hui partie des classiques. Le blanc d'œuf permet d'assouplir les tanins que le spiritueux extrait lors de son vieillissement.

Whisky tourbé, blended scotch whiksy, jus de gingembre, jus de citron clarifié, sirop d'agave, blanc d'œuf

SPICY MARGARITA

10 000 F

L'équilibre parfait entre fraîcheur acidulée et chaleur enivrante du habanero.

Tequila, sirop d'agave, triple sec, jus citron clarifié, solution saline

PISCO COMBAVA

12 000 F

Une fusion exquise entre l'arôme envoûtant du combava et la douceur veloutée du Pisco. Ce cocktail offre une expérience gustative unique, équilibrée entre fraîcheur vive et complexité subtile.

Pisco, jus de citron clarifié, sirop simple, blanc d'œuf, angostura bitters

VIEUX CARRÉ

12 000 F

Une symphonie de saveurs, mêlant l'amertume du vermouth, la chaleur du whisky et la douceur du cognac.

Bullet rye, cognac vsop, vermouth rouge, bénédictine, bitter psychaud, angostura bitters

PENDENNIS CLUB

10 000 F

L'harmonie des saveurs fruitées et herbacées offre une expérience gustative délicate et équilibrée.

London dry gin, liqueur d'abricot, sirop simple, bitter psychaud, jus de citron

COCKTAILS CLASSIQUES

10 000 F

COCKTAILS RÉIMAGINÉS

16 000 F

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

15 000 F

MOCKTAILS

CITRONNADE MAISON

Cordial citron, jus de citron clarifié, sirop simple, soda water

7 500 F

THÉ GLACÉ

Purée de pêche, jus de citron clarifié, menthe, thé noir

7 500 F

PÉTILLANT D'ÉTÉ

*Infusion jardin d'été, jus de citron clarifié, sirop d'agave
Vin pétillant sans alcool*

8 000 F

BIÈRES

EN BOUTEILLE 33 CL

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°

Allemande

5 000 F

Corona - 4.5°

Mexique

5 000 F

PRESSION

Beaufort - 5°

Côte d'Ivoire

5 000 F

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon Brut SA 15 000 F

Goussard Delagneau Brut SA 12 000 F

VINS

BLANCS 12 CL

Marius 2020 8 000 F
Domaine de la Dourbie

Chablis - Billaud Simon 2021 8 500 F

Sancerre La Plante Froide 2022 9 000 F
Domaine du Nozay

ROUGES 12 CL

Saint émilion Grand Cru 2017 7 000 F
Château Martine

La Paterne - Saumur Champigny 2022 8 500 F
Antoine Sanzay

Bourgogne Pinot Noir 2021 12 000 F
Domaine Joseph Faiveley

ROSÉS 12 CL

Whispering Angel - Côtes de Provence 2023 7 000 F

APÉRITIFS

AMER 4 CL

Aperol 1919 - 12,5°
Italie

5 000 F

Campari - 25°
Italie

5 000 F

Cynar - 12,5°
Italie

5 000 F

Suze - 20°
France

5 000 F

ANISÉ 4 CL

Pernod Pastis
Italie

5 000 F

Ricard

5 000 F

PORTO 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 8 CL

Dolin Rouge - 20°
France

5 000 F

Dolin Blanc - 20°
France

5 000 F

Dolin Extra-Dry - 20°
France

5 000 F

PLANTES 8 CL

Pimm's N°1 - 25°
Ecosse / Highlands

5 000 F

SPIRITUEUX

ABSINTHE 4 CL

Verte - Philippe Lasala - 50°
Espagne

5 000 F

CACHAÇA 4 CL

Verte - Philippe Lasala - 50°
Espagne

5 000 F

GIN 4 CL
DISTILLED GIN

Tanqueray Ten - 47,3°
Ecosse

85 000 F

8 500 F

Procera - 51° <i>Kenya</i>	130 000 F	13 000 F
--------------------------------------	------------------	-----------------

LONDON DRY

Beefeater - 40° <i>Angleterre</i>	50 000 F	5 000 F
---	-----------------	----------------

Bulldog - 40° <i>Angleterre</i>	130 000 F	13 000 F
---	------------------	-----------------

Bombay Sapphire - 40° <i>Angleterre</i>	50 000 F	5 000 F
---	-----------------	----------------

Hendrick's - 41,4° <i>Ecosse</i>	95 000 F	9 500 F
--	-----------------	----------------

Hendrick's - 41,4° <i>Ecosse</i>	95 000 F	9 500 F
--	-----------------	----------------

Citadelle - 44° <i>Ecosse</i>	50 000 F	5 000 F
---	-----------------	----------------

Citadelle Jardin d'été - 41,5° <i>France</i>	50 000 F	5 000 F
--	-----------------	----------------

Generous Gin Original - 44° <i>France</i>	50 000 F	5 000 F
---	-----------------	----------------

SLOE GIN

Monkey 47 - 29° <i>Allemagne</i>	110 000 F	11 000 F
--	------------------	-----------------

