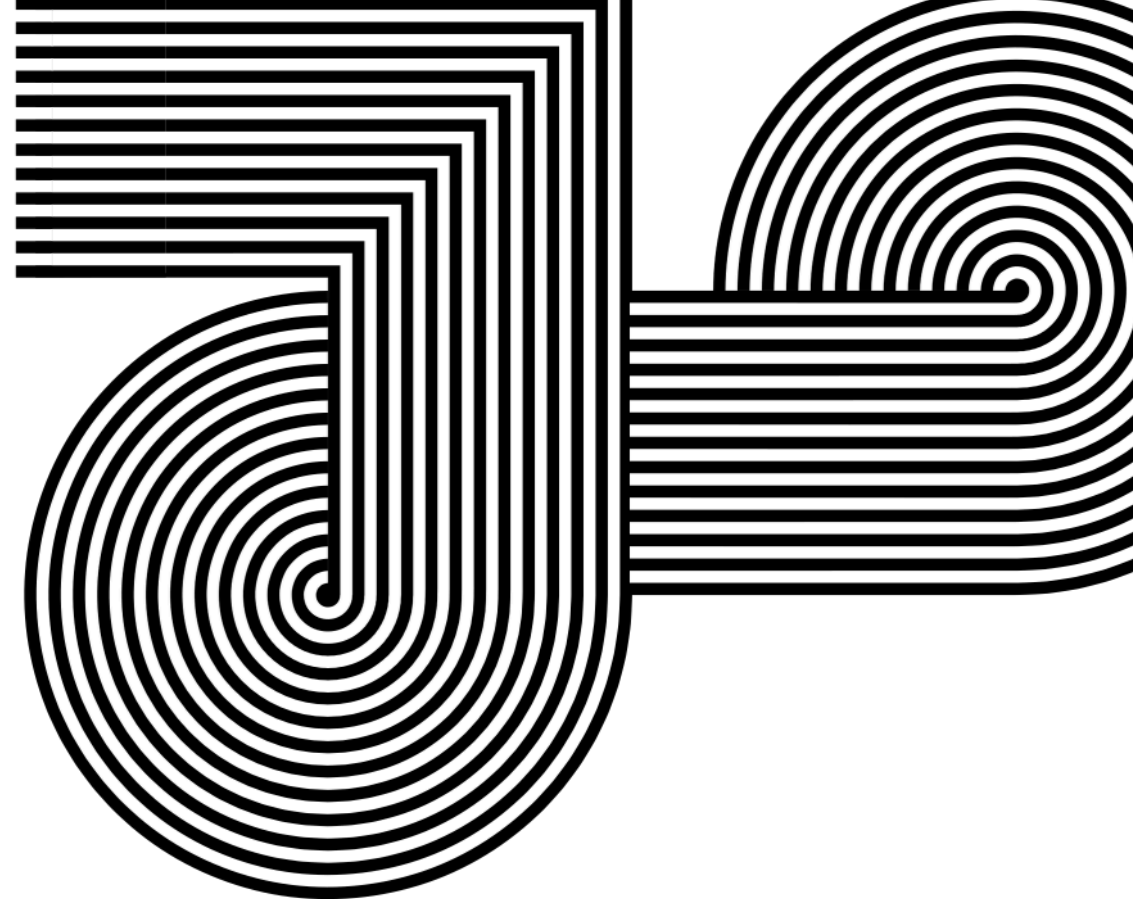
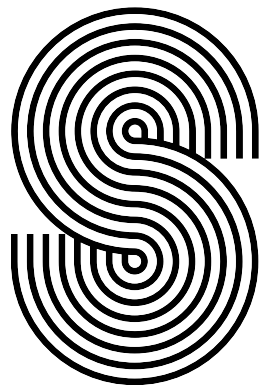




BIENVENUE

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.

HAÏKU

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.

MENTHES

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

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

INFUSIONS

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

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 spéculoos ou noix de coco)	5,00 €
Café au lait frappé (sirop orgeat, vanille, spéculoos 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 15,00 €
Assortiment de tartinables aux légumes Bocalenvers, gyozas légumes et nems aux légumes /
Pour 2 personnes

BOUCHÉES SANGHA

Gyozas crevettes 7,00 €
4 pièces

Gyozas légumes 7,00 €
4 pièces

Yakitori 12,00 €
4 pièces

Mini nems aux légumes 7,00 €
6 pièces

Tartinable aux légumes 6,50 €
Tartinable Bocalenvers

DESSERT

Mochis glacés l'unité : 3,50 €
Fleur de cerisier, matcha, mangue/passion, yuzu les 2 : 6,00 €

SANS ALCOOL

Eau pétillante filtrée 2,00 €

33 cl

Cola La Berlue 5,00 €

33 cl

Limonade La Berlue 5,00 €

Citron Vert et Vanille - 33 cl

Matécito 5,50 €

Boisson naturelle et pétillante au maté /

Classique et framboise menthe - 33 cl

Kombucha Foliz 5,50 €

Boisson fermentée légèrement acide

Framboise & rose ou pêche verveine - 33 cl

Ginger Beer non filtrée Foliz 5,50 €

Notes floraux, agrumes et pamplemousse - 33 cl

Jus de fruits bio (l'atelier du jus) 5,00 €

Pomme, orange, abricot, ananas - 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.



