



MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO

COCKTAILS & BOISSONS
COCKTAILS & DRINKS

Les prix sont en euros et s'entendent taxes et services compris
Prices are in euros and include taxes and services

ÉTÉ 2026



À travers notre savoir-faire en mixologie contemporaine, nous vous invitons
à un voyage sensoriel entre le Japon et la Thaïlande.

Thé matcha, yuzu éclatant, saké raffiné, basilic thaï parfumé ou encore
gingembre frais s'entrelacent dans nos créations.

Chaque cocktail est une rencontre inattendue entre tradition et modernité,
une harmonie subtile où les saveurs asiatiques se marient pour éveiller vos
sens. Entrez et laissez-vous surprendre par des émotions gustatives uniques,
nées d'un mariage rare d'exotisme et d'élégance.

*Through our contemporary mixology expertise, we invite you on a sensory
journey between Japan and Thailand.*

*Matcha tea, vibrant yuzu, refined sake, fragrant Thai basil, and fresh ginger
intertwine in our creations.*

*Each cocktail is an unexpected encounter between tradition and modernity,
a subtle harmony where Asian flavours unite to awaken your senses.*

*Step inside and be surprised by unique taste emotions, born from a rare
marriage of exoticism and elegance.*



**COCKTAILS
SIGNATURES**

KOSHI

25€

17€



KOSHI

Casamigos Mezcal Infusé au Yuzukosho
Casamigos Mezcal Infused with Yuzukosho

Liqueur de Passion
Passion liqueur

Apérol
Aperol

Purée de Passion
Passion fruit purée

Jus de citron
Lemon juice

Sirop d'agave
Agave syrup

KOSHI sans alcool

Mezcal sans alcool HUMO Almave
HUMO Almave Non-Alcoholic Mezcal

Bitter sans alcool
Non-Alcoholic bitter

Purée de Passion
Passion fruit purée

Jus de citron
Lemon juice

Sirop d'agave
Agave syrup

Notes : Epicées, fumées et fruitées
Tasting notes: Spicy, smoky and fruity



HONSHU

22€



HONSHU

Gin Mare Infusé au Shiso
Gin Mare Infused with Shiso

Italicus

Jus de citron jaune
Fresh lemon juice

Sirop de vanille maison
Homemade vanilla syrup

Soda à la feuille de figes
Fig leaf soda

BY



Notes : Sucrées et florales
Tasting notes: Sweet and floral

FUKUSHU

24€



FUKUSHU

Tanqueray 10 infusé au kumquat
Tanqueray 10 infused with kumquat

Liqueur de Yuzu
Yuzu liqueur

Jus de citron jaune
Fresh lemon juice

Sirop de basilic maison
Homemade basil syrup

Emulsifiant (Vegan)
Emulsifier (Vegan)

BY



Notes : Acides et fraîches

Tasting notes: Acidic and fresh

CHIANG MULE

21€



CHIANG MULE

Vodka Ketel One

Liqueur de litchi

Lychee liqueur

Jus de citron vert

Fresh lime juice

Sirop de citronnelle maison

Homemade lemongrass syrup

Feuille de menthe fraîche

Fresh mint leaf

Fever Tree Ginger Ale

BY



Notes : Fruitées et sucrées

Tasting notes: Fruity and sweet

WAKAYAMA

26€



WAKAYAMA

Nikka from the barrel

Nikka from the barrel

Thé vert Umesu

Green tea Umesu

Jus de citron jaune

Fresh lemon juice

Sirop de romarin maison

Homemade rosemary syrup

Emulsifiant (Vegan)

Emulsifier (Vegan)

