



BIENVENUE

DU IKU AI I

Du haut de l'azur
Empli d'arômes exquis
S'imbiber de paix

RIAM ANGELS

Au moment où Sangha Hotels ouvre son premier établissement, Riam Angels publie à Toulouse son premier recueil de haïkus "Haïkus de vie".
Deux naissances dans la même lumière, deux promesses enchevêtrées sous le ciel infini.

À GRIGNOTER

Laissez-vous tenter par un accompagnement gourmand !
Nos planches sont réalisées par nos soins et uniquement avec
des produits locaux. Nous vous proposons aussi une touche
asiatique, moins locale, pour vous faire voyager au 8ème ciel.

PLANCHES

Planche mixte	19,00 €
Assortiment de charcuteries et fromages Pour 2 personnes	
Planche végétarienne	16,00 €
Assortiment de tartinables aux légumes et gourmandises maison Pour 2 personnes	

BOUCHÉES SANGHA

Gyozas crevettes	7,00 €
4 pièces	
Gyozas légumes	7,00 €
4 pièces	
Brochettes de poulet Yakitori	9,00 €
4 pièces	
Brochettes de poulet Tsukune	12,00 €
4 pièces	
Tempura de crevettes au wasabi	8,00 €
4 pièces	
Crevettes en robe de pomme de terre	6,00 €
6 pièces	
Mini nems aux légumes	6,00 €
6 pièces	

SANS ALCOOL

Eau pétillante filtrée	2,00 €
Cola La Berlue 33 cl	4,50 €
Thé glacé La Berlue 33 cl	4,50 €
Limonade La Berlue Hibiscus, myrtille - 33 cl	4,50 €
L.A.M.A - Aviateur Boisson pétillante au maté et citron vert	5,00 €
Kombucha Foliz Boisson fermentée légèrement acide Framboise & rose ou agrumes & spiruline	5,00 €
Ginger Beer non filtrée Foliz Notes floraux, agrumes et pamplemousse	5,00 €
Vina°0° Chardonnay Vin blanc sans alcool, arômes de fleurs blanches, amandes et agrumes - 12 cl	6,00 €
Jus de fruits Si bio Pomme, orange, pêche - 25 cl	5,00 €
Jus de pomme pétillant Sorre 33 cl	4,50 €
Jus d'orange pressé 20 cl	6,00 €

Nous avons fait le choix de travailler exclusivement avec des producteurs de boissons sans alcool artisanales et locales. Laissez-vous surprendre par ces nouvelles saveurs originales.



BIÈRES

PRESSIONS

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
First Flight	4,00 €	8,00 €
Hoppy Pale Ale - 5,6% - Brasserie L'Aviateur		
Petit Prince	4,50 €	9,00 €
IPA légère - 6% - Brasserie L'Aviateur		
Amber ale	4,00 €	8,00 €
Ambrée aux notes de caramel - 6% Brasserie Meduz		

BOUTEILLES

Triple Smash - Meduz	6,50 €
Blonde triple - 8,5% - 33 cl	
Figure Libre - Aviateur	8,00 €
Blonde au yuzu - 5,5% - 44 cl	
Barbe Rouge - Brasserie du midi	6,50 €
Rouge - 5,5% - 33 cl	

CIDRES

Cidre doux Sorre	5,50 €
Cidre brut Sorre	5,50 €
Cidre menthe/yuzu Sorre	6,00 €

VINS

Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique.

<u>ROUGES</u>	<u>Verre</u> 12 cl	<u>Bouteille</u> 75 cl
Les Petites Demoiselles - 2022 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Kelina - 2020 - AOP Fronton - Château Boujac	7,50 €	30,00 €
Les Novices - 2022 - AOP Faugères - Abbaye Sylva Plana	7,50 €	30,00 €
Carra - 2022 - AOP Pic Saint Loup - Château de Lascaux	8,00 €	35,00 €

BLANCS

Les Petites Demoiselles - 2022 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Colombard 2022 - AOP Minervois - Domaine des Maels	5,50 €	22,00 €

