

MUST

B A R

Chaque création est le fruit d'une quête sans compromis de l'excellence, mêlant précision, créativité et maîtrise, issue de produits d'exception. Inspirés par la haute cuisine, nos cocktails sont pensés comme des véritables signatures, destinés à sublimer chaque instant avec élégance et intensité.

Each creation is born from uncompromising pursuit of excellence, where precision, creativity and mastery come together around exceptional ingredients. Inspired by haute Gastronomy, our cocktails are conceived as signature experiences, designed to elevate each moment with elegance and intensity.

COCKTAILS SIGNATURES

L'Émeraude

15 000

Cocktail lumineux, où la fraîcheur vive s'allie à des notes herbacées et florales. Sa texture veloutée offre une expérience douce, subtilement parfumée.

Chartreuse verte, liqueur de fleur d'orange, jus de citron jaune clarifié, blanc d'œuf
Green Chartreuse, orange blossom liqueur, clarified lemon juice, white egg

Le Vent du Levant

15 000

Cocktail aux notes de cerise noire, d'écorce d'orange et de douces épices avec une belle longueur en bouche.

Whisky bourbon, liqueur maraschino, bitter orange, bitter angostura.
Bourbon whisky, maraschino liqueur, orange bitters, angostura bitters.

Brise d'Azur

14 000

Ce cocktail raffiné révèle une fraîcheur subtile, relevée par une touche épicée en fin de bouche.

Solution saline, porto 10 ans, jus de citron jaune clarifié, blanc d'œuf, rhum planteray dark.
Salt solution, Porto 10 years, Clarified lemon juice, white egg, Planteray dark rum.

Velours Fumé

15 000

Cocktail à l'amertume noble et à la rondeur fruitée, rehaussée de notes solaires et d'une finale légèrement épicée.

Suze, liqueur d'abricot, mescal elemental, bitters orange, tequila blanco
Suze, apricot liqueur, mescal union, bitters orange, tequila blanco.

Nuage d'Or

15 000

Ce cocktail aux notes d'amande douce et de fruits jaunes révèle une fraîcheur citronnée.

Sirup d'orgeat, jus de citron jaune frais, liqueur d'abricot, whisky bourbon, soda water, blanc d'œuf.
Orgeat syrup, lemon juice, apricot liqueur, bourbon whisky, soda water, white egg.

COCKTAILS CLASSIQUES MODERNISÉS

London Mule

12 000

Ce cocktail allie des notes de Gin, la chaleur du gingembre et une touche citronnée.

*Gin london dry, bitter angostura, jus de citron vert clarifié, ginger beer, sirop simple.
London dry Gin, angostura bitters, clarified lime juice, ginger beer soda, simple syrup.*

Royal Raspberry

15 000

Un cocktail frais et raffiné, mêlant la gourmandise de la framboise à une effervescence délicate.

*Liqueur de framboise, Gin beefeater, jus de citron jaune clarifié, sirop simple, champagne brut.
Raspberry Liqueur, Beefeater Gin, clarified Lemon juice, simple syrup, champagne brut.*

Pisco Rooibos

12 000

La rondeur du Pisco s'exprime aux côtés des notes chaudes du rooibos sublimées par une infusion fruitée.

*Pisco infusé au rooibos, jus de citron jaune clarifié, sirop simple, blanc d'œuf, bitter angostura.
Pisco infused with Rooibos, Clarified lemon juice, Simple syrup, White egg, angostura bitters.*

Martini à L'Huile d'Olive

13 000

Un martini pur et lumineux en hommage à la Méditerranée où se rencontre la fraîcheur du gin et la douceur de l'huile d'olive

*Vermouth dry martini, gin london dry infusé à l'huile d'olive, solution saline.
Dry martini vermouth, olive oil infused london dry gin, salt solution.*

Lemon Drop

12 000

Ciselé et rafraîchissant, ce cocktail séduit par une belle vivacité citronnée.

*Sirop simple, triple sec, jus de citron clarifié, vodka belvedere.
Simple syrup, triple sec, clarified lemon juice, belvedere vodka.*

COCKTAILS

Cocktails classiques

12 000

Classic cocktails

Cocktails réimaginés

15 000

Reimagined cocktails

Cocktails au champagne

15 000

Champagne cocktails

SANS ALCOOL / MOCKTAILS

Bellini S.A

8 000

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

Purée de pêche, Vin rosé sans alcool, solution saline, soda tonic.

Peach purée, non-alcoholic rosé wine, salt solution, tonic soda.

