

CASA SOHO

BAR & TAPAS - RESTAURANT



APERITIFS

BIERES

SOFTS

COCKTAILS

MOCKTAILS

ALCOOLS

DIGESTIFS

SHOOTERS

CARTE DES VINS

BOISSONS CHAUDES



APÉRITIFS

PASTIS, RICARD (2cl)	3.5€
KIR (2cl)	6€
SUZE (6cl)	6€
PORTO BLANC, ROUGE (6cl)	6€
CAMPARI (6cl)	6€
CINZANO BLANC, ROUGE (6cl)	6€
SPRITZ Apérol, Campari, Italicus, Lillet (12cl)	10€
HUGO SPRITZ (12cl)	12€
LILLET (6cl)	6€
PROSECCO (12cl)	7€
COUPE DE CHAMPAGNE (12cl) Moët & Chandon	13€



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4.5€	7.5€
1664 BLANCHE 4.5°	4.5€	7.5€
GRIMBERGEN ROUGE 5.5°	5€	8€
IPA BROOKLYN PULP ART TROPICAL 6°	5.5€	8.5€
BÊTE 8° AMBRÉE	5.5€	8.5€
GRIMBERGEN AMBRÉE 6.5°	5€	8€
PICON	5€	8€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€



BIÈRES EN BOUTEILLES

	33cl
DESPERADO (33cl) 5.9°	7€
CORONA (33cl) 4.5°	7€
PERONI (0%)	6€



COCKTAILS

Caïpirinha (5cl) Cachaça, cassonade, citron vert	11€
Daiquiri (4cl) Rhum, citron vert, sucre de canne	11€
Maï Thaï (6cl) Rhum blanc, Rhum ambré, sirop d'orgeat, cointreau, citron vert	12€
Mojito à la cubaine (5cl) Rhum, jus de citron, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse Fruits rouges ou passion : +2€	11€
Red fever (4cl) Absolut tabasco, jus de tomates, purée de passion, sel, poivre, sauce worcester	14€
Soho (6cl) Rhum infusé au basilic, Soho, purée de fruits rouges, sirop de gingembre eau gazeuse	13€
Mule's (4cl) « Moscow, London, Tennessee » Au choix : Vodka, Gin, Jack Apple Ginger, citron vert, sucre, eau gazeuse	12€
French mule (4cl) Cognac Hennessy VS, concentré de gingembre, jus de citron vert, eaux gazeuse	14€
Spicy Margarita (6cl) Tequila El Jimador infusée aux piments, jus de citron, triple sec	13€
Expresso Martini (6cl) Vodka, expresso, Kahlua, sucre de canne	14€
Summer Fizz (4cl) Gin, purée de framboise, citron vert, eau gazeuse	13€
Pornstar Martini (4cl) Vodka, purée de passion, sirop vanille, citron vert	13€
Negroni (6cl) Gin, vermouth rouge, campari	12€

Old Fashion (5cl) Bourbon Woodford, cassonade, eau gazeuse	13€
Lili rosé (5cl) Lillet rosé, purée de fruits rouges, citron, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et eau gazeuse	12€
Ti-Punch (5cl) Rhum agricole Dillon, citron vert et sirop de sucre canne	13€



MOCKTAILS & SOBERS

VIRGIN ON THE BEACH Jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche	9€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, jus de pomme (fruits rouges ou passion +2€)	9€
VIRGIN MULE Concentré de gingembre, eaux gazeuse, citron vert	9€
SWEET PASSION Purée de fruit de la passion, jus de citron et ananas, sirop de vanille	9€
VIR-GIN TONIC Ceeder's (gin sans alcool), tonic, citron jaune	10€
VENETIAN SPRITZ Giffard Spritz (sans alcool), pétillant sans alcool, eau gazeuse	10€
HUGO SOBER Giffard fleur de sureau (sans alcool), pétillant sans alcool, eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert	10€



ALCOOLS (4cl)

**WHISKY BALLANTINE'S, GIN BEEFEATER, VODKA WYBOROWA,
RHUM HAVANA CLUB ORIGINAL, TEQUILA EL JIMADOR** 10€
Accompagnement inclus sauf Red Bull supplément 3€



GINS TONIC

SANTA ANA 12€
Gin des Philippines, notes florales, agrumes et épices

HENDRICKS 12€
Gin Ecosais aux notes douces et florales

NORMINDIA 14€
Gin français léger, frais et fruité

KI-NO-BI 15€
Gin japonais à base d'alcool de riz, de yuzu jaune et poivre de sansho

MALFY 14€
Gin italien à base d'agrumes et de baies de genièvre
(lemon, rose ou arancia)