Bitter à la prune

Plum bitters

BY



Notes : Sèches et acides

Tasting notes: Dry and acidic

RAYONG THAI

21€



RAYONG THAI

Diplomatico infusé à la mangue

Diplomatico infused with mango

Cointreau

Jus de citron vert

Fresh lime juice

Purée de mangue

Mango purée

Jus d'ananas

Pineapple juice

Rhum Kraken

Kraken Rum

Sirop de fève de Tonka

Tonka bean syrup

BY



Notes : Fruitées et sucrées

Tasting notes: Fruity and sweet

KOKONATSU

25€



KOKONATSU

**Rhum infusé à l'ananas
et feuille de pandan**

*Pineapple-infused rum
with pandan leaf*

Liqueur de pandan

Pandan liqueur

Eau de coco fraîche

Fresh coconut water

BV



Notes : Fruitées, fraîches, vanillées

Tasting notes: Fruity, fresh, vanilla-flavored



**COCKTAILS
PREMIUM**

GULA MAYA

40€



GULA MAYA

Don Julio Rosado

Sirop de zest d'oranges
et Pamplemousses flambés
à l'angostura

*Orange zest syrup
and grapefruit flambéed with
Angostura bitters*

BV



Notes : Sèches et sucrées
Tasting notes: Dry and sweet

SHOKORA NEGRONI

35€



SHOKORA NEGRONI

Mezcal Casamigos
Casamigos Mezcal

Vermouth rouge
Red Vermouth

Campari

Bitter au chocolat
Chocolate Bitters

BY



Notes : Sèches et amères
Tasting notes: Dry and bitter

GORUDEN NEGRONI

38€



GORUDEN NEGRONI

Palmarae Gin

Vermouth Ambré

Amber Vermouth

Amaro Santoni

Bitter à la lavande

Lavender Bitter

BV



Notes : Sèches et amères
Tasting notes: Dry and bitter



**COCKTAILS
SPRITZ**

MIKAN

22€



MIKAN

Umeshu mandarine

Mandarin umeshu

Gingembre

Ginger

Soda bergamote

Bergamot soda

Saké pétillant

Sparkling sake

BV



Notes : Fruitées
Tasting notes: Fruity

HASSAKU

20€



HASSAKU

Amaro Santoni

Don Julio Blanco

Jus de pamplemousse

Grapefruit juice

Jus de citron jaune

Fresh lemon juice

Champagne

Soda pamplemousse

Grapefruit soda

BY



Notes : Fruitées et amères
Tasting notes: Fruity and bitter

SHIKOKU