Ruby Fizz

8 000

Fruité et tonique, aux notes de framboise fraîche et d'agrumes vifs, relevé par une effervescence épicée. Équilibre net, très rafraîchissant.

Cordial framboise, jus de citron, sirop simple, ginger beer.

Raspberry cordial, lemon juice, simple syrup, ginger beer.

Must Sunset

8 000

Le cocktail s'ouvre sur une fraîcheur acidulée, puis évolue vers des touches d'agrumes et d'épices douces.

Infusion des jardins d'été, kombucha hibiscus, cannele, orange, ginger beer.

Summer garden infusions, hibiscus kombucha, cinnamon, orange, ginger beer.

BIÈRES / BEERS

33 cl

EN BOUTEILLES / BOTTLE

Beaufort - 5°	<i>Côte d'Ivoire</i>	5 000
Castel - 5.2°	<i>Côte d'Ivoire</i>	5 000
Budweiser - 5°	<i>États-Unis</i>	5 000
Desperados - 5.9°	<i>France / Alsace</i>	5 000
Heineken - 8°	<i>Allemande</i>	5 000
Corona - 4.5°	<i>Mexique</i>	5 000

CHAMPAGNES / CHAMPAGNE

12 cl

SA - Billecart Salmon Brut	18 000
SA - Pommery Brut Rosé	19 000
SA - Goussard Delagneau	15 000

VINS / WINES

12 cl

BLANC / WHITE

2023 - Théia - Jérôme Bretaudeau	10 000
2021 - Domaine de Montcalmès - Terrasses du Larzac	12 000
2022 - Montagny "Le Clou" - Domaine Sarrazin	12 000

ROUGE / RED

2019 - Château Pipeau - Saint-Émilion	10 000
2021 - Domaine de Montcalmès - Terrasses du Larzac	12 000
2022 - Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or	12 000

ROSÉ / ROSÉ WINE

2023 - Whispering Angel - Côtes de Provence	9 000
2024 - Côtes de Provence - "Élégance" Mas de Pampelone	8 000

APÉRITIFS / APERITIFS

AMER / BITTER 4 cl

Aperol 1919 - 12,5°	<i>Italie</i>	6 000
Campari - 25°	<i>Italie</i>	6 000
Cynar - 16,5°	<i>Italie</i>	6 000
Suze - 20°	<i>France</i>	6 000

ANISÉ / ANISE 4 cl

Pernod Pastis - 45° - France	<i>France</i>	6 000
Ricard - 45° France	<i>France</i>	6 000

PORTO / PORT WINE 8 cl

Sandeman 10 ans - 20°	<i>Portugal</i>	10 000
Sandeman 30 ans - 20°	<i>Portugal</i>	26 000
Sandeman 40 ans - 20°	<i>Portugal</i>	45 000

VERMOUTH / VERMOUTH 8 cl

Martini Rouge - 18°	<i>Italie</i>	5 000
Martini Blanc - 20°	<i>Italie</i>	5 000
Martini Extra-Dry - 20°	<i>Italie</i>	5 000

PLANTES / PLANTS

8 cl

Pimm's N°1 - 25° - Highlands	<i>Ecosse</i>		6 000
Jägermeister - 35° - Basse-Saxe	<i>Allemagne</i>		6 000

SPIRITUEUX / SPIRITS

CACHAÇA			4 cl
---------	--	--	------

BLANCHE

Aguacana - 37,5°	<i>Brésil</i>		6 000
------------------	---------------	--	-------

GIN			4 cl
-----	--	--	------

DISTILLED GIN

Tanqueray - 43,1°	<i>Ecosse</i>	60 000	6 000
Procera - 51°	<i>Kenya</i>	150 000	15 000

LONDON DRY

Beefeater - 40°	<i>Angleterre</i>	70 000	70 000
Bombay Sapphire - 40°	<i>Angleterre</i>	70 000	7 000
Hendrick's - 41,4°	<i>Ecosse</i>	95 000	9 500
Citadelle - 44°	<i>France</i>	70 000	7 000
Generous Gin Original - 44°	<i>France</i>	70 000	7 000

SLOE GIN

Monkey 47 - 29°	<i>Allemagne</i>	90 000	9 000
-----------------	------------------	--------	-------

RHUM / RUM

4 cl

T R A D I T I O N

Diplomatico Reserva Exclus - 40°		120 000	12 000
Havana Club 7 ans - 40°	<i>Cuba</i>	70 000	7 000
Havana Club 15 ans - 40°	<i>Cuba</i>	110 000	11 000
Zacapa Solera 23 - 40°	<i>Guatemala</i>	180 000	18 000
Plantation Dark - 41,2°	<i>Caribéen</i>	60 000	6 000
3 Stars Plantation - 40,1°	<i>Caribéen</i>	60 000	6 000

