

# CASA SOHO

BAR & TAPAS - RESTAURANT



APERITIFS

BOISSONS CHAUDES

BIERES

COCKTAILS

ALCOOLS

DIGESTIFS

SOFTS

CARTE DES VINS

TAPAS ET PLANCHES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces



## APÉRITIFS

PASTIS, RICARD (2cl)	3.5€
KIR (2cl)	6€
SUZE (6cl)	6€
PORTO BLANC, ROUGE (6cl)	6€
CAMPARI (6cl)	6€
CINZANO BLANC, ROUGE (6cl)	5€
SPRITZ (12cl)	8.5€
HUGO SPRITZ (12cl)	12€
LILLET (6cl)	6€



## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SEGAFREDO	2€
CAFÉ CRÈME	3.5€
DOUBLE EXPRESSO	3.5€
CAPPUCCINO	4.5€
CAFÉ VIENNOIS	5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€
<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b>	<b>4€</b>
Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert de Chine, Verveine menthe poivrée	



## BIÈRES

	25cl	50cl
BUD 5° "blonde"	4.5€	7.5€
GINETTE FRUITS ROUGES 4°	5.5€	8.5€
HOEGAARDEN 4.8° "blanche"	5.5€	8.5€
IPA GOOSE 4.1°	5.5€	9€
KWAK 8.4° "ambrée"	5.5€	9€
TRIPLE KARMELIET 8°	5.5€	9€
PICON BIÈRE	5.5€	9€
MONACO, BUD SIROP	4.5€	8€



## BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADO (33cl)	6€
JUPILER 0% (25cl)	5€



## COCKTAILS

<b>Caïpirinha (5cl)</b> Cachaça, cassonade, citron vert	<b>11€</b>
<b>Daiquiri (4cl)</b> Rhum, citron vert, sucre de canne	<b>10€</b>
<b>Maï Thaï (6cl)</b> Rhum blanc, Rhum ambré, sirop d'orgeat, cointreau, citron vert	<b>12€</b>
<b>Manhattan (6cl)</b> Jack Rye, vermouth rouge, bitter	<b>12€</b>
<b>Mojito à la cubaine (4cl)</b> Rhum, jus de citron, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse Framboise ou passion : +2€	<b>10€</b>
<b>Soho (6cl)</b> Rhum infusé au basilic, Soho, purée de framboise, sirop de gingembre eau gazeuse	<b>13€</b>
<b>Mule's (4cl) « Moscow, London, Tennessee, French »</b> Au choix : Vodka, Gin, Jack Apple ou Ricard Ginger, citron vert, sucre, eau gazeuse	<b>12€</b>
<b>Tic-Tac (4cl)</b> Vodka, citron jaune, menthe fraîche, sucre vanillé	<b>12€</b>
<b>Expresso Martini (6cl)</b> Vodka, expresso, Kahlua, sucre de canne	<b>12€</b>
<b>Pornstar Martini (4cl)</b> Vodka, purée de passion, sirop vanille, citron vert	<b>12€</b>
<b>Negroni (6cl)</b> Gin, vermouth rouge, campari	<b>12€</b>
<b>Old Fashion (5cl)</b> Bourbon Woodford, cassonade, eau gazeuse	<b>12€</b>



## COCKTAILS SANS ALCOOL

### **VIRGIN ON THE BEACH**

Jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche

**8€**

### **VIRGIN MOJITO**

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, jus de pomme

**8€**

### **GINGER BEER MAISON**

Ginger, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse

**8€**

### **VIR-GIN TONIC**

Gin Ceder's sans alcool, tonic water

**9€**



## GIN TONICS (4cl)

### **ANTIDOTE**

Gin français aux notes florales de baies de genièvre et de citrus

**13€**

### **BLOSSOM PÊCHE**

Gin espagnol vieillit avec des morceaux de pêche

**14€**

### **NORMINDIA**

Gin français léger, frais et fruité

**13€**

### **ENGINE**

Gin italien à base de sauge, de citron et de roses de Damas

**14€**

### **KI-NO-BI**

Gin japonais à base d'alcool de riz, de yuzu jaune et poivre de sansho

**15€**

### **MALFY**

Gin italien à base d'agrumes et de baies de genièvre (lemon, rose ou arancia)

