

CARTE DU BAR

Nos cocktails culinaires se composent d'ingrédients frais et de spiritueux de haute qualité, que ce soit nos jus pressés à la main et clarifiés ou nos infusions maison. Chaque cocktail comprend une touche spéciale où nos barmans mélangeront les arts culinaires avec la mixologie pour vous apporter une expérience unique et inoubliable !

Our culinary cocktails are crafted using a combination of fresh ingredients and highest-quality spirits, whether it is hand-squeezed and clarified juices or our homemade infusions. Each of our cocktails contains a special touch. Our Barmen blends the culinary arts with mixology to bring you an unforgettable experience!

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

PEAR-FECTION

15 000 F

Un équilibre parfait entre une douceur généreuse et une tension vibrante, suivie d'une fraîcheur tranchante, soutenue par une structure nette et raffinée. Un voyage aromatique entre lumière et mystère, à la fois vif, chaleureux et plein de caractère.

Liqueur de poire, Tequila blanco, Sirop simple, Jus de citron jaune clarifié, Ginger beer.

Pear Liqueur, White tequila, Simple syrup, Clarified lemon juice, Ginger beer.

ROSÉ MILLÉSIMÉ

16 000 F

La formule présentée associe l'effervescence et les notes de fleurs blanches du champagne à la complexité du gin et à la fraîcheur du jus de citron jaune.

London dry gin, Liqueur Chambord, Peychaud bitter, Jus de citron jaune clarifié, Champagne brut.

London dry gin, Chambord liqueur, Bitters Peychaud, Clarified lemon juice, Champagne brut.

MATSURI CLUB

14 000 F

Un mélange vibrant de fruits rouges et d'abricot, relevé par la fraîcheur du rhum blanc et du triple sec pour des notes finales douces et ensoleillées.

Rhum blanc, Triple sec, Liqueur d'abricot, Liqueur Chambord.

White rhum, Triple sec, Apricot liqueur, Chambord liqueur.

VELOURS D'AMBRE

15 000 F

Légère et persistante, avec une sensation iodée et citronnée, la solution saline accentue les saveurs et prolonge la finale. Une interprétation élégante et désaltérante du highball.

Solution saline, Liqueur anisée, Sirop d'agave, Jus de citron jaune clarifié, Rhum plantation blanc, Soda water, Blanc d'œuf.

Saline solution, Anise Liqueur, Agave syrup, Clarified lemon juice, Plantation white rhum, Soda water, White egg.

TEQUILA SPARK

15 000 F

Long drink rafraîchissant, l'association du gingembre et de la tequila donne un breuvage signature étincelant riche en caractère.

Tequila blanco, Sirop d'agave, Jus de citron jaune clarifié, Jus de gingembre, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de passion, Ginger beer.

Blanco Tequila, Agave syrup, Clarified lemon juice, ginger juice, Triple Sec, Orgeat Syrup, Passion juice, Ginger Beer.

COCKTAILS CLASSIQUES MODERNISÉS

SICILIAN SOUR

10 000 F

Un équilibre raffiné entre rondeur fruitée, douceur gourmande et fraîcheur vive. Texture onctueuse et finale chaleureuse, aux accents méditerranéens.

Cognac VS, Liqueur d'abricot, Liqueur d'Amaretto, Angostura bitters, Jus de citron jaune clarifié, Blanc d'œuf.

Cognac VS, Apricot liqueur, Amaretto liqueur, Angostura bitters, Lemon clarified juice, White egg.

OLD CUBAN

12 000 F

Une brise des caraïbes portée par la profondeur du rhum et le souffle vif du champagne. Une alliance entre puissance, fraîcheur et effervescence.

Rhum blanc, Bitter angostura, Jus de gingembre, Menthe fraîche, Champagne brut.

White rhum, Angostura bitters, Fresh ginger juice, Fresh mint, Champagne brut.

PISCO VERVEINE

12 000 F

Une brise des caraïbes portée par la profondeur du rhum et le souffle vif du champagne. Une alliance entre puissance, fraîcheur et effervescence.

Pisco infusé au verveine et combava, Jus de citron jaune clarifié, Sirop simple, Blanc d'œuf, Bitter Angostura.

Pisco, Clarified lemon juice, Simple syrup, White egg, Angostura bitters.