T R A D I T I O N F R A N Ç A I S E / F R E N C H T R A D I T I O N

Saint James Royal Blanc - 50°		70 000	7 000
Saint James Brun - 45°	<i>France</i>	70 000	7 000
Depaz Blanc - 40°	<i>Martinique</i>	70 000	7 000
Depaz VSOP Dark - 45°	<i>Martinique</i>	150 000	15 000
3 Riviere XO - 43°	<i>Martinique</i>		20 000
3 Riviere VSOP - 40°	<i>Martinique</i>	80 000	8 000

TEQUILA

4 cl

B L A N C O / S I L V E R

Agavita - 38°	<i>Mexique</i>	60 000	6 000
Clase Azul - 40°	<i>Mexique</i>	300 000	15 000
Casamigos - 40°	<i>Jalisco/Mexique</i>	150 000	
Don Julio Blanco - 38°	<i>Mexique</i>	120 000	10 000
Volcan Blanco - 40°	<i>Jalisco/Mexique</i>	90 000	9 000

R E P O S A D O

4 cl

Don Julio - 38°	<i>Mexique</i>	165 000	12 000
Don Julio 1942 Anejo - 40°	<i>Mexique</i>	350 000	
Clase azul - 40°	<i>Los Altos/Mexique</i>	380 000	20 000
Volcan Cristalino - 40°	<i>Jalisco/Mexique</i>	110 000	10 000
Volcan Blanco - 40°	<i>Jalisco/Mexique</i>	80 000	8 000
Volcan XA Luminous (Assemblage)		280 000	
Casamigos Blanco - 40°	<i>Jalisco/Mexique</i>	120 000	

M E S C A L

4 cl

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

V O D K A

4 cl

Absolut - 40°	<i>Suede / Skane</i>	65 000	6 500
Belvedere - 40°	<i>Pologne</i>	80 000	8 000
Grey Goose - 40°	<i>France</i>	95 000	9 500
Ciroc - 40°	<i>France</i>	111 000	11 000

W H I S K Y / W H I S K E Y

4 cl

AMÉRICAIN / AMERICAN

R Y E

Bulleit Bourbon - 45°	<i>Kentucky</i>	70 000	7 500
Bulleit 95 Rye - 45°	<i>Kentucky</i>	75 000	7 500
Jack Daniel's Single Barrel Rye - 45°		75 000	7 500

T E N N E S S E E

Jack Daniel's N°7 - 40°	65 000	6 000
-------------------------	--------	-------

IRLANDAIS / IRISH

Jameson Triple Distilled - 40°	70 000	7 000
--------------------------------	--------	-------

JAPONAIS / JAPANESE

Nikka From The Barrel - 51,4°	125 000	12 500
Togouchi Peated Cask - 40°	140 000	13 500
Nikka Days - 40°	170 000	13 000
Nikka Coffey - 40°	70 000	7 000

ECOSSAIS / SCOTTISH

B L E N D

The Famous Grouse - 40°	65 000	6 000
Johnnie Walker Double B - Label - 40°	100 000	10 000
Johnnie Walker 12 ans B - Label - 40°	85 000	8 500
Chivas Regal 12 ans - 40°	95 000	9 000
Monkey Shoulder - 40°	70 000	7 000
Chivas Regal 18 ans Gold - 40°	140 000	14 000
Johnnie Walker Blue Label - 40°	350 000	15 000
Johnnie Walker 18 ans - 40°	170 000	17 000
Royal Salute 25 ans		35 000

S I N G L E M A L T

Talisker Storm - 45,8°	85 000	8 500
Talisker 10 ans - 40,8°	100 000	10 000
Glenfiddich 12 ans Small Batch - 40°	90 000	9 000
Glenfiddich 15 ans Small Batch - 40°	120 000	12 000
Glenfiddich 18 ans Small Batch - 40°	140 000	14 000
The Macallan 12 ans Double cask - 43°	170 000	17 000
Caol Ila 11 ans - 43°	135 000	13 500
Oban 14 ans - 43°	150 000	14 000
Redbreast 12 ans	80 000	8 000
Glenfarclas 10 ans - 40°	85 000	8 500
Glenmorangie Original - 40°	75 000	7 500
Glenmorangie Quinta 14 ans - 40°	120 000	11 000
Glenmorangie 18 ans "The Infinita" - 43°	150 000	15 000
Glenmorangie "SIGNET" - 46°	250 000	
Glenmorangie 16 ans - "The Nectar" - 40°	135 000	12 000
Lagavulin 8 ans - 48°	160 000	