**13€**

### **SANTA ANA**

Gin des Philippines, notes florales, agrumes et épices

**14€**

### **MARE**

Gin espagnol aux arômes d'olives, d'agrumes et de thym

**14€**

### **PLYMOUTH**

Parfum riche et onctueux

**13€**

### **MONKEY 47**

Notes fraîches de balsamique, d'agrumes et de lavande

**15€**

### **BLOSSOM GRAN RESERVA**

Gin espagnol vieillit en fût de cognac

**14€**

*Nos gin tonic sont servis avec le premium indian tonic water original, pamplemousse ou yuzu Fentimans*



## ALCOOLS BASICS (4cl)

**WHISKY, GIN, VODKA, RHUM**

**10€**

Accompagnement inclus sauf Red Bull supplément 3€



## TEQUILAS

**CAMINO REAL**

**10€**

**EL JIMADOR REPOSADO**

**12€**

**PATRON XO CAFÉ**

**13€**



## VODKAS

**ABSOLUT**

**11€**

**ABSOLUT VANILLE**

**11€**

**GREY GOOSE**

**13€**

**VODKA 303**

**15€**

Vodka premium anglaise ultra pure à la finale briochée



## RHUMS

**HAVANA ESPECIAL**

**11€**

Rhum cubain 5 ans d'âge, vanillé et légèrement sucré

**HAVANA 7 ANS**

**12€**

Rhum brun Cubai aux arômes de cacao, vanille , canne à sucre et tabac

**SAN LINO CARTA ORO**

**14€**

Rhum Cubain avec une note vanille et une bouche mielleuse

<b>HAVANA CUBAN SPICED</b> Rhum ambré Cubain aux arômes d'épices, vanille et cannelle	<b>13€</b>
<b>EMINENTE</b> Rhum Cubain épicé, vanillé aux arômes de chocolat	<b>15€</b>
<b>HAVANA CLUB MAESTRO</b> Rhum ambré Cubain aux parfums de noix grillés, caramel, tabac et bois	<b>15€</b>
<b>ANGUSTURA 1919</b> Trinidad et Tobago : riche et épicé 8 ans d'âge	<b>14€</b>
<b>OPTIMUS 21</b> République Dominicaine : 21 ans d'âge aux arômes de bois et de miel	<b>18€</b>
<b>DIPLOMATICO RESERVA</b> Venezuela : arômes de caramel, fruits secs, bois de santal et miel d'acacia	<b>12€</b>
<b>COLOMA 8 ANS</b> Colombie : vieilli en fûts de chêne et fini en fûts de liqueur de café	<b>12€</b>
<b>BOTAFOGO SPICED</b> Jamaïque : notes d'agrumes, vanille et piment rouge	<b>12€</b>
<b>LA FAVORITE CŒUR DE CANNE 4 ANS</b> Rhum agricole de Martinique vieilli en fût de chêne	<b>13€</b>
<b>BOLOGNE BLACK CANNE</b> Rhum agricole de Guadeloupe à base de canne noire	<b>11€</b>