MAI TAI

12 000 F

Long drink rafraîchissant aux saveurs polynésiennes. Sublime!

Rhum plantation blanc, Rhum plantation dark, Liqueur d'abricot, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de citron jaune clarifié, Solution saline.

Plantation white rhum, Plantation dark rhum, Triple sec, Apricot liqueur, Orgeat syrup, Clarified lemon juice, Saline solution.

MARTINEZ

12 000 F

Un parfum d'archive et de mystère. Texture soyeuse, notes de cerise noire, d'écorce et de fleurs séchées. Un voyage contemplatif, entre nostalgie et raffinement intemporel.

Liqueur maraschino, Vermouth rouge, Gin london dry, Bitters boker.

Maraschino liqueur, Red vermouth, London dry gin, Bokers bitters.

LES COCKTAILS / COCKTAILS

Cocktails classiques

Classic Cocktails

10 000 F

Cocktails réimaginés

Reimagined Cocktails

15 000 F

Cocktails au champagne

Champagne Cocktails

15 000 F

SANS ALCOOL / MOCKTAILS

ÉCLAT DE L'OUEST

8 000 F

Une fraîcheur vive et élégante portée par des notes végétales et exotiques, subtilement arrondie par une douceur gourmande.

Jus de concombre infusé au cordial vanille et passion, Jus de citron clarifié, Vin pétillant non alcoolisé.

Cucumber juice infused with vanilla and passion cordial, Clarified lemon juice, Non alcoholic sparkling wine.

L'ORANGEADE

9 000 F

Une fraîcheur vive et aromatique, portée par des notes d'agrumes intenses et une douceur subtile.

La bulle délicate prolonge une finale éclatante et désaltérante.

Huile essentielle d'orange, Cordial d'orange, Jus de citron clarifié, Sirop d'agave, Soda water

Essential orange oil, Orange cordial, Lemon clarified juice Agave syrup, Soda water.

ELIXIR DU WEST

8 000 F

Énergisant et purifiant, ce mocktail offre une sensation de fraîcheur immédiate, avec une pointe d'épice subtile.

Idéal pour revitaliser le corps et l'esprit.

Jus de carotte, Jus de pomme verte, Jus de gingembre, Jus de citron clarifié.

Freshly Squeezed carrot juice, Apple juice, Ginger juice, Clarified lemon juice.

LES BIERES / BEERS 33 cl

En bouteille / Bottle

Beaufort - 5° Côte d'Ivoire	5 000 F
Castel - 5.2° Côte d'Ivoire	5 000 F
Budweiser - 5° Belgique	5 000 F
Desperados - 5.9° France / Alsace	5 000 F
Heineken - 8° Allemagne	5 000 F
Corona - 4.5° Mexique	5 000 F

PRESSION / DRAFT

Beaufort - 5° Côte d'Ivoire	5 000 F
---------------------------------------	---------

LES CHAMPAGNES / CHAMPAGNE 12 cl

Brut - Billecart Salmon - SA	15 000 F
Brut - Goussard Delagneau - SA	12 000 F
Laurent Perrier Demi Sec - SA	12 000 F

LES VINS / WINES 12 cl

Blanc / White

Marius Domaine de la Dourbie - 2020	8 000 F
Chablis - Billaud Simon - 2021	8 500 F
Lola Sweet - Château Des Landes - 2024	7 000 F
Sancerre les belles vignes - Domaine Fournier - 2023	9 000 F

Rouge / Red

Saint Emilion Grand Cru - Château Martinet - 2017	7 000 F
Morgon - Domaine de la Javernière - 2022	8 000 F
Mercurey - Cave de Buxy - 2020	12 000 F

Rosé / Rosé wine

Whispering Angel - Côtes de Provence - 2023	8 000 F
Côtes de Provence - "Elegance" Mas de pampelone - 2024	7 000 F

