

BIENVENUE

DU IKU AI HI

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 8^{ème} ciel.

PLANCHES

Planche mixte 19,00 €

Assortiment de charcuteries et fromages / Pour 2 personnes

Planche végétarienne 12,00 €

Assortiment de tartinables aux légumes / 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

DESSERT

Mochis glacés

Fleur de cerisier, matcha, mangue/passion, yuzu

l'unité : 3,50 €

les 2 : 6,00 €

SANS ALCOOL

Eau pétillante filtrée 2,00 €

Cola La Berlue 5,00 €
33 cl

Thé glacé Acapella 5,00 €
33 cl

Limonade La Berlue 5,00 €
Hibiscus, myrtille - 33 cl

Matécito 5,50 €
Boisson naturelle et pétillante au maté - 33 cl

Kombucha Foliz 5,50 €
Boisson fermentée légèrement acide
Framboise & rose ou agrumes & spiruline - 33 cl

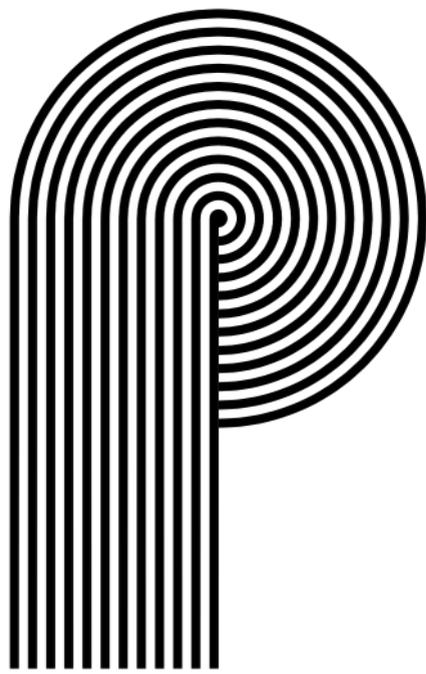
Ginger Beer non filtrée Foliz 5,50 €
Notes floraux, agrumes et pamplemousse - 33 cl

Vina'0° Chardonnay 6,00 €
Vin blanc sans alcool, arômes de fleurs
blanches, amandes et agrumes - 12 cl

Jus de fruits Si bio 5,00 €
Pomme, orange, pêche - 25 cl

Jus de pomme pétillant Sorre 5,00 €
33 cl

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	4,50 €	8,50 €
Hoppy Pale Ale - 5,6% - Brasserie L'Aviateur		
Petit Prince	5,00 €	9,50 €
IPA légère - 6% - Brasserie L'Aviateur		
Fario	4,50 €	8,50 €
Blanche, arômes de fruits exotiques - 6% Brasserie de la Jonte		

BOUTEILLES

Triple Smash	6,50 €
Blonde triple - 8,5% - 33 cl - Meduz	
Barbe Rouge	6,50 €
Rouge - 5,5% - 33 cl - Brasserie du midi	

CIDRES

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

VINS

Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique.

<u>ROUGES</u>	<u>Verre 12 cl</u>	<u>Bouteille 75 cl</u>
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 exotic sticky rice

12,00 €

Un voyage sensoriel asiatique : la purée de mangue fusionne avec le lait de coco infusé au riz gluant, accompagné d'une touche crémeuse de glace vanille pour une expérience douce et exquise.

Le Holi

13,00 €

Le bitter lessi fusionne avec la purée de framboise, le jus de citron et le miel créent une base fruitée, tandis que la ginger beer et le butterfly pea tea ajoutent une touche effervescente aux couleurs de l'arc en ciel.

Le zen garden

12,00 €

Un cocktail détoxifiant et rafraîchissant où l'Osco, le concombre et le jus de pomme s'unissent, réhaussés par la subtilité du wasabi au yuzu, pour une boisson légère et revitalisante.

