



MAISON SOUQUET
PARIS

LES PLAISIRS DE LA MAISON
Cocktails

• LES EMBLÉMATIQUES •

LIANE DE POUGY
24€

FAMOUS ADMIRORS: *Jean Cocteau ; Maurice de Rothschild ;
Charles Mac-Mahon ; Georges Montorgueil*

Woodford Reserve Rye	<i>Woodford Reserve Rye</i>
Cognac Camus VSOP Borderies	<i>Cognac VSOP Camus Borderies</i>
Saint-Raphaël quina rouge	<i>Red Saint-Raphaël</i>
Noix de la Saint-Jean	<i>Noix de la Saint-Jean</i>
Chartreuse Jaune	<i>Yellow Chartreuse</i>
Vieilli en fût	<i>Barrel aged</i>

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>

• 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*

SARAH

20€

Champagne - Rhum
Sirop de betterave à la cannelle
H. Theoria Amour Matador
Bergamote infusée à la baie de
Sancho

*Champagne - Rum
Beetroot & cinnamon syrup
H. Theoria Amour Matador
Bergamot infused with Sancho
pepper*

• LES COCOTTES •

LOLA

13€

Mirabelle - Sirop de miel
Jus de yuzu au poivre de Timut
Elderflower Tonic

*Mirabelle plum - Honey syrup
Yuzu juice infused with Timut
pepper - Elderflower tonic*

OLGA*

13€

Grenade
Sirop de myrtille & cumin
Rhubarbe - Ginger beer
Eau de coco

*Pomegranate
Blueberry and caraway syrup
Rhubarb - Ginger beer
Coconut water*

* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white

• LES COURTISANES •

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*

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*

CÉLESTINE*

17€

Mezcal infusée au poivron
Chartreuse verte - Marasquin
Jus de citron vert
Ciboulette

*Mezcal infused with green pepper
Green Chartreuse - Maraschino
liquor - Lime juice
Chives*

LOUISE

17€

Scotch whisky
Saint-Raphaël ambré
H. Theoria Midi Fauve
Bitters provençal

*Scotch whisky
Saint-Raphaël amber
H. Theoria Midi Fauve
Provencal bitters*

* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white

• LES CRÉATIONS GOURMANDES •

LA 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*

L'INSTANT CAMEL

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*

LA FÔRET NOIRE

17€

Eau-de-vie de Kirsch
Marasquin
Mozart Black - Cherry Heering
Sirop d'amarena
Chantilly citron vert

*Kirsch brandy
Maraschino
Mozart Black - Cherry Heering
Amarena syrup
Lime whipped cream*

LA TARTE BOURDALOUE*

13€

Poire Williams
Sirop d'amande
Jus de citron
Jus de poire

*Williams Pear
Almond syrup
Lemon juice
Pear juice*

* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white