SPIRITUEUX

WHISKYS 4 cl

Coup de foudre Lehmann (France) 10,00 €

Whisky Chiyomusubi (Japon) 12,00 €

GINS 6 cl

Akayane Aki (Japon) 9,50 €

Saveurs terreuses et umami, des champignons shimeji et maitake

Akayane Haru (Japon) 9,50 €

Algue kombu, poivre sancho et yuzu

Akayane Snow (Japon) 9,50 €

Agrumes, fruit de la passion et yuzu

Akayane Natsu (Japon) 9,50 €

Concombre, feuilles de shiso et prune japonaise

Kanoshizuku (Japon) 10,50 €

Arbre Kuromoji

+ 2.50€ Avec Fever tree - tonic water 20 cl

RHUMS 4 cl

Hocbendock rhum blanc (France) 6,00 €

Cihuatán Indigo (Salvador) 7,50 €

Venidor vieillit Bows rhum (France) 12,00 €

AGAVES (Mexique) 4 cl

Madre Ensemble Mezcal 12,00 €

SPRITS

BOISSONS SPIRITUEUSES JAPONAISES SHOCHU 4 cl

Chiran Tea _____ 7,00 €
Shochu de patate douce au thé vert

LIQUEURS JAPONAISES 4 cl

Akaï Umesu _____ 6,50 €
Liqueur de prune et shiso

Nigori Yuzushu _____ 6,50 €
Liqueur de yuzu

Nigori Mikanshu _____ 6,50 €
Liqueur de mandarine japonaise

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		
Komugi	4,50 €	8,50 €
Blanche, arômes de verveine - 6% Brasserie L'aviateur		

BOUTEILLES

La Sir Nutty Smith 7 €
English Brown Ale - 4,5% - 33 cl - L'Orset

La Juicy Flower 7 €
Double NEIPA 7,5% - 33 cl - L'Orset

CIDRES

Cidre doux Sorre _____ 6,00 €
33cl

Cidre brut Sorre _____ 6,00 €
33cl

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 - 2023 - AOP Fronton - Château Boujac		30,00 €
Carra - 2023 - AOP Pic Saint Loup - Château de Lascaux		35,00 €

BLANCS

Les Petites Demoiselles - 2025 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
--	--------	---------

ROSÉS

Les Petites Demoiselles - 2025 - AOP Fronton - Château Boujac	6,00 €	25,00 €
Domaine des Maels - 2024 - AOP Minervois - Domaine des Maels		22,00 €

CHAMPAGNE

Champagne Konrat Brut Terroir et modernité	12,00 €	65,00 €
--	---------	---------

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 €
Nomirinko Riche et étonnant	7,50 €	21,00 €
Offre découverte 3 sakés à déguster Cokun Junmai rosé - 2cl, Honshu-Ichi Muroka Honjozo - 2 cl, Shichiken Junmai Ginjo - 2 cl		9,00 €

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, sucre, café

Mojito 10,00 €

Rhum, citron vert, sucre, menthe

Margarita 10,00 €

Tequila, triple sec, jus de citron vert

Spritz 9,00 €

Aperol, Fleur de sureau, Lavande ou Violette, Prosecco, eau gazeuse

Caipirinha 10,00 €

Cachaça, citron vert, sucre

Pornstar Martini 12,00 €

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

Cosmopolitan 11,00 €

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 et une touche crémeuse de glace vanille pour une expérience douce et exquise.

Le Holi 10,00 €

Le bitter lessi marié 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.

Un été quand même 12,00 €

L'alliance du Matecito L'Original et de JNPR n°2, relevée par du jus de pomme et de cranberry. Une touche de sirop de miel de gingembre et de sirop de poivre apporte chaleur et caractère à ce cocktail.

La vraie vie 12,00 €

Le Matecito Framboise Menthe associé aux VRMH (vermouth sans alcool), avec une base fruitée de framboise, yuzu et citron. Le poivre et le romarin apportent une touche aromatique qui équilibre l'ensemble.



CRÉATIONS

Bissap Jam

Un cocktail frais et exotique où l'hibiscus rencontre le miel et le gingembre dans un équilibre vibrant. La menthe et les agrumes apportent une touche rafraîchissante pour une finale légère et parfumée.

Long drink / Exotique & Floral

13,00 €

Framboisier Caliente

Un cocktail audacieux où la purée de framboise et le jus de citron se mêlent à la tequila, à la liqueur de framboise et à la touche piquante de liqueur de piment, sublimé par notre sirop de romarin maison.

Parfait pour ceux qui aiment les saveurs fruitées, épicées et surprenantes.

Long drink / Fruité & Pimenté

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 équilibré par le citron et notre sirop d'hibiscus maison.

Short drink / Floral

13,00 €

Exotic sticky rice

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

Long drink / Doux & Crémeux

14,00 €

Golden Tonka

Un mélange gourmand de prune japonaise, fève de tonka et whisky aux notes chaleureuses et légèrement fumées. Une expérience onctueuse, douce et épicée.

Short drink / Chaud & Épicée

13,00 €

Nigori no yume / Rêve de nigori

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 Lehmann, vermouth blanc, triple sec et jus de citron.

Short drink / Complexe & Fruité

13,00 €

Yuzu no hana / Fleur de yuzu

Une explosion de saveurs en bouche, grâce à l'ingrédient phare le yuzu, associée au gin Cultiv 100% français, un sirop de vanille ainsi qu'un sirop de basilic fait maison, une goutte de bitter fusetti pour une pointe d'amertume. Le tout relevé à la ginger beer.

Long drink / Épicé & Rafraîchissant

14,00 €

Pomodoro e basilico

Un cocktail audacieux et gourmand mêlant jus de tomate, tequila infusée au basilic et une pointe de piment. Une création originale aux accents méditerranéens, relevée par une texture onctueuse et une belle fraîcheur végétale.

Long drink / Aromatique

14,00 €