



MAISON SOUQUET
PARIS

LES PLAISIRS DE LA MAISON
Cocktails



• LES EMBLÉMATIQUES •

LA BELLE OTÉRO

22€

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>Bruichladdich Classic Laddie</i>
Bitters au chocolat	<i>Chocolate bitters</i>

LA CASTIGLIONE

22€

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 •

DITA
20€

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*

JOSÉPHINE
20€

Champagne - Calvados
Schrubb framboise & rhubarbe
H. Theoria Procrastination
Bergamote - Sirop de sucre

*Champagne - Calvados
Raspberry & rhubarb shrubb
H. Theoria Procrastination
Bergamot - Simple syrup*

• LES COCOTTES •

FLORA
13€

Orange sanguine
Sirop de carotte & gingembre
Jus de pomme acidifié
Ginger ale

*Blood orange
Carot & ginger syrup
Sour apple juice
Ginger ale*

MARGUERITE*
13€

Jus de yuzu au poivre de
Sichuan - Eau de coco
Sirop de prune &
noisettes grillées
Perrier

*Yuzu juice infused with
Sichuan pepper
Coconut water
Plum & hazelnut syrup
Perrier*

* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white

• LES COURTISANES •

GISÈLE

17€

Cognac infusé aux amandes
Sirop de fraise & coriandre
Saké - Bergamote
Vinaigre balsamique

*Cognac infused with almond
Strawberry & coriander syrup
Sake - Bergamot
Balsamic vinegar*

LEILA

17€

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*

MATHILDE

17€

Rhum
Sirop de melon &
piment d'Espelette
Bitters vanille
Citron vert

*Rum
Melon & espelette
pepper syrup
Vanilla bitters
Lime*

ANNA

17€

Gin
H. Theoria Perfidie
Saint-Raphaël ambré
Bitters abricot & romarin

*Gin
H. Theoria Perfidie
Saint-Raphaël amber
Apricot & rosemary bitters*

• LES CRÉATIONS GOURMANDES •

TARTE FRAMBOISE

17€

Vodka infusée aux
framboises fraîches
Liqueur Mozart White
Framboise - Chambord
Chantilly citron vert

*Vodka infused with
fresh raspberries
Mozart White chocolate liquor
Raspberry - Chambord liquor
Lime whipped cream*

POIRE BELLE HÈLÈNE

17€

Jus de poire
Liqueur Mozart White
Eau-de-vie de poire williams
Marsala - Bitters vanille
Chantilly citron vert
Coulis chocolat

*Pear juice
Mozart White chocolate liquor
Pear brandy - Marsala
Vanilla bitters
Lime whipped cream
Chocolate sauce*

L'INSTANT CARMEL

17€

Vodka infusée à la vanille
Patron XO Café
Expresso
Caramel au beurre salé

*Vodka infused with vanilla
Patron XO Café liquor
Expresso
Salted butter caramel*

IRRESISTIBLE PÊCHE*

13€

Jus de pêche
Pêche blanche
Sirop de verveine
Bergamote
Éclats de pâte feuilletée

*Peach juice
White peach
Verbena syrup
Bergamot
Flaky pastry*

* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white