LES APERITIFS / APERITIFS

Amer / Bitter 4 cl

Aperol 1919 - 12, 5°

Italie

5 000 F

Campari - 25°

Italie

5 000 F

Cynar - 16, 5°

Italie

5 000 F

Suze - 20°

France

5 000 F

Anisé / Anise 4 cl

Pernod Pastis - 45°

France

5 000 F

Ricard - 45°

France

5 000 F

Porto / Port Wine 8 cl

Sandeman 10 ans - 20°

Portugal

7 000 F

Sandeman 30 ans - 20°

Portugal

26 000 F

Sandeman 40 ans - 20°

Portugal

45 000 F

VERMOUTH / VERMOUTH 8 cl

Martini Rouge - 18°

Italie

5 000 F

Martini Blanc - 20°

Italie

5 000 F

Martini Extra - Dry - 20°

Italie

5 000 F

Plantes / Plants 8 cl

Pimm's N°1 - 25°

Ecosse / Highlands

5 000 F

Jägermeister - 35°

Allemagne / Basse-Saxe

5 000 F

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

Cachaça 4 cl

Blanche

Aguacana - 37.5°

Brésil

5 000 F

Gin 4 cl

Distilled Gin

Tanqueray - 43, 1°

Ecosse

60 000 F 6 000 F

Procera - 51°

Kenya

130 000 F 13 000 F

London Dry

Beefeater - 40°

Angleterre

60 000 F 7 000 F

Bombay Sapphire - 40°

Angleterre

60 000 F 7 000 F

Hendrick's - 41, 4°

Ecosse

95 000 F 9 500 F

Citadelle - 44°

France

60 000 F 7 000 F

Generous Gin Original - 44°

France

60 000 F 7 000 F

Sloe Gin

Monkey 47 - 29°

Allemagne

9 000 F 90 000 F

Rhum / Rum 4 cl

Tradition

Diplomatico Reserva Exclus - 40°

120 000 F 12 000 F

Havana Club 15 ans - 40°

Cuba

110 000 F 11 000 F

Zacapa Solera 23 - 40°

Guatemala

180 000 F 18 000 F

Plantation Dark - 41, 2°

Caraïbes

60 000 F 6 000 F

3 Stars Plantation - 40, 1°

Caraïbes

60 000 F 6 000 F

Diplomatico Ambassador - 40°

Venezuela

450 000 F 45 000 F

Canerock - 40°

Jamaique

60 000 F 6 000 F

Tradition française / French tradition

Saint James Royal Blanc - 50°

60 000 F 7 000 F

Saint James Brun - 45°

France

60 000 F 7 000 F

Depaz Blanc - 40°

Martinique

70 000 F 7 000 F

Depaz VSOP Dark - 45°

Martinique

150 000 F 15 000 F

Neisson par Neisson - 52.5°

Martinique

70 000 F 7 000 F

Tequila 4 cl

Blanco - Silver

Agavita - 38°	50 000 F	5 000 F
Jalisco / Mexique		
Clase Azul Plata - 40°	280 000 F	15 000 F
Los Altos / Mexique		
Casamigos - 40°	150 000 F	
Jalisco / Mexique		
Don Julio Blanco - 38°	120 000 F	10 000 F
Mexique Volcan		
Volcano Blanco - 40°	80 000 F	8 000 F
Jalisco / Mexique		

Reposado

Don Julio 1942 Anejo - 40°	350 000 F	
Mexique		
Clase azul - 40°	350 000 F	20 000 F
Los Altos / Mexique		
Volcan Cristalino - 40°	100 000 F	9 000 F
Jalisco / Mexique		

Mescal 4 cl

Elemental - 40°	70 000 F	7 000 F
Oaxaca		
Clase Azul Durango " Noir" - 42°	550 000 F	
Mexique		
Clase Azul Guerrero " Verte" - 42°	550 000 F	
Mexique		
Clase Azul San Luis Potosi "Rouge"	550 000 F	
Mexique		

