



MAISON SOUQUET
PARIS

LES PLAISIRS DE LA MAISON
Cocktails

• LES EMBLÉMATIQUES •

22€

LA BELLE OTÉRO

FAMOUS LOVERS: *King Edward VII of the United Kingdom
Russian Grand Duke Nicholas ; Leopold II of Belgium*

Fleur de Caviar	<i>Caviar powder</i>
Sirop d'orge maltée tourbée	<i>Peat malted barley syrup</i>
Gin The Botanist - Octomore	<i>The Botanist Gin - Octomore</i>
Bruichladdich Classic Laddie	<i>Bruiccladdich Classic Laddie</i>
Bitters au chocolat	<i>Chocolate bitters</i>

LA CASTIGLIONE

FAMOUS LOVER: *Napoléon III*

Bitters à la truffe	<i>Black truffle bitters</i>
Sirop de noix de pécan	<i>Pecan nuts syrup</i>
Cognac Rémy Martin XO	<i>Rémy Martin XO Cognac</i>
Cognac Rémy Martin 1738	<i>Rémy Martin 1738 Cognac</i>

• LES BELLES HORIZONTALES •

20€

DITA

Champagne - Vodka
infusée à la cardamome
Liqueur de Yuzu
Sirop d'hibiscus
Chartreuse verte

*Champagne - Vodka
infused with cardamom
Yuzu liquor
Hibiscus syrup
Green Chartreuse*

GABRIELLE

Cognac infusé à la tonka
Sirop de figue et cumin
Chartreuse Jaune
Saké - Vodka infusée aux
agrumes - Champagne

*Cognac infused with tonka
Fig and caraway syrup
Yellow Chartreuse
Sake - Vodka infused with
citrus - Champagne*

• LES COCOTTES •

13€

AMÉLIE

Sirop de maté
Jus de citron - Jus de poire
Piment d'Espelette
Blanc d'œuf

*Mate syrup
Lemon juice - Pear juice
Espelette pepper
Egg white*

CAMILLE

Jus de pomme
Sirop d'ananas et basilic
Bergamote - Pomme
Tonic au thé matcha

*Apple juice
Pineapple and basil syrup
Bergamot - Apple
Matcha tea tonic*

• LES COURTISANES •

17€

LEILA

Vodka infusée aux
framboises fraîches
Liqueur Saint-Germain
Framboise - Jus de citron
Jus d'orange - Ginger ale

*Vodka infused with
fresh raspberries
Saint-Germain liquor
Raspberry - Lemon juice
Orange juice - Ginger ale*

ZÉLIE

Rye Whiskey infusé aux
cèpes et graines de moutarde
St Raphaël ambré
Angostura bitters

*Rye whiskey infused with
ceps & mustard seed
St Raphaël amber
Angostura bitters*

AGATHE

Gin infusé à la roquette
Jus de citron - Blanc d'œuf
Fleur de Bière - Chartreuse
Verte - Noix de la St Jean
Sirop de sucre

*Arugula infused gin
Lemon juice - Egg white
Fleur de Bière - Green
Chartreuse - Noix de la St Jean
Simple syrup*

MÉLINA

Mezcal infusé au poivre rose
H. Théoria Hystérie
Sirop passion & estragon
Bitters rhubarbe - Tonic
Poivre rose - Campari
Absinthe Vieux Pontarlier

*Pink pepper infused mezcal
H. Théoria Hystérie liquor
Passion fruit & tarragon syrup
Rhubarb bitters - Pink pepper
Tonic - Campari bitter
Vieux Pontarlier absinth*

• LES CRÉATIONS SUCRÉES •

17€

MONT BLANC

Crème de chataîgne
Chantilly citron vert
Cognac
Birlou
Mûres

*Chetsnut cream
Lime whipped cream
Cognac
Birlou chetsnut liquor
Blackberry*

TARTE TATIN

Calvados
Amandine - Jus de citron
Sirop pomme tonka
Compote de pomme
Blanc d'oeuf

*Calvados
Amandine almond liquor
Lemon juice
Apple & tonka bean syrup
Applesauce - Egg white*

TARTE CITRON

Vodka infusée aux agrumes
Liqueur de yuzu
Limoncello - Jus de citron
Chantilly citron vert

*Citrus infused vodka
Yuzu liquor
Limoncello - Lemon juice
Lime whipped cream*

INSTANT CARAMEL

Vodka infusée vanille
Caramel au beurre salé
Patron XO Café
Expresso

*Vanilla infused vodka
Salted butter caramel
Patron XO Café liquor
Expresso*