RHUM 4CL
TRADITION

Diplomatico Reserva Exclus - 40°	120 000 F	12 000 F
---	------------------	-----------------

Havana Club 15 ans - 40° 110 000 F 11 000 F
Cuba

Zacapa Solera 23 - 40° 180 000 F 18 000 F
Guatemala

Plantation Dark - 41,2° 50 000 F 5 000 F
Caribéen

3 Stars Plantation - 40,1° 50 000 F 5 000 F
Caribéen

Plantation Black Cask - 40° 50 000 F 5 000 F
Caribéen

Canerock - 40° 50 000 F 5 000 F
Jamaïque

TRADITION FRANÇAISE

Saint James Royal Blanc - 50° 50 000 F 5 000 F
Martinique

Saint James Brun - 45° 65 000 F 6 500 F
Martinique

Bounty Spiced - 40° 50 000 F 5 000 F
Antilles française

Depaz Cuvée Prestige - 45° 360 000 F 15 000 F
Martinique

Neisson par Neisson - 52.5° 50 000 F 5 000 F
Martinique

Neisson par Neisson - 52.5° 50 000 F 5 000 F
Martinique

**Trois Rivières Cuvée
du Moulin - 40°** 110 000 F 11 000 F
Martinique

TEQUILA 4CL

El Jimador - 38° 5 000 F
Mexique / Jalisco

Herradura - 40° 7 500 F
Mexique / Amatitan

Don Julio - 38° 165 000 F 12 000 F
Mexique

Don Julio 1942 Anejo - 40° 400 000 F
Mexique / Amatitan

Clase azul - 40° 380 000 F 15 000 F
Mexique

Derrumbes N1 - 44° 7 000 F
Oaxaca

Volcan Blanco - 40° 80 000 F 8 000 F

Volcan Anejo Cristalino - 40° 100 000 F 9 000 F

Volcan XA - 40° 200 000 F 7 000 F

VODKA 4CL

Absolut - 40° 65 000 F 6 500 F
Suede / Skane

Belvedere - 40° 80 000 F 8 000 F
Pologne

Grey Goose - 40° 95 000 F 9 500 F
France

Ciroc - 40° 110 000 F 11 000 F
France

WHISKY & WHISKEY 4CL
AMÉRICAIN
RYE

Bulleit Bourbon - 45° 70 000 F 5 500 F
Kentucky

Bulleit 95 Rye - 45° 65 000 F 5 500 F
Kentucky

**Jack Daniel's Single
Barrel Rye - 45°** 70 000 F 7 000 F

Woodford Reserve - 45,2° 80 000 F 8 000 F
Kentucky

TENNESSEE

Jack Daniel's N°7 - 40° 60 000 F 6 000 F
Angleterre

IRLANDAIS

Bushmills - 40° 60 000 F 6 000 F
Antrim County

Jameson Triple Distilled 70 000 F 5 000 F

JAPONAIS

Nikka From The Barrel - 51,4° 125 000 F 12 500 F

Nikka Days - 51,4° 170 000 F 15 000 F

Togouchi Peated Cask - 40° 140 000 F 13 000 F

*ECOSSAIS
BLEND*

The Famous Grouse - 40°	65 000 F	5 000 F
Johnnie Walker 12 ans Black Label - 40° <i>Martinique</i>	80 000 F	8 000 F
Chivas Regal 12 ans - 40°	90 000 F	9 000 F
Monkey Shoulder - 40°	70 000 F	6 500 F
Chivas Regal 18 ans Gold- 40°	140 000 F	10 000 F
Royal Salute 21 ans - 40°	450 000 F	45 000 F
Johnnie Walker Blue Label - 40°	350 000 F	35 000 F

SINGLE MALT

Talisker Storm - 45,8° <i>Isle of Skye</i>	85 000 F	8 500 F
Glenfiddich 18 ans Small Batch - 40°	140 000 F	12 000 F
Lagavulin 16 ans - 43° <i>Islay</i>	160 000 F	16 000 F
The Macallan 12 ans Double Cask - 43°	170 000 F	17 000 F
The Macallan 18 ans Double Cask - 43°	810 000 F	
Caol Ila - 43°	135 000 F	13 500 F
Oban 14 ans - 43°	150 000 F	14 000 F

Redbreast 12 ans	80 000 F	8 000 F
Glenfarclas 10 ans - 40°	70 000 F	7 000 F
Bunnahabhai Stiuireadair - 46,3°	85 000 F	8 500 F
Glenmorangie Original	70 000 F	7 000 F
Glenmorangie Quinta Ruban 14 ans	70 000 F	7 000 F