MARE 13€
Gin espagnol aux arômes d'olives, d'agrumes et de thym

ANTIDOTE 12€
Gin Français à base de raisins

MONKEY 47 15€
Notes fraîches de balsamique, d'agrumes et de lavande

WORLD EXPLORER 13€
Gin français aux notes épicées et chaleureuses

**Nos gins tonics sont accompagnés de Fever-tree nature,
méditerranée ou soda pamplemousse**

TEQUILAS

EL JIMADOR	10€
HERRADURA	18€
VOLCAN DE MI TIERRA Agave bleue récoltée sur les sols volcaniques de la région Jalisco. Riches en fer et en basalte qui font naître des arômes uniques	28€
CODIGO ROSA	16€

VODKAS

ABSOLUT	11€
ABSOLUT AROMATISÉE Vanille, pêche ou mangue, tabasco	11€
BELVÈDÈRE	12€
BELVÈDÈRE AU CAFÉ	15€

RHUMS

HAVANA CLUB ESPECIAL Rhum cubain 5 ans d'âge, vanillé et légèrement sucré	11€
HAVANA CLUB 7 ANS Rhum brun Cubain aux arômes de cacao, vanille , canne à sucre et tabac	13€
BUMBU Rhum de la Barbade aux arômes caramel, vanille et cannelle	12€
CARNIVAL Guatemala/Belize ;Philippines/Thaïlande ;Barbade/Trinidad	13€
EMINENTE Rhum Cubain épicé, vanillé aux arômes de chocolat	15€
HAVANA CLUB MAESTRO Rhum ambré Cubain aux parfums de noix grillés, caramel, tabac et bois	15€
BOUKMAN Rhum haïtien épicé et sec	15€
KRAKEN Trinidad et Tobago : à base de mélasse aux notes de café, vanille et cannelle	13€
DILLON Rhum agricole de Martinique à base de canne bleue	11€
DIPLOMATICO RESERVA Venezuela : arômes de caramel, fruits secs, bois de santal et miel d'acacia	12€
ZACAPA Rhum du Guatemala au gout caramel et miel	15€
DBM VO Rhum vieux de Guadeloupe	13€
DON Q Porto Rico aux notes terreuses et des arômes caramel, fruits secs et raisins	15€
DEPAZ VSOP Vieux rhum agricole de Martinique aux notes de chocolat, de fruits secs grillés et de tabac	13€

WHISKIES

ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE) Single malt, notes de vanille, poire et pomme	12€
ABERLOUR 12 ANS (ECOSSE) Single malt, notes sucrées avec une légère pointe d'épices	14€
GLENLIVELT 12 OAK (ECOSSE) Arômes délicats d'ananas, miel et cannelle	14€
BALLANTINES 12 (ECOSSE) Moelleux avec une pointe de sel	14€
BALLENTINES 17 (ECOSSE) Légèrement fumé et vanillé	18€
GLENMORANGIE 12 (ECOSSE) Arômes doux, fruités et équilibré	12€
ARDBEG (ECOSSE) Fruité, tourbé et épicé. Très tourbé	15€
JAMESON (IRLANDE) Robe or et ambrée, arômes de bois grillé	13€
FOUR ROSES SINGLE BARREL (USA) Bourbon équilibré, doux, riche et puissant aux notes d'épices, de menthol et de bois	18€
JACK DANIEL'S (Tennessee) Apple, Rye, Honey, Fire, n°7	13€
NIKKA BLEND (JAPON) Aux arômes de fruits murs, de caramel et d'épices douces	15€

DIGESTIFS

GET 27 (6cl)	10€
MENTHE PASTILLE (6cl)	10€
MENTHE POIVRÉE JACOULOT (6cl)	10€
LIMONCELLO (6cl)	10€
BAILEYS (6cl)	10€
MANZANA (6cl)	10€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX (6cl)	10€
EAU DE VIE (Framboise, poire, prune)	8€
CHARTREUSE VERTE / JAUNE (4cl)	12€
VERVEINE (6cl)	10€
COGNAC (4cl)	10€
ARMAGNAC (4cl)	10€
CALVADOS (4cl)	10€
AMARETTO DISARONO (6cl)	10€
MANDARINE NAPOLÉON (6cl)	10€
COINTREAU (4cl)	10€
SAINT JAMES nectar du Maître de Chai (4cl) Liqueur au rhum vieux, pruneaux et vanille	12€



SHOOTERS

CLASSIQUES	5€
Téquila, Madeleine, Orgasme, Baby Guinness, Vodka-Get, Kiss-Cool	
CRÉATION	5€
PREMIUM	7€
MÈTRE DE SHOOTERS CLASSIQUES	45€