ROSÉS

Les Petites Demoiselles - 2022 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Domaine des Maels 2023 - AOP Minervois - Domaine des Maels	5,50 €	22,00 €

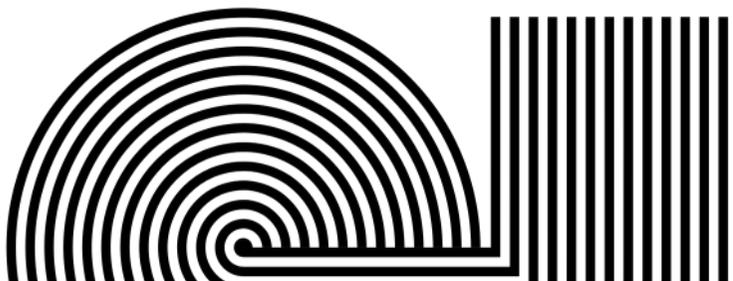
CHAMPAGNE

Champagne Lanouvelle Brut Affriolant Terroir et modernité	12,00 €	60,00 €
--------------------------------------------------------------	---------	---------

MOCKTAILS

Chez Sangha Bar nous pensons que chacun mérite un cocktail travaillé et savoureux. Faites votre choix parmi notre large sélection de cocktails sans alcool.

- Virgin Mango sticky rice** 11,00 €
Lait de coco infusé au riz gluant, sirop de mangue épice (maison), jus de citron, sauce soja salé, graines de sésames
- Lumière Dorée** 11,00 €
Osco original, jus de yuzu, jus d'ananas, sirop d'agave
- Kriya** 11,00 €
Gin JNPR, Vermouth JNPR, jus de yuzu, sirop de gingembre, sirop de grenadine
- Rouge Ardent** 11,00 €
Osco rouge, purée de framboise, eau gazeuse, sirop maison de basilic & concombre
- Sérénité** 8,00 €
Thé glacé, sirop de rose, jus de citron
- Osco Cosmo** 10,00€
Osco rouge, jus de cranberry, jus d'orange, jus de citron
- Imparfaite Harmonie** 10,00 €
Purée de yuzu, jus de citron, ginger bee, concombre, sirop de vanille
- Wabi-sabi** 11,00 €
Osco original, vermouth JNPR, jus de mangue, jus de yuzu, sirop de lychee, sirop de gingembre, feuilles de menthe



CRÉATIONS

Kintsugi, l'art de sublimer

10,00 €

Pour les fans de gin tonic nous vous proposons une petite revisite écoresponsable de ce cocktail incontournable. Un sirop d'agrumes fait maison à base des restes de zestes, le gin Cultiv 100% français et de l'eau tonique.

Acide & Amer

Mango sticky rice

15,00 €

L'Asie dans votre verre, du lait de coco infusé au riz gluant associé à l'exotisme d'un sirop de mangue fait maison, rhum blanc Hobendock de Montauban, jus de citron et une pointe de sauce soja pour l'équilibre.

Doux & Sucré

Bhastrika, augmenter le feu intérieur

15,00 €

Laissez-vous tenter par les saveurs hivernales d'un sirop fait maison à base de poire, pomme, cannelle, du rhum spicy Hobendock de Montauban et jus de citron, et une pointe de secret pour éveiller votre curiosité.

Epicé & Sucré

Umeshu Spritz

13,00 €

Un nouveau souffle pour ce spritz à l'image du Japon, la douceur du saké umeshu (liqueur de prune) mêlé à la festivité des bulles d'un saké pétillant, un petit twist avec un bitter pêche, menthe, jus de citron et eau gazeuse.

Rafrichissant & Fruité

Kabocho

13,00 €

Laissez-vous entrainer pour redécouvrir le potimarron d'une toute autre manière. La douceur d'un sirop de potimarron fait maison alliée au punch de la vodka Cultiv 100% française, marié à un vermouth blanc et du jus de citron.