Vodka 4 cl

Absolut - 40°

Suede / Skane

65 000 F 6 500 F

Belvedere - 40°

Pologne

80 000 F 8 000 F

Grey Goose - 40°

France

95 000 F 9 500 F

Ciroc - 40°

France

111 000 F 11 000 F

Whisky / Whiskey

Américain / American 4 cl

Rye

Bulleit Bourbon - 45°

Kentucky

65 000 F 5 500 F

Bulleit 95 Rye - 45°

Kentucky

70 000 F 5 500 F

Jack Daniel's Single Barrel Rye - 45°

75 000 F 7 000 F

Tennessee

Jack Daniel's N°7 - 40°

65 000 F 6 0000 F

Irlandais / Irish

Bushmills - 40°

Antrim County

63 000 F 5 800 F

Jameson Triple Distilled - 40°

70 000 F 7 000 F

Japonais / Japanese

Nikka From The Barrel - 51, 4°

125 000 F 12 500 F

Togouchi Peated Cask - 40°

140 000 F 13 500 F

Nikka Days - 40

170 000 F 13 000 F

Ecossais / Scottish

Blend

The Famous Grouse - 40°	65 000 F	6 000 F
Johnnie Walker Double B - Label - 40°	100 000 F	10 000 F
Johnnie Walker 12 ans B - Label - 40°	85 000 F	8 5000 F
Chivas Regal 12 ans - 40°	95 000 F	9 5000 F
Monkey Shoulder - 40°	70 000 F	7 000 F
Chivas Regal 18 ans Gold - 40°	140 000 F	14 000 F
Johnnie Walker Blue Label - 40°	350 000 F	15 000 F
Johnnie Walker 18 ans - 40°	170 000 F	17 500F
Johnnie Walker Gold Label Reserve - 40°	180 000 F	18 000 F

Single Malt

Talisker Storm - 45, 8° - Isle Of Skye	85 000 F	8 5000 F
Talisker 10 ans - 40.8°	100 000 F	10 000 F
Glenfiddich 18 ans Small Batch - 40°	140 000 F	14 000 F
The Macallan 12 ans Double cask - 43°	170 000 F	17 000 F
Caol ila - 43°	135 000 F	13 500 F
Oban 14 ans - 43°	150 000 F	15 000 F
Redbreast 12 ans	80 000 F	8 000 F
Glenfarclas 10 ans - 40°	85 000 F	8 500 F
Bunnahabhain Stiuireadair - 46, 3°	85 000 F	8 500 F
Glenmorangie Original - 40°	75 000 F	7 500 F
Glenmorangie Quinta 14 ans - 40°	120 000 F	11 000 F
Glenmorangie 18 ans "The Infinita " - 43°	150 000 F	15 000 F
Glenmorangie "SIGNET" - 46°	250 000 F	
Glenmorangie 16 ans - "The Nectar " - 40°	135 000 F	15 000 F

LES DIGESTIFS / DIGESTIVE

Armagnac 4 cl

Assemblage / Blend

Saint - Vivant VSOP - 40°
France

7 000 F

Calvados 4 cl

Pays d'Auge

Père Magloire Fine VS - 40°
France

6 000 F

Père Magloire XO - 40°
France

17 000 F

Lecompte 12 ans - 40°
France

7 500 F

Chartreuse d'Aiguenoire et de Voiron 4 cl

Chartreuse Jaune - Cuvée M.O.F - 45°

20 000 F

Chartreuse Verte - LIQUEUR D'ELIXIR - 56°

18 000 F

Cognac 4 cl

Assemblage / Blend

Hennessy VSOP - 40°
France / Poitou - Charentes

140 000 F 14 000 F

Hennessy VS - 40°
France / Poitou - Charentes

80 000 F 8 000 F

Delamain XO Vesper - 40°
France / Poitou - Charentes

20 000 F

Hennessy XO - 40°
France / Poitou - Charentes

45 000 F

Cognac 10 Générations Ferrand - 46°
France

10 000 F

Cognac Pierre Ferrand 1840 - 45°
France

10 000 F

Cognac VSOP Remy Martin - 40°
France

7 500 F

Eau-de-vie 4 cl

Cacao BEST - 40°

Côte d'Ivoire

3 000 F

Mangue BEST - 40°

Côte d'Ivoire

3 000 F

Vieille Prune Grande Réserve - Arthur Metz - 40°

France

4 000 F

Mirabelle Réserve - Arthur Metz - 43°

France

4 000 F

Poire Williams - J.Cartron - 49°

France

4 000 F

Liqueur 4 cl

Limoncello Rossi D'Asiago Distillatory - 32°

Italie

5 000 F

Kahlúa - 20°

Mexique / Veracruz

5 000 F

Cointreau 1849 - 40°

France / Angers

5 000 F

Get 27 - 21°

France / Beaucaire

5 000 F

Cassis Marie Brizard - 15°

France / Bordeaux

5 000 F

Amaretto Marie Brizard - 23°

France / Bordeaux

5 000 F

Litchi Marie Brizard 20°

France / Bordeaux

5 000 F

Chambord Liqueur Royale - 16,5°

France

5 000 F

Passoa - Liqueur passion - 17°

France

5 000 F

Crème 6 cl

Bailey's The Original Irish Cream - 17°

Ireland / Dublin

5 000 F

Crème de Cassis de Dijon - Bardinet - 16°

France

5 000 F

LES BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café Continent 100% Robusta, Torréfaction Classique

