socio

MAISON

LE BAR DE GASPARD

BOISSONS CHAUDES & SOFT

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso, Décaféiné, Noisette _____ 2,50
Double Expresso, Café crème, Cappuccino, Latte _____ 5
Chocolat Chaud _____ 5 Chocolat Viennois _____ 6
Café Frappé _____ 6

EAUX

Evian, San Pellegrino _____ 50cl 3,50 _____ 1L 6

SIROPS

Grenadine, Fraise, Pêche, Cassis, Menthe, Citron _____ 3,50

JUS DE FRUITS & NECTAR – BISSARDON – 20cl

Orange, Pamplemousse, Pomme Brute, Pêche de vigne, Poire, Mangue _____ 7

THÉ GLACÉ DE SOCLO 35 cl

Succès incontesté de la Maison Soclo, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines contrées _____ 6,50

SMOOTHIE DE SOCLO 25 cl (jusqu'à 18h) _____ 10

JUS PRESSÉS MAISON 25 cl (jusqu'à 18h)

Orange, pamplemousse _____ 8

SODAS

Coca Cola, Coca Zéro 33cl _____ 5,50
Orangina 25cl _____ 5,50
London Essence Tonic 25cl _____ 5,50
Perrier 33cl, San Pellegrino Bitter 20cl _____ 5,50
Ginger Beer _____ 5,50

GATEAUX DU TEA TIME (14h-18h)

Cakes, gaufres, brioche _____ 5,50
Part de gâteau de notre pâtissière _____ 7
Supplément [*Chantilly Maison, Chocolat, Caramel, Nutella*] _____ 1

Prix nets en euros
Toutes taxes comprises
Service inclus

THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRERES | 5.50 €

EARL GREY IMPÉRIAL®
Thé noir —Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

COVENT GARDEN MORNING®
Thé noir — Assemblage délicieux de thés noirs au goût chaud et rassurant évoquant la noisette.

PLEINE LUNE®
Thé noir — Réunion des parfums de la fête de la pleine lune : fruits, épices rares, et la douceur de l'amande.

THÉ A L'OPERA®
Thé vert — Un distingué thé vert mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

SAKURA, SAKURA !®
Thé vert — Mythique composition de thé vert au parfum frais et sensuel des cerisiers en fleurs. Fruité et doux.

THE SUR LE NIL®
Thé vert — Fragrances de citronnelle et d'agrumes, réhaussées d'épices douces.

CASABLANCA®
Grand mariage de Thé Vert à la Menthe douce et de Thé parfumé à la Bergamote

DREAM TEA®
Composition sans théine aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat des meilleures camomille, verveine, tilleul. Agrémenté d'une pointe de réglisse.

ROOIBOS ROUGE BOURBON®
Naturellement sans théine — Avec ses notes vanillées, il peut se boire du matin au soir, avec ou sans lait.

TILIA ARGENTEA®
Infusion aux notes de Thé Blanc argenté & fleur d'oranger

Mais aussi : Camomille, verveine...

LA MAISON SOCLO

VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS

PETIT-DÉJEUNER	7h30 - 11h
TEA TIME	14h - 17h30
COCKTAILS	18h - 23h
PETIT BUFFET SUCRE SALE	12h - 14h30 6/7 HORS DIMANCHE
BRUNCH	12h30 - 15h (LE DIMANCHE)

CRÉATIONS | 15 € « *Le Jardin de Soclo* »

Le Bar de Gaspard vous invite à la découverte de sa carte aux notes botaniques et florales, inspirées de notre superbe jardin

Soclo'se to you

Cocktail court et tout en finesse sur une base rhum et liqueur St Germain, accompagné d'un sirop acidulé de fraise et de basilic, une invitation à la douceur

Verdante

Long drink inspiré du mojito, sur une base de gin Hendrick's, de Bénédictine et de concombre. Un cocktail à la palette aromatique légère et tout en fraîcheur.

Sweet n' Spicy

Une ode au voyage avec cette margarita retravaillée aux couleurs de la gastronomie mexicaine, sur des notes de tequila, citron vert, coriandre et de piment légèrement fumé. Promis, ça ne pique pas trop.

Black Gold

Puissant et gourmand, cet old fashion retravaillé au Fernet Branca, propose des notes mentholées, de réglisse et de miel. Ce cocktail, petit mais costaud, fera le bonheur des amateurs de whisky, et des autres aussi d'ailleurs.

Botanicus

Hommage au Side Car, classique de la mixologie française, ce short drink fera le bonheur de vos papilles.
Ce cocktail, fort de ses notes de cardamome, de bergamote et d'eucalyptus, vous invite à vous promener dans le jardin.

Chant de la sirène

Parfaitement équilibré, il vous envoutera de ses notes botaniques et de sa framboise vive et gourmande, sublimé par une touche d'absinthe et de salinité. Tout simplement charmant.