20€



SHIKOKU

Liqueur de Yuzu

Yuzu liqueur

Sirop de citronnelle Maison

Homemade lemongrass syrup

Gingembre

Ginger

Menthe Fraiche

Fresh mint

Eau Gazeuse

Sparkling water

Champagne

BV



Notes : Fruitées et fraîches
Tasting notes: Fruity and fresh



MOCKTAILS

KORIDASHI

12€



KORIDASHI

Thé au jasmin

Jasmine tea

Purée de pêche

Peach purée

Jus de citron jaune

Lemon juice

Sirop de violette et de rose

Violet and rose syrup

BV



Notes : Sèches et amères
Tasting notes: Dry and bitter

RAMUNE

12€



RAMUNE

Kumquat Frais
Fresh kumquat

Jus de Citron Jaune
Lemon juice

Sirop de Basilic Maison
Homemade basil syrup

Soda

BY



Notes : Fraîches et acides
Tasting notes: Fresh and acidic

SHIGA SOUR



15€

SHIGA SOUR

Tanqueray O°

Thé au Matcha

Matcha tea

Jus de citron

Lemon juice

Menthe Fraîche

Fresh mint

Concombre Frais

Fresh cucumber

Sirop de sucre

Sugar syrup

BV



Notes : Florales et fraîches
Tasting notes: Floral and fresh

KOCHA MAYA

12€



KOCHA MAYA

Thé noir infusé à la menthe
Black tea infused with mint

Jus de citron Jaune
Lemon juice

Jus de gingembre
Ginger juice

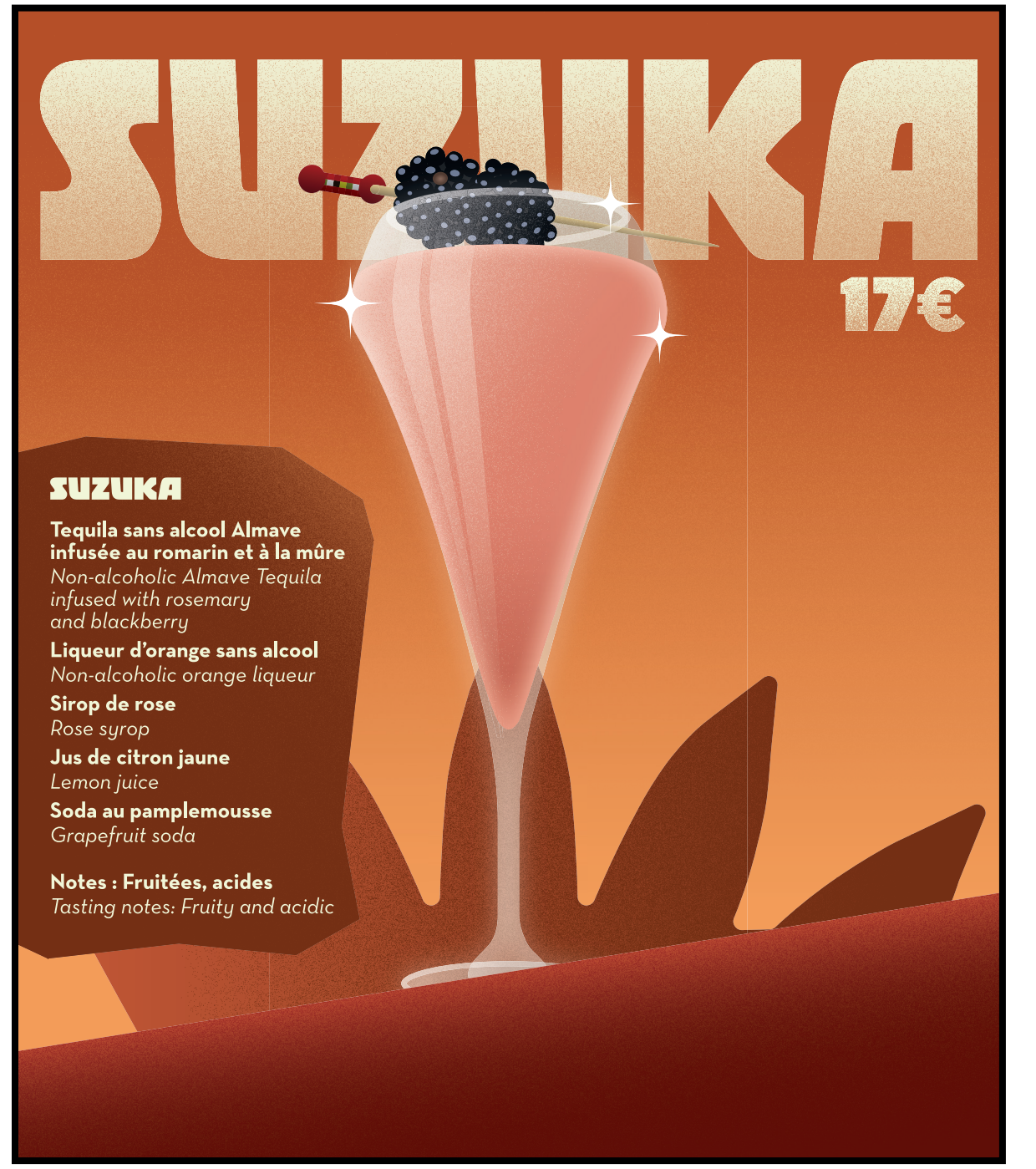
Jus de Cranberry
Cranberry juice

Sirop de citronnelle Maison
Homemade lemongrass syrup



Notes : Fraîches, fruitées, acides
Tasting notes: Fresh, fruity, acidic

SUZUKA



17€

SUZUKA

**Tequila sans alcool Almave
infusée au romarin et à la mûre**

*Non-alcoholic Almave Tequila
infused with rosemary
and blackberry*

Liqueur d'orange sans alcool

Non-alcoholic orange liqueur

Sirop de rose

Rose syrup

Jus de citron jaune

Lemon juice

Soda au pamplemousse

Grapefruit soda

Notes : Fruitées, acides

Tasting notes: Fruity and acidic

COCKTAILS CLASSIQUES

Cocktails classiques
disponibles sur demande
*Classic cocktails available
upon request*

19€

PRESTIGES

TEQUILA

	5cl
Don Julio 1942	65 €
