



BIENVENUE

DU K IK A 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.

WINTER FEST 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

SE LE CA

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 €

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.

Service de 15h à 22h00

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

Planche de fromage 19,00 €

Assortiment de fromages / 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

Mini nems aux légumes 7,00 €

6 pièces

DESSERT

Mochis glacés l'unité : 3,50 €

Fleur de cerisier, matcha, mangue/passion, yuzu

les 2 : 6,00 €

SANS ALCOOL

Eau pétillante filtrée

33 cl

2,00 €

Cola La Berlue

33 cl

5,00 €

Thé glacé Acapella

33 cl

5,00 €

Limonade La Berlue

Citron Vert, Vanille- 33 cl

5,00 €

Matécito

Boisson naturelle et pétillante au maté - 33 cl

5,50 €

Kombucha Foliz

Boisson fermentée légèrement acide

Framboise & rose ou agrumes & spiruline - 33 cl

5,50 €

Ginger Beer non filtrée Foliz

Notes floraux, agrumes et pamplemousse - 33 cl

5,50 €

Vina'0° Chardonnay

Vin blanc sans alcool, arômes de fleurs

blanches, amandes et agrumes - 12 cl

6,00 €

Jus de fruits bio

Pomme, orange, abricot - 25 cl

5,00 €

Jus de pomme pétillant Sorre

33 cl

5,00 €

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.



SPRITS

WHISKYS 4 cl

C'est la vie Lehmann _____ 7,00 €

Coup de foudre Lehmann _____ 10,00 €

GINS 6 cl

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

+ 2.50€ Avec Fever tree - tonic water 20 cl

RHUMS 4 cl

Hocbendock rhum blanc _____ 6,00 €

That boutique rhum blend _____ 7,50 €

Venidor vieillit Bows rhum _____ 12,00 €

AGAVES 4 cl

Vecindad Tequila _____ 6,50 €

Vecindad Tequila Reposado _____ 7,50 €

Madre Ensemble Mezcal _____ 12,00 €

SPRITS

BOISSONS SPIRITUEUSES JAPONAISES SHOCHU 4 cl

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 4 cl

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

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	
I.P.A De Lozère	6,50 €
I.P.A 7% - 33 cl - Brasserie de la Jonte	

CIDRES

Cidre doux Sorre	6,00 €
33cl	
Cidre brut Sorre	6,00 €
33cl	
Cidre menthe/yuzu Sorre	6,50 €
33cl	

VINS

Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique.

ROUGES

	<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		30,00 €
Les Novices - 2022 - AOP Faugères - Abbaye Sylva Plana		30,00 €
Carra - 2022 - AOP Pic Saint Loup - Château de Lascaux		35,00 €

BLANCS

Les Petites Demoiselles - 2022 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Côtes de Bergerac - 2022 - AOP Bergerac - OE	6,00 €	22,00 €

ROSÉS

Les Petites Demoiselles - 2022 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Domaine des Maels - 2024 - AOP Minervois - Domaine des Maels		22,00 €

CHAMPAGNE

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

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		

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 ou lavande ou violette, prosecco, eau gazeuse	10,00 €
Caipirinha Cachaça, citron, sucre	12,00 €
Pornstar Martini Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille maison, jus de citron, purée de passion & 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 €



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 detoxifiant et rafraîchissant où l'Osco, fruit de saison et le jus de pomme s'unissent, rehaussés 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 poivre maison s'allie à l'Osco pétillant et à l'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 !



CRÉATION

Tomato Niwa

14,00 €

Un twist raffiné façon Bloody Mary : gin japonais fat wash à l'huile d'olive, eau de tomate et liqueur Amour Matador. Le jus de citron et le basilic apportent fraîcheur et vivacité, tandis qu'une mousse de mozzarella surprend par sa gourmandise méditerranéenne.

Long drink / Esprit bloody marie

Le 8^{ème} ciel

13,00 €

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

Oishi Fig

13,00 €

La blanche d'Armagnac rencontre la douceur d'une purée de figues fraîches, équilibrée par le jus de citron et la vivacité d'une liqueur de yuzu. Le sirop de romarin apporte une touche aromatique élégante, pour un cocktail à la fois fruité et raffiné.

Short Drink/ Rafrachissant & Légèrement sucré

Exotic sticky rice

15,00 €

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



Flowers Garden

15,00 €

Un cocktail floral et raffiné mêlant gin aux agrumes, liqueur de lavande, liqueur de bergamote et liqueur de Kira Kira. Rehaussé de jus de citron et d'un sirop de thé maison, il offre un équilibre subtil entre fraîcheur acidulée et douceur florale, sublimé par une texture aérienne.

Floral / Équilibré

Inari Delight

14,00 €

Un hommage à l'Old Fashioned revisité : rhum épicé "fat wash" coco, sirop de vanille maison et saké mirin. Le cacao bitter intensifie la profondeur, offrant une variation chaleureuse et gourmande où le chocolat s'impose avec élégance.

Short 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 & Rafraichissant



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.