Le Tokyo vita

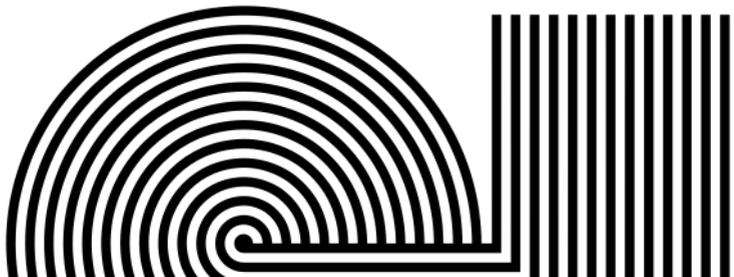
13,00 €

Un spritz revisité sans alcool : le sirop de rhubarbe maison s'allie à l'Osco pétillant et eau gazeuse, parfait pour une pause pétillante sans alcool.

Imparfaite Harmonie

10,00 €

Concombre et yuzu se marient avec la douceur de la vanille, le tout relevé par l'éclat pétillant de la ginger beer.
Un souffle d'audace !



CRÉATIONS

Le Kyushu

Succombez à l'équilibre parfait entre douceur et amertume : basilic frais, liqueur de fraise, sirop de rhubarbe maison et cachaça s'entrelacent, relevés par l'aperol et la fraîcheur pétillante du tonic.

Long drink / Acide & Amer

14,00 €

Le 8^{ème} ciel

Laissez-vous emporter par la fraîcheur florale de la violette et du sureau, sublimé par le Gin Cultiv 100% français, puis couronnée d'une chantilly aux fruits rouges acidulés pour une expérience aussi florale que fondante.

Short drink / Floral

13,00 €

La Sangharia

Une escapade nippone ensoleillée : liqueur d'umeshu au yuzu, vin blanc, limonade légère et fruits de saison s'unissent dans une sangria japonaise aussi rafraichissante qu'élégante.

Long drink / Rafraichissant & Sucré

12,00 €

Exotic sticky rice

Un voyage sensoriel asiatique : rhum blanc, purée de mangue et liqueur de passion fusionnent avec un lait de coco infusé au riz gluant, accompagné d'une touche crémeuse de glace vanille pour une expérience aussi douce qu'exquise.

Short drink / Doux & Crémeux

15,00 €

Le Yashinomi

15,00 €

Laissez-vous emporter par la douceur des tropiques avec notre élixir clarifié. Un mélange soyeux de rhum et morceaux de coco grillés, lait de coco, eau de coco, jus d'ananas et sirop d'orgeat pour une touche de d'exotisme envoûtants.

Short drink / Équilibré

Le Nagisa

12,00 €

La tequila rencontre la richesse de la myrtille et l'acidité du pamplemousse, le tout sublimé par la vivacité de la ginger beer pour un cocktail frais et plein de caractère.

Long drink / Légèrement épicé

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.

Short drink / Complexe & Fruité

Yuzu-yu

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. Le tout relevé à la ginger beer.

Long drink / Épicé & Rafraîchissant

CLASSIQUES

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

Espresso Martini Vodka, liqueur de café, sirop simple, café	12,00 €
Mojito Rhum, citron vert, sirop simple, menthe	11,00 €
Margarita Tequila, triple sec, jus de citron vert	12,00 €
Spritz Aperol ou fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	10,00 €
Caipirinha Cachaça, citron, sucre	12,00 €
Pornstar Martini Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron & shot de prosecco	12,00 €
Cosmopolitan Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron	12,00 €
French Martini Vodka, liqueur de framboise, jus d'ananas	12,00 €



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

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

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	7,50 €
Madre Ensemble Mezcal	12,00 €

NEW CAFÉ

Café bio torréfié localement par notre partenaire Acapella.

CHAUDS

Espresso	2,50 €
Double espresso	4,00 €
Café allongé	2,50 €
Café noisette	2,80 €
Café crème	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	5,00 €

FROIDS

Café frappé (sirop orgeat, vanille ou noix de coco)	5,00 €
Café au lait frappé (sirop orgeat, vanille ou noix de coco)	6,00 €
Chocolat frappé	6,00 €

W M T A E 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.