Délicat & Sucré

Le voyage de Chihiro

14,00 €

Un petit voyage en enfance avec une lemonade au yuzu, la douceur du saké Honshu-ichi Muroka Honjozo, une pointe de grenadine, la puissance du gingembre et l'amertume du fusetti pour un équilibre fin et rafraichissant.

Rafrichissant & Acidulé

Salutation au soleil

12,00 €

La douceur de l'orange, mêlée au gin infusé à l'orange, liqueur de pomme et jus de citron.

Doux & Acidulé

Bambou 12,00 €

Commençons avec la superbe vodka Cultiv 100% française infusée au citron jaune, liqueur de yuzu pour l'exotisme, jus de pamplemousse, sirop de basilic et concombre fait maison.

Complexe & Légèrement amer

Kôhi wo Kudasai, un café s'il vous plait 13,00 €

Réinventons l'espresso martini, un cocktail incontournable qui a marqué bon nombre de bars. Le whisky français "c'est la vie" Lehmann, un double café pour le réveil et maintenant un peu de douceur avec une liqueur de châtaigne, sirop d'érable et lait d'amande.

Gourmand & Énergisant

Nigori 13,00 €

Cocktail mettant à l'honneur le Nigori Mikanshu (liqueur de mandarine japonaise), un mariage de saveurs entre la mandarine et l'intensité du whisky français "c'est la vie" Lehmann, vermouth blanc, triple sec, jus de citron et une pointe de sirop de sucre.

Complexe & Fruité

Savasana 15,00 €

Une alliance douce et complexe entre l'amaretto Disaronno et la liqueur de mère enrichie par le rhum blanc de Montauban, pour finir en douceur avec du jus de poire.

Fruité & Sucré

8ème ciel 13,00 €

Dans ce cocktail nous mettons en avant la violette, spécialité de notre belle ville rose. Gin Cultiv 100% français, associé à l'authenticité de la liqueur de violette, marié aux saveurs orangées et acidulées du cointreau, jus d'orange frais et jus de citron.

Équilibré & Floral

Yuzu-yu, passer l'hiver sans prendre froid 14,00 €

Un mélange qui part dans tous les sens pour une explosion de saveurs en bouche. L'ingrédient phare : la purée de yuzu, associée au gin Cultiv 100% français, un sirop de vanille ainsi qu'un sirop de basilic et concombre fait maison, une goutte de fusetti pour une pointe d'amertume et le tout relevé à la ginger beer.

Epicé & Rafraichissant

CLASSIQUES

Demandez votre cocktail classique préféré à notre barman s'il n'est pas dans la liste.

- Espresso Martini** 12,00 €
Vodka, liqueur de café, sirop simple, café
Option de twist : Vodka infusé chocolat caramel orange
- Mojito** 11,00 €
Rhum, citron vert, sirop simple, menthe
Option de twist : Umeshu mojito
- Margarita** 12,00 €
Tequila, triple sec, jus de citron vert
Option de twist : Margarita au yuzu
- Spritz** 10,00 €
Aperol ou St Germain, Prosecco, eau gazeuse
Option de twist : Apérol infusé à la fraise, Saint Germain infusé au thym
- Caipirinha** 12,00 €
Cachaça, citron, sucre
Option de twist : Sirop de concombre basilic
- Whisky sour** 12,00 €
Whisky, citron, sucre
Option de twist : Whisky à l'érable



SAKÉS

Partez en voyage au Japon grâce à notre sélection de sakés surprenants et délicieux !
Toulouse Saké Club, notre partenaire spécialiste du Japon, nous a accompagnés dans cette sélection afin de vous proposer une gamme variée et savoureuse.