DIGESTIFS

ARMAGNAC 4CL
ASSEMBLAGE

Janneau XO - 40° 13 000 F
France

Verte - Philippe Lasala - 50° 7 000 F
France

TÉNARÈZE

Janneau 18 ans - 43° 7 500 F
France

CALVADOS 4CL
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 4CL

Chartreuse Jaune - Cuvée M.O.F - 45° 25 000 F

Chartreuse Verte - Liqueur d'éllixir - 56° 20 000 F

COGNAC 4CL
ASSEMBLAGE

Hennessy VSOP - 40° 14 000 F
France

Delamain XO Vesper - 40° 20 000 F
France / Poitou-Charentes

Hennessy XO - 40° 45 000 F
France / Poitou-Charentes

Martel XO - 40° 42 000 F
France / Poitou-Charentes

Hennessy Paradis - 40° 2 500 000 F
France / Poitou-Charentes

Cognac 10 Générations Ferrand - 46° 10 000 F
France

Cognac Pierre Ferrand 1840 - 45° 10 000 F
France

Cognac VSOP Remy Martin - 40° 8 000 F
France

EAU-DE-VIE 4CL

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
Martinique

Mirabelle Réserve Arthur Metz - 43° 5 000 F
France

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

**GRAPPA 4CL
BLANCHE**

Amor D'Ua Grappa Fine Bianca - 40° 5 000 F
Italie / Vénétie

AMBRÉE

Grappa Di Amarone Allegrini - 43° 9 500 F
Italie / Vénétie

LIQUEUR 4CL

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

Kahlúa - 20° 5 000 F
Mexique / Veracruz

Sambuca Vaccari - 38° <i>Italie / Toscane</i>	5 000 F
Cointreau 1849 - 40° <i>France / Angers</i>	6 000 F
Vanille de Madagascar Marie Brizard - 20° <i>France</i>	5 000 F
Get 27 - 21° <i>France</i>	5 000 F
Fraise Marie Brizard - 18° <i>France / Bordeaux</i>	5 000 F
Cassis Marie Brizard - 15° <i>France / Bordeaux</i>	5 000 F
Amaretto Marie Brizard - 23° <i>France / Bordeaux</i>	5 000 F
Litchi Marie Brizard - 20° <i>France / Bordeaux</i>	5 000 F
Chambord Liqueur Royale - 16,5° <i>France</i>	5 000 F
Mandarine Napoleon - 38° <i>Belgique</i>	5 000 F
Saint Germain Liqueur de Sureau - 20°	5 000 F
Passoa Liqueur Passion - 17° <i>France</i>	5 000 F
CRÈME 6CL	
Bailey's The Original Irish Cream - 17° <i>Ireland / Dublin</i>	5 000 F
Creme de Cassis de Dijon - Bardinet - 16° <i>France</i>	5 000 F

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ CONTINENT 100% ROBUSTA, TORRÉFACTION
CLASSIQUE

**Café Continent 100% Robusta, Torréfaction
Classique Espresso, Ristretto, Décafeiné,
Café Allongé, Espresso Macchiato** 2 500 F

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

CHOCOLAT

Chocolat 100 % Cacao 3 000 F
Côte d'Ivoire

THÉ NOIR

Breakfast 3 000 F
Blend de Chine

*Le corsé/malté de l'Assam allié au boisé du Ceylan et au
fruité/épice 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 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 des bourgeons duveteux pour la noblesse et quelques pétales de fleurs.

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

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 pommes caramélisées cuites au four, rehaussé d'une pointe de marasquin.

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

Thé vert délicat. Ses feuilles vertes sombres offrent une liqueur jaune clair, corsée aux notes fruitées. Long en bouche.

Bali 3 000 F
Chine

Thé vert délicat. Ses feuilles vertes sombres offrent une liqueur jaune clair, corsée aux notes fruitées. Long en bouche.

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

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

INFUSIONS

Rooibos Citrus 3 000 F
Afrique du Sud

Rencontre du rooibos, plante d'Afrique du Sud, avec la saveur acidulée d'un bouquet d'agrumes.

Tisane du Berger 3 000 F
Blend Méditerranéen

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.

BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS

Orangina, Fanta, Sprite - 33 cl 5 000 F

Coca-Cola, 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 5 000 F

Fever tree

Soda water - 20cl 5 000 F

Fever tree

Redbull 6 000 F


JUS DE FRUITS FRAIS 25CL

**Ananas, Passion, Orange locale,
Gingembre, Citron vert** 3 000 F

Orange Maroc, Citron jaune 3 000 F

EAUX MINÉRALES

Céleste - 33cl <i>Côte d'Ivoire</i>	2 500 F
Kirène pétillante - 75cl <i>Côte d'Ivoire</i>	5 000 F
Kirène - 75cl <i>Côte d'Ivoire</i>	5 000 F
Perrier - 33 cl <i>France</i>	5 000 F
Vals - 33 cl <i>France</i>	2 500 F
Vals - 75 cl <i>France</i>	5 000 F
Châteldon - 75 cl <i>France</i>	5 500 F
Eau Minérale Voss - 80cl <i>Norvège</i>	6 000 F
Eau Minérale Voss Pétillante - 80cl <i>Norvège</i>	6 500 F



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en XOF. Taxes et service inclus.





WEST

BAR & RESTAURANT