SOFTS

FANTA ORANGE OU CITRON (25cl)	5€
COCA, COCA ZERO, COCA CHERRY (33cl)	5€
TONIC FEVER-TREE (20 cl)	5€
Original, méditerranée et soda pamplemousse	
FUZETEA PECHE (25cl)	5€
LIMONADE (25cl)	4.5€
DIABOLO (25cl)	5€
JUS DE FRUITS (25cl)	5€
Abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate	
SAN BENEDETTO (25cl)	4.5€
Plate ou gazeuse	
SAN BENEDETTO sirop (25cl)	5€
Plate ou gazeuse	
EL TONY Maté (33cl)	6.5€



VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2024 Domaine les Aphillanthes - Syrah/Cinsault	5€	15€	26€
SYRAH « COLLINES RHODANIENNES » IGP 2024 Pierre Finon		20€	32€
BOURGOGNE ABC 2024 Domaine Deliance	8€		38€
SAINT JOSEPH « LES CHENES » ASJP 2023 Domaine Christophe Blanc			48€
CROZES-HERMITAGE AOP 2023 Chapoutier « Les Meysonniers »	9€		42€
FLEURY "ORIGINES" 2023 Domaine Grégoire Hoppenot	8€		44€
CHATEAU MONT-REDON 2022 Lirac AOP			48€
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP 2022 Clos de l'Oratoire			95€
CHATEAU LA VERRERIE « Hautes Collines » Luberon AOP 2020			48€
VILLA DES ANGES IGP Par Jeff Carel IGP Languedoc Roussillon 2023			32€
COTE ROTIE AOP « LES TRIOTES 2022 » Domaine Garon			98€
HERMITAGE AOP 2020 Monier De La sizeranne			120€
« TÊTE DE BELIER » CHATEAU PUECH-HAUT Languedoc AOC 2022			78€
CHEMIN DE MOSCOW 2022 Domaine Gayda IGP PAYS D'OC			56€
« GABRIEL » CHATEAU MINUTY AOP 2021 Côtes de Provence			135€



VINS BLANCS

VIOGNIER PAYS DU GARD IGP
Cellier des Chartreux - Viognier

12cl 46cl 75cl
5€ 15€

MACON-VILLAGE AOP 2023
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

6€ 20€ 30€

CHABLIS AOP 2023
Domaine Denis Race - Chardonnay

9€ 48€

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

7.5€ 34€

CONDRIEU AOP « SYMPHONIE »
Domaine Pierre Finon 2021

76€

DOMAINE DE JOY 2023
Côtes de Gascogne IGP « moelleux »

6€ 20€ 32€

MINUTY PRESTIGE 2025
Côtes de Provence blanc 2025

8€ 38€



VINS ROSÉS

"ESPRIT" DE BERNE IGP 2025
Méditerranée

12cl 46cl 75cl
5€ 15€ 25€

MINUTY "PRESTIGE" AOP 2025
Côte de Provence

8€ 38€

CHATEAU MINUTY 281
Côtes de Provence AOP

95€

**CHATEAU SAINTE MARGUERITE
FANTASTIQUE Côtes de Provence 2025**

52€

**MAGNUM 150cl
CHATEAU SAINTE MARGUERITE
SYMPHONIE Côtes de Provence 2025**

82€



LES BULLES

PROSECCO

12cl	75cl	150cl
7€	35€	

MOËT ET CHANDON BRUT

13€	90€	220€
------------	------------	-------------

VEUVE CLIQUOT BRUT

120€		
-------------	--	--

PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC

190€	400€	
-------------	-------------	--

DON PERIGNON

420€		
-------------	--	--



BOISSONS CHAUDES (jusqu'à 18H)

EXPRESSO SEGAFREDO

2.5€

CAFÉ CRÈME

3.5€

CAFÉ VIENNOIS

5€

CAPPUCCINO

4.5€

DOUBLE EXPRESSO

3.5€

THÉS & INFUSIONS

4€

CHOCOLAT CHAUD

5€

CHOCOLAT VIENNOIS

6€

CASA SOHO

BAR & TAPAS - RESTAURANT



**HAPPY HOUR 17H À 19H
DU LUNDI AU VENDREDI**

BIÈRES :

**1664 (BLONDE, BLANCHE) 50CL 5€
BÊTE, IPA, GRIM ROUGE 50CL 6€**

SPRITZ 7€

COCKTAILS* 8€

MOCKTAILS 6€

*Demander la liste des cocktails en Happy Hour

TOUS LES 2ÈMES DIMANCHES DE CHAQUE MOIS

**LA CASA DU DIMANCHE
DÈS 15H DJ SET**