	<u>4 cl</u>	<u>14 cl</u>
Cokun Junmai rosé Fruité	6,00 €	18,00 €
Honshu-Ichi Muroka Honjozo Frais	5,00 €	15,00 €
Shichiken Junmai Ginjo Végétal et élégant	6,50 €	19,00 €
Nomirinko Riche et étonnant	7,50 €	21,00 €
Offre découverte 3 sakés à déguster _____		9,00 €
Cokun Junmai rosé - 2cl, Honshu-Ichi Muroka Honjozo - 2 cl, Shichiken Junmai Ginjo - 2 cl		
Offre découverte 4 sakés à déguster _____		12,50 €
Cokun Junmai rosé - 2cl, Honshu-ichi Muroka Honjozo - 2cl, Shichiken Junmai Ginjo - 2cl, Nomirinko - 2cl		

SPIRITUEUX

WHISKYS

C'est la vie Lehmann	7,00 €
Coup de foudre Lehmann	10,00 €

GINS

Petit grain agrumes	8,50 €
Akayane Aki	9,50 €
Saveurs terreuses et umami, des champignons shimeji et maitake	
Akayane Haru	9,50 €
Algue kombu, poivre sancho et yuzu	
Akayane Snow	9,50 €
Agrumes, fruit de la passion et yuzu	
Akayane Natsu	9,50 €
Concombre, feuilles de shiso et prune japonaise	

RHUMS

Hobendock rhum blanc	6,00 €
That boutique rhum blend	7,50 €
Venidor vieillit Bows rhum	12,00 €

AGAVES

Vecindad Tequila	6,50 €
Vecindad Tequila Reposado	7,80 €
Madre Ensemble Mezcal	12,80 €
La Venenosa Raicilla	14,50 €

SPIRITUEUX

BOISSONS SPIRITUEUSES JAPONAISES SHOCHU

Tarukura Kuri _____ 12,50 €

Shochu de riz vieilli deux ans en fût de châtaigner japonais

Chiran Tea _____ 7,00 €

Shochu de patate douce au thé vert

LIQUEURS JAPONAISES

Yuzu Umeshu _____ 6,50 €

Liqueur de prune et de yuzu

Akaï Umeshu _____ 6,50 €

Liqueur de prune et shiso

Nigori Yuzushu _____ 6,50 €

Liqueur de yuzu

Kabosu shu _____ 7,00 €

Liqueur de Kabosu (agrume japonais vert)

Jabara shu _____ 7,00 €

Liqueur de Jabara (agrume japonais rare)

Nigori Mikanshu _____ 6,50 €

Liqueur de mandarine japonaise

Sakura KiraKira _____ 7,00 €

Liqueur de fleur de cerisier japonais

SE W E A C

Café bio torréfié localement par notre partenaire Acapella.

CHAUDS

Espresso	2,00 €
Double espresso	3,50 €
Café allongé	2,20 €
Café noisette	2,40 €
Café crème	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €

FROIDS

Café frappé (sirop orgeat, vanille ou noix de coco)	4,00 €
Café au lait frappé (sirop orgeat, vanille ou noix de coco)	5,00 €
Chocolat frappé	5,00 €

W M T A W T

Nos thés et infusions ont soigneusement été sélectionnés par notre partenaire local Acapella. Jean-Marc Sanchez s'engage à sourcer des produits issus d'exploitations respectueuses de l'environnement et permettant de rémunérer loyalement les producteurs favorisant la qualité.

THÉS

Zhejiang chunmee	4,00 €
Thé vert d'origine, notes fleuries	
Green Rocky Road	4,00 €
Thé vert parfumé à la bergamote	
London Calling	4,00 €
Thé noir d'origine Sri Lanka, notes maltées & boisées	
Mademoiselle Chang	4,00 €
Thé blanc parfumé pêche, abricot, passion	
Paquito	4,00 €
Thé noir parfumé passion & goyave	
Coco Loco	4,00 €
Maté parfumé à la noix de coco	

INFUSIONS

Asimbonanga	4,00 €
Rooibos parfumé pamplemousse, fraise & vanille	
Chaud Cacao	4,00 €
Infusion d'écorces de fève de cacao	
Fleur d'Oranger	4,00 €
Infusion fleur d'oranger, camomille & tilleuil	
Vamos a la playa	4,00 €
Eau de fruits coco, banane, ananas & mangue	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Taxes et services inclus, prix en € TTC. Allergènes disponibles sur demande. Sangha Hotels n'accepte pas les chèques.