## WHISKIES

<b>ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE)</b> Single malt, notes de vanille, poire et pomme	<b>12€</b>
<b>ABERLOUR 12 ANS (ECOSSE)</b> Single malt, notes sucrées avec une légère pointe d'épices	<b>14€</b>
<b>GLENLIVELT 12 OAK (ECOSSE)</b> Arômes délicats d'ananas, miel et cannelle	<b>13€</b>
<b>BALLANTINES 12 (ECOSSE)</b> Moelleux avec une pointe de sel	<b>14€</b>
<b>BALLENTINES 17 (ECOSSE)</b> Légèrement fumé et vanillé	<b>17€</b>
<b>SCAPA (ECOSSE)</b> Fruité avec des notes florales et chocolaté	<b>15€</b>
<b>JAMESON (IRLANDE)</b> Robe or et ambrée, arômes de bois grillé	<b>11€</b>
<b>ROZELIEURES (FRANCE)</b> Aux notes d'orange confite et noix	<b>12€</b>
<b>FOUR ROSES SINGLE BARREL (USA)</b> Bourbon équilibré, doux, riche et puissant aux notes d'épices, de menthol et de bois	<b>15€</b>
<b>JACK DANIEL'S (Tennessee)</b> Apple, Rye, Honey, Fire, n°7	<b>11€</b>
<b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (Tennessee)</b> Bourbon aux notes de caramel, beurre salé et amertume du café fraîchement torréfié.	<b>14€</b>



## DIGESTIFS

GET 27 (6cl)	10€
MENTHE PASTILLE (6cl)	10€
LIMONCELLO (6cl)	9€
BAILEYS (6cl)	9€
MANZANA (6cl)	9€
GÉNÉPI (6cl)	10€
EAU DE VIE (Framboise, poire, prune)	10€
CHARTREUSE VERTE / JAUNE (4cl)	10€
VERVEINE (6cl)	10€
COGNAC (4cl)	10€
ARMAGNAC (4cl)	10€
CALVADOS (4cl)	10€
AMARETTO (6cl)	10€



## SOFTS

<b>FANTA ORANGE (33cl)</b>	<b>4.8€</b>
<b>INDIAN TONIC FENTIMANS (20cl)</b> Original, pamplemousse, yuzu	<b>5€</b>
<b>JUS DE FRUITS (25cl)</b> Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate	<b>4.8€</b>
<b>COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33cl)</b>	<b>4.8€</b>
<b>FUZETEA PÊCHE, THÉ-MENTHE &amp; CITRON VERT (25cl)</b>	<b>4.8€</b>
<b>LIMONADE (25cl)</b>	<b>4.5€</b>
<b>DIABOLO (25cl)</b>	<b>4.8€</b>
<b>RED BULL (25cl)</b>	<b>6€</b>
<b>SAN BENEDETTO (25cl)</b>	<b>4€</b>
<b>SAN BENEDETTO GAZEUSE (25cl)</b>	<b>4€</b>
<b>SAN BENEDETTO SIROP (25cl)</b>	<b>4.5€</b>



# VINS ROUGES

servi frais à environ 13°

	12cl	46cl	75cl
<b>FLEURIE AOP « ORIGINES » 2021</b> Grégoire Hoppenot	<b>7.5€</b>		<b>36€</b>
<b>COTEAUX DU LYONNAIS AOP 2021</b> Regis Descotes			<b>26€</b>
<b>COTE DU RHONE AOP 2022</b> Les Caprices d'Antoine	<b>5€</b>	<b>14€</b>	<b>24€</b>
<b>SYRAH SEYSSUEL « JARDIN DE ROME » IGP 2021</b> Domaine Garon Collines Rhodaniennes			<b>64€</b>
<b>CÔTE-RÔTIE AOP « LES TRIOTES » 2021</b> Domaine Garon			<b>84€</b>
<b>SAINT-JOSEPH AOP « LES CHÊNES » 2021</b> Domaine Christophe blanc	<b>8.5€</b>		<b>48€</b>
<b>CROZES HERMITAGE AOP 2022</b> Domaine Jean esprit			<b>38€</b>
<b>SYRAH D'ARDECHE VDF 2018</b> Domaine Philippe Michelas			<b>32€</b>
<b>CHATEAU MONT-REDON</b> AOP Lirac 2019			<b>48€</b>
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE AOP 2021</b> Clos de l'Oratoire			<b>72€</b>
<b>CHATEAU LA VERRERIE LUBERON AOP 2018</b> « Hautes Collines »	<b>8€</b>		<b>42€</b>
<b>PIC SAINT LOUP AOP « DAME JEANNE » 2019</b> Bergerie du Capucin			<b>44€</b>
<b>VILLA DES ANGES IGP</b> Par Jeff Carel IGP Languedoc Roussillon 2021			<b>28€</b>
<b>NUITS SAINTS GEORGES AOP, VIEILLES VIGNES</b> « LE VILLAGE » 2019 Domaine Edouard Delaunay			<b>120€</b>

