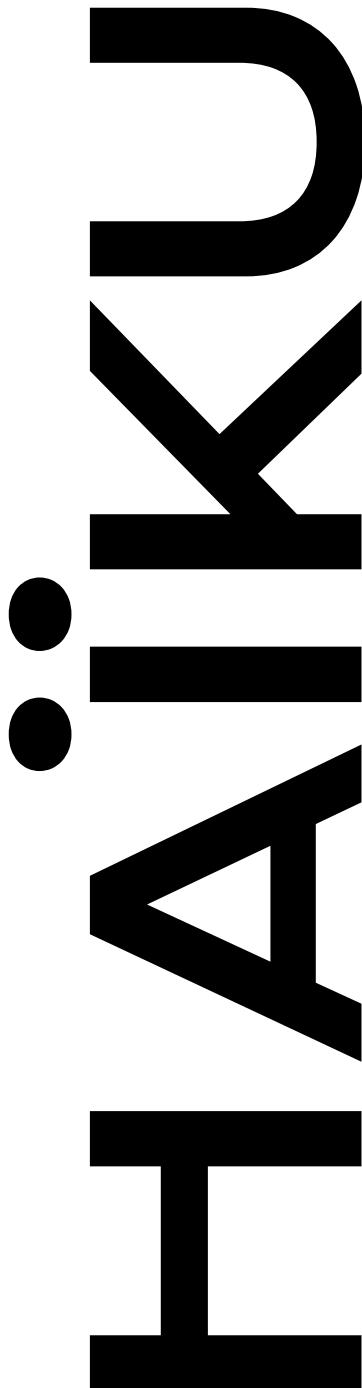




**BIENVENUE**



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 haikus "Haikus de vie". Deux naissances dans la même lumière, deux promesses enchevêtrées sous le ciel infini.

---

TEA

---

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

---

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

## INFUSIONS

---

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

**CAFFÈ**

---

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 ARGICHEZ NOTER

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<sup>ème</sup> 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

<b>Eau pétillante filtrée</b> 33 cl	2,00 €
<b>Cola La Berlue</b> 33 cl	5,00 €
<b>Thé glacé Acapella</b> 33 cl	5,00 €
<b>Limonade La Berlue</b> Citron Vert, Vanille - 33 cl	5,00 €
<b>Matécito</b> Boisson naturelle et pétillante au maté - 33 cl	5,50 €
<b>Kombucha Foliz</b> Boisson fermentée légèrement acide Framboise & rose ou agrumes & spiruline - 33 cl	5,50 €
<b>Ginger Beer non filtrée Foliz</b> Notes florals, agrumes et pamplemousse - 33 cl	5,50 €
<b>Vina'0° Chardonnay</b> Vin blanc sans alcool, arômes de fleurs blanches, amandes et agrumes - 12 cl	6,00 €
<b>Jus de fruits bio</b> Pomme, orange, abricot - 25 cl	5,00 €
<b>Jus de pomme pétillant Sorre</b> 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.



# SPIRITUEUX

## 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 shimejii 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

Hobcendock 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 €

# SPRITUEUX

## BOISSONS SPIRITUEUSES JAPONAISES SHOCHU 4 cl

**Tarukura Kuri** \_\_\_\_\_ 12,50 €

Shochu de riz vieilli deux ans en fût de châtaignier 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

25 cl      50 cl

---

**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**

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

## **BLANCS**

<b>Les Petites Demoiselles - 2022</b>	- AOP Fronton - Château Boujac	<b>6,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Côtes de Bergerac - 2022</b>	- AOP Bergerac - Œ	<b>6,00 €</b>	<b>22,00 €</b>

## **ROSÉS**

<b>Les Petites Demoiselles - 2022</b>	- AOP Fronton - Château Boujac	<b>6,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Domaine des Mael's - 2024</b>	- AOP Minervois - Domaine des Mael's		<b>22,00 €</b>

# CHAMPAGNE

<b>Champagne Lanouelle Brut Affriolant</b>		<b>12,00 €</b>	<b>60,00 €</b>
Terroir et modernité			

# 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.

---



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

Vodka, liqueur de café, sirop simple, café

**Mojito** 11,00 €

Rhum, citron vert, sirop simple, menthe

**Margarita** 12,00 €

Tequila, triple sec, jus de citron vert

**Spritz** 10,00 €

Aperol ou fleur de sureau ou lavande ou violette,  
prosecco, eau gazeuse

**Caipirinha** 12,00 €

Cachaça, citron, sucre

**Pornstar Martini** 12,00 €

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille maison, jus  
de citron, purée de passion & shot de prosecco

**Cosmopolitan** 12,00 €

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron

**French Martini** 12,00 €

Vodka, liqueur de framboise, jus d'ananas



# 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, fruit de saison 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 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 !



# CREATION

<b>Tomato Niwa</b>	<b>14,00 €</b>
Un twist raffiné façon Bloody Mary : gin japonais fat wash à l'huile d'olive, eau de tomate et liqueur Amour Matodor. 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	
<b>Le 8ème ciel</b>	<b>13,00 €</b>
Laissez-vous emporter par la fraîcheur florale de la violette et du sureau, sublimé par le Gin Cultiv 100% français, puis couronné d'une chantilly aux fruits rouges acidulés pour une expérience aussi florale que fondante.	
Short drink / Floral	
<b>Oishi Fig</b>	<b>13,00 €</b>
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/ Rafraîchissant & Légèrement sucré	
<b>Exotic sticky rice</b>	<b>15,00 €</b>
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 & Crèmeux	

### **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 épice

### **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



**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 Hôtels n'accepte pas les chèques.