VINS ROUGES

	12cl	Bout.
Gaillac AOC Domaine Rotier – Renaissance – Bio Duras | Syrah | Cabernet Sauvignon	7	35
Minervois AOC J.B Senat – Arbalète et Coquelicots – Bio Grenache | Syrah	7	35
Côtes du Rhône Village Chusclan AOP Maison Rivier – Cuvée Joseph – HVE Syrah | Grenache | Carignan | Mourvèdre	8	39
Pic Saint-Loup AOP Laure & Seb Freychet – Château del Ranq Syrah | Grenache | Carignan		42
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Patrick Hudelot – Les Roncières Pinot Noir		49

BULLES & VINS

Prix nets en euros
Toutes taxes comprises
Service inclus

BULLES

	12cl	Bout.
Prosecco		
Treviso brut	9	42
Champagne AOC		
Coupe du moment	15	
Maison Collet, Brut Art Déco Premier Cru		95
Maison Collet, Extra Brut Premier Cru		120

VINS BLANCS

	12cl	Bout.
IGP Pays d'Oc Les Petites Sardines Sauvignon blanc	7	35
IGP Côtes Catalanes François Brunet | Domaine Brunet Chardonnay	7	35
AOC Jurançon DOUX Clos Thou - Cuvée Julie - Doux - Bio Gros Manseng – Petit Manseng	8	39
AOP Côtes du Rhône Village Maison Rivier | Cuvée Madeleine | HVE Grenache Blc | Roussanne | Viognier | Marsanne	8	39
AOP Chablis Belena - Les Alouettes Chardonnay		45
AOP Côtes de Provence Jean Simonet – Grand Boise – 1610 – Bio 100% Vermentino		49

VINS ROSÉS

	12cl	Bout.
Côtes du Rhône AOC Maison Rivier | Cuvée Madeleine Rosée	7	39
Côtes de Provence AOC Château des Marres | Cuvée Prestige	8	42

COCKTAILS

El Patrón Mojito
Mojito travaillé avec un assemblage de rhum brun et blanc et sublimé par une touche d'Amaretto. Un bonheur de gourmandise et de fraîcheur.

Le Soclo Spritz
Une version revisitée du classique Spritz, à base de liqueur de fleur de sureau, Suze et tonic pamplemousse au poivre. Un Spritz frais et gourmand, un plaisir pour les papilles.

CLASSIQUES | 12€

Aperol ou St-Germain Spritz, Mules, Mojito, Margarita, Amaretto Sour, Bloody Mary, Daïquiri, Negroni

Si votre cocktail favori n'est pas sur le menu, demandez-le-nous !

Prix nets en euros
Toutes taxes

SANS ALCOOL | 10 €

Little Garden
Martini Floréale, Cordial Fraise & Basilic, Tonic London Essence orange & sureau.

Red ruby
Martini Vibrante, Sirop d'Eucalyptus & tonic Pamplemousse poivré

Ginger Detox
Martini Floréale, jus de citron, miel & ginger beer.

THÉ GLACÉ DE SOCLO 35 cl | 6.50€

Succès incontesté de la Maison Soclo, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines contrées

GIN & TONIC

4 cl de gin + tonic du moment

Lehmann _____ 12
Bombay Sapphire _____ 12
Bombay Sapphire premier cru _____ 14
Strawbale “Five O Clock” _____ 12
Hendrick’s _____ 14

SPIRITUEUX – 4 cl

VODKA

World of Esters BIO _____ 10
Grey Goose _____ 12
Grey Goose poire _____ 12

TEQUILA & AGAVE

Mezcal Union _____ 10
Mezcal Koch Maguey Espadin _____ 12
Mezcal Koch Maguey Tepeztate _____ 16
Mijenta Blanco _____ 12
Mijenta Reposado _____ 16

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Black _____ 10
Dewars 12 Yrs _____ 12

SINGLE MALT

Talisker Port Ruigh _____ 12
Aberlour A’ Bunadh _____ 16
Aberlour A’ Bunadh Albi _____ 16
Laphroaig 10 Yrs _____ 16
Dalwhinnie 15 Yrs _____ 18
Lagavulin 16 Yrs _____ 20

SPIRITEUX & DIGESTIFS

Prix nets en euros
Toutes taxes comprises
Service inclus

IRISH WHISKY

Jameson ____ 10
Green Spot ____ 12
Yellow Spot ____ 16

USA

Bulleit Rye ____ 12
Woodford Reserve Burbon ____ 16

RHUM

Bacardi Carta Blanca Porto Rico ____ 10
Bows Blanc (Rhum Occitan) ____ 12
World of Esters Barbade, Jamaique, Reunion ____ 12
Bacardi 4 Annos Porto Rico ____ 12
Pyrat XO Guyana ____ 14
Gossling's Black Seal, Bermude ____ 14
Zacapa 23 Yrs Guatemala ____ 16
Bows Venidor (ambré) Occitan ____ 16

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Sélection de vermouth divers (6cl) ____ 7
Get 27/31, Amaretto, Limoncello (6cl) ____ 9
Campari, Cynar, Fernet Branca (4cl) ____ 9
Cognac Hennessy, Planat VS (4cl) ____ 10
Amontillado, Pedro Ximenez (6cl) ____ 12
Eau de Vie Lehman (4cl) ____ 14
Armagnac Jean Cavé 2000 (4cl) ____ 14

BIÈRES PRESSION

[25cl | 50cl]

Peroni Blonde ____ 5.5 | 9
Aviateur Pale Ale ____ 5,5 | 9

BRASSERIE AVIATEUR 44cl (Toulouse)

IPA ou WHEAT ____ 9

BIÈRE BOUTEILLE

Desperados bouteille ____ 7