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces*

	12cl	46cl	75cl
<b>BOURGOGNE AOP « SEPTEMBRE » 2020</b> Domaine Edouard Delaunay	<b>8€</b>		<b>44€</b>
<b>CHATEAU MALHERBE</b> AOP Côtes de Provence 2020			<b>62€</b>
<b>GRANDE PASSIONE</b> IGT Veneto 2020	<b>6€</b>		<b>28€</b>
<b>NERO D'AVOLA DOC 2021</b> « Rabah » Domaine Mustia	<b>6€</b>		<b>27€</b>



## VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
<b>VIOGNIER IGP 2021</b>	<b>5€</b>	<b>14€</b>	
<b>MACON-VILLAGES AOP 2021</b> Domaine des Tourterelles	<b>6€</b>	<b>16€</b>	<b>28€</b>
<b>VIRÉ-CLESSÉ AOP « TERROIR DE POMMETIN » 2021</b> Domaine des Tourterelles	<b>7€</b>		<b>34€</b>
<b>PETIT CHABLIS AOP, « GRAND CALCAIRE » 2020</b> Gruhier & Delaunay	<b>9€</b>		<b>48€</b>
<b>CONDRIEU AOP « SYMPHONIE » 2021</b> Domaine Pierre Finon			<b>62€</b>
<b>CHATEAU MALHERBE « POINTE DU DIABLE »</b> Côtes de Provence AOP 2022			<b>48€</b>
<b>DOMAINE DE PELLEHAUT « ETE GASCON » 2022</b> Côtes de Gascogne IGP "moelleux"	<b>5.5€</b>		<b>26€</b>
<b>DOMAINE DE JOY 2022</b> Côtes de Gascogne IGP "moelleux"	<b>5.5€</b>		<b>26€</b>



## VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl	150cl
<b>DOMAINE PETIT SONNAILLER</b> IGP Méditerranée	<b>5€</b>	<b>14€</b>	<b>22€</b>	
<b>CAP DES PINS</b> Côtes de Provence AOP	<b>6€</b>	<b>16€</b>	<b>26€</b>	
<b>TERRE DE BERNE «BIO»</b> AOP Côtes de Provence			<b>34€</b>	<b>72€</b>
<b>CHATEAU MALHERBE «POINTE DU DIABLE»</b> AOP Côtes de Provence			<b>46€</b>	
<b>CHATEAU SAINTE MAURE « L'EXCELLENCE »</b> Côtes de Provence Cru Classé			<b>52€</b>	



## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
<b>CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE</b>	<b>13€</b>	<b>90€</b>
<b>RUINART BRUT</b>		<b>110€</b>
<b>RUINART ROSÉ</b>		<b>190€</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>		<b>190€</b>



## TAPAS ET PLANCHES

CROQUE ITALY (8 PIÈCES)	13€
CROQUE TRUFFE (8 PIÈCES)	14€
SAUMON MARINÉ & TOASTS	13€
MINI FISH & CHIPS	13€
ACCRAS DE CABILLAUD	9€
AIGUILLETTES DE RUMSTEAK À LA PLANCHA	12€
FRITES FRAÎCHES MAISON PULLED PORK	9€
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES MAISON	10€
MINI BURGER AU CHOIX	14€
CUISSES DE GRENOUILLES À LA PERSILLADE	17€
SAINT MARCELIN	7€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	12€
PLANCHE DE FROMAGE	12€
GRANDE PLANCHE MIXTE	22€
MIXED GRILL TERRE & MER	28€
Tentacules de poulpe & aiguillettes de Rumsteak à la plancha, frites fraîches maison	