LES DIGESTIFS / DIGESTIVE

ARMAGNAC 4 cl

A S S E M B L A G E / B L E N D

Saint-Vivant VSOP - 40°	France	7 000
Saint-Vivant XO - 40°	France	25 000
Bas Armagnac Château de Laubade 1975		48 000

CALVADOS 4 cl

P A Y S D ' A U G E

Père Magloire Fine VS - 40°	France	6 000
Père Magloire XO - 40°	France	17 000
Lecompte 12 ans - 40°	France	7 500

CHARTREUSE D'AIGUENOIRE ET DE VOIRON

4 cl

Chartreuse Jaune - Cuvée M.O.F - 45°

20 000

Chartreuse Verte - Liqueur d'Élixir - 56

18 000

COGNAC

4 cl

A S S E M B L A G E / B L E N D

Hennessy VSOP - 40°	France	140 000	14 000
Hennessy VS - 40°	France	80 000	8 000
Hennessy XO - 40°	France	200 000	45 000
Cognac 10 Générations Ferrand - 46°	France		10 000
Cognac Pierre Ferrand 1840 - 45°	France		10 000
Cognac VSOP Remy Martin - 40°	France		7 500
Cognac Tesseron XO Ovation		200 000	20 000
Cognac Martel VSOP - 40°	France		13 000

EAU - DE - VIE

4 cl

Cacao BEST - 40°	Côte d'Ivoire		6 000
Mangue BEST - 40°	Côte d'Ivoire		6 000
Vieille Prune Grande Réserve - Arthur Metz - 40°	France		6 000
Mirabelle Réserve - Arthur Metz - 43°	France		6 000
Poire Williams - J.Cartron - 49°	France		6 000

CRÈME

6 cl

Bailey's The Original Irish Cream - 17°	Ireland / Dublin		6 000
Crème de Cassis de Dijon - Bardinet - 16°	France		6 000

LIQUEUR

4 cl

Limoncello Rossi D'Asiago Distillatory - 32°	Italie	6 000
Kahlúa - 20°	Mexique / Veracruz	6 000
Cointreau 1849 - 40°	France / Angers	6 000
Get 27 - 21°	France / Beaucaire	6 000
Cassis Marie Brizard - 15°	France / Bordeaux	6 000
Amaretto Marie Brizard - 23°	France / Bordeaux	6 000
Litchi Marie Brizard - 20°	France / Bordeaux	6 000
Chambord Liqueur Royale - 16,5°	France	6 000
Saint Germain Liqueur de Sureau - 20°		6 000
Passoa - Liqueur passion - 17°	France	6 000

LES BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

33 cl

Karibu coffee, Torréfaction Moyenne (Rwanda & Côte d'Ivoire)

CAFÉ / COFFEE SELECTION

Espresso, Ristretto, Décafeiné	3 000
Café Allongé, Espresso Macchiato	3 000
Double Espresso, Café Crème, Cappuccino, Café Latte	3 500

CHOCOLAT / HOT CHOCOLATE

C A C A O

Chocolat 100 % Cacao origine	Côte d'Ivoire	4 000
------------------------------	---------------	-------

LA SÉLECTION DES THÉS DE "DAMMANN FRÈRES"

Tea Selection from "Dammann Frères"

THÉ NOIR / BLACK TEA

Breakfast - Blend de Chine	3 000
----------------------------	-------

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

Darjeeling - Inde	3 000
-------------------	-------

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
---	-------

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

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

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

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

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

Fraicheur 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

Roiboos Citrus - Afrique du Sud 3 000

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

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

JUS DE FRUITS FRAIS 25 cl

Ananas, gingembre, citron vert, passion, orange Maroc, citron jaune	3 000
Elixir du Must (carottes, pomme vert, gingembre, jus de citron, agave)	5 000

EAUX MINÉRALES

Kirène Pétillante - 75cl	Côte d'Ivoire	5 000
Kirène - 75cl	Côte d'Ivoire	5 000
Perrier - 33 cl	France	5 000
San Pellegrino	Italie	6 000
Thonon 33cl	France	2 500
Eau Minérale Voss - 80cl	Norvège	6 000
Eau Minérale Voss Pétillante - 80cl	Norvège	6 500

Prix nets en XOF. Taxes 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.

