



MAISON SOUQUET  
PARIS

LES PLAISIRS DE LA MAISON  
*Cocktails*

• LES EMBLÉMATIQUES •

LIANE DE POUGY

24€

FAMOUS ADMIROS: *Jean Cocteau ; Maurice de Rothschild ;  
Charles Mac-Mahon ; George Montorgeuil*

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

24€

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>

• 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  
Sanchoe

*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	<i>Vodka infused with fresh raspberries</i>
Liqueur Mozart White	<i>Mozart White chocolate liquor</i>
Framboise - Chambord	<i>Raspberry - Chambord liquor</i>
Chantilly citron vert	<i>Lime whipped cream</i>

L'INSTANT CAMEL

17€

Vodka infusée à la vanille	<i>Vodka infused with vanilla</i>
Patron XO Café	<i>Patron XO Café liquor</i>
Expresso	<i>Expresso</i>
Caramel au beurre salé	<i>Salted butter caramel</i>

LA FÔRET NOIRE

17€

Eau-de-vie de Kirsch	<i>Kirsch brandy</i>
Marasquin	<i>Maraschino</i>
Mozart Black - Cherry Heering	<i>Mozart Black - Cherry Heering</i>
Sirop d'amarena	<i>Amarena syrup</i>
Chantilly citron vert	<i>Lime whipped cream</i>

LA TARTE BOURDALOUE\*

13€

Poire Williams	<i>Williams Pear</i>
Sirop d'amande	<i>Almond syrup</i>
Jus de citron	<i>Lemon juice</i>
Jus de poire	<i>Pear juice</i>

\* Contient du blanc d'oeuf / Contains egg white