Le Café / Coffee Selection

Espresso, Ristretto, Décafeiné

2 500 F

Café Allongé, Espresso Macchiato

2 500 F

Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Café Latte

3 000 F

Le Chocolat / Hot Chocolate

Cacao

Chocolat 100 % Cacao

3 000 F

Origine Côte d'Ivoire

Nos fournisseurs de thé et de café ont été sélectionnés pour leurs qualités gustatives, ainsi que pour leurs engagements solidaires envers une agriculture responsable et durable.

Our tea and coffee suppliers have been selected for their taste qualities, as well as for their commitments to responsible and sustainable agriculture.

La Sélection des Thés de "Dammann Frères" / Tea Selection from "Dammann Frères"

Thé Noir / Black Tea

Breakfast

Blend de Chine

3 000 F

Le corsé / malté de l'Assam allié au boisé du Ceylan et au fruité / épicé du Darjeeling donne un thé au goût franc.

Darjeeling

Inde

3 000 F

Thé d'été de Darjeeling, il mêle des feuilles en provenance de différents jardins. Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

Earl Grey Yin Zhen

Blend de Chine et d'Inde

3 000 F

La saveur de la Bergamote (Calabre) se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons duveteux pour la noblesse et quelques pétales de fleurs.

Jardin Bleu

Blend de Chine et d'Inde

3 000 F

Bel équilibre et savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois.

Pomme d'Amour

Blend de Chine et d'Inde

3 000 F

Mélange de thés noirs aux délicieux arômes de pomme caramélisée cuite au four, rehaussé d'une pointe de marasquin.

Yunnan Vert

Grand Cru province de Yunnan / Chine

3 000 F

Thé vert délicat. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.

Bali

Chine

3 000 F

Semblable au Sencha. Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé.

Miss Dammann

Blend de Chine et d'Inde

3 000 F

Fraîcheur et vivacité. Miss Dammann est une création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.

Infusion / Herbal Tea

Rooibos Citrus

Afrique du Sud

3 000 F

Douce et vive. C'est la rencontre du rooibos, plante d'Afrique du Sud, avec la saveur acidulée d'un bouquet d'agrumes.

Tisane du Berger

Blend Méditerranéen

3 000 F

Parfumé et aromatique. Ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.

Nos fournisseurs de thé et de café ont été sélectionnés pour leurs qualités gustatives, ainsi que pour leurs engagements solidaires envers une agriculture responsable et durable.

Our tea and coffee suppliers have been selected for their taste qualities, as well as for their commitments to responsible and sustainable agriculture.

BOISSONS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE DRINKS

Sodas

Fanta, Sprite - 33 cl	5 000 F
Coca - Cola - 33 cl	5 000 F
Coca - Zéro - 33 cl	5 000 F
Schweppes Indian Tonic - 25 cl	5 000 F
San Bitter - 10 cl	5 000 F
Ginger Beer - 20cl - Fever tree	5 000 F
Redbull	6 000 F

Jus de Fruits Frais 25 cl

Ananas, Gingembre, Citron Vert, Passion	3 000 F
Orange Maroc, Citron Jaune	3 000 F

Eaux Minérales

Kirène pétillant - 75 cl	5 000 F
Côte d'Ivoire	
Kirène - 75 cl	5 000 F
Côte d'Ivoire	
Perrier - 33 cl	5 000 F
France	
Céleste - 33 cl	5 000 F
Côte d'Ivoire	
Céleste - 75 cl	2 500 F
Côte d'Ivoire	
Eau Minérale Voss - 80 cl	6 000 F
Norvège	
Eau Minérale Voss Pétillant - 80 cl	6 500 F
Norvège	

Prix Nets en XOF. Taxe et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux, veuillez consommer avec modération.

Net Prices in XOF. Taxes and service included.
Alcohol abuse is dangerous, please consume with moderation.

WEST

BAR & RESTAURANT