Clase Azul Gold	90 €
Clase Azul Añejo	220 €
Clase Azul Ultra Añejo	450 €
Clase Azul 25th Anniversary	350 €
Casa Dragones Añejo	60 €

COGNAC

Louis XIII	450 €
Hennessy Paradis	240 €
Hennessy Paradis Imperial	450 €
Delamain	150 €

WHISKY

Yamazaki 18 ans/ <i>years</i>	160 €
Yamazaki 25 ans/ <i>years</i>	500 €
Hibiki 21 ans/ <i>years</i>	250 €
Hibiki 30 ans/ <i>years</i>	495 €
Hakushu 18 ans/ <i>years</i>	160 €
Hakushu 25 ans/ <i>years</i>	490 €

RHUMS

	5cl
Havana Club Maximo	450 €

VODKA

Beluga Epicure by Lalique	1500 €
---------------------------	--------

ARMAGNAC

Armagnac Laubade 1945	100 €
-----------------------	-------

CALVADOS

Christian Drouin Coeur de Lion 1962	120 €
--	-------

SAKÉS

Classement - Région - Type				
	20cl	30cl	72cl	1,8l
BIJOUFU Tokubestu Junmai - Shikoku - demi-sec/fruité	28 €	37 €	--	220 €
DASSAI 23 Junmai Daiginjo - Yamaguchi - prestige/demi-sec	65 €	100 €	220 €	850 €
DASSAI 39 Junmai Daiginjo - Yamaguchi - prestige/demi-sec	45 €	70 €	160 €	--
DASSAI 45 Junmai Daiginjo - Yamaguchi - demi-sec	35 €	45 €	120 €	--
DASSAI BEYOND Junmai Daiginjo - Yamaguchi - prestige/demi-sec	--	--	750 €	3570 €
HEAVEN NOIR Junmai Daiginjo - Yamaguchi - prestige fruité	--	--	350 €	--
HEAVEN ROUGE Junmai Daiginjo - Shiogama - prestige fruité	--	--	240 €	--
EAU DU DÉSIR KUHEIJI Junmai - Daijingo - prestige/ sec	--	--	150 €	--
MANSAKUNO Junmai Daiginjo - Aichi - prestige/fruité	--	--	170 €	--
KATSUYAMA DEN Junmai daiginjo - Miyagi - prestige/sec	--	--	200 €	--
YATSUSHIKA Yamadanishiki - Oita - prestige trouble	--	--	95 €	--
ZAKU SATORI Junmai Daiginjo - Mie - prestige/demi-sec	--	--	600 €	--

VODKAS

PAYS-BAS

Ketel One 5cl Bouteille 18 € --

RUSSIE

Stolichnaya Elite 22 € --
Beluga Gold Line 45 € 600 €

POLOGNE

Belvedere 20 € 300 €
Belvedere Magnum -- 700 €

FRANCE

Grey Goose 5cl Bouteille 22 € 320 €
Grey Goose Magnum -- 700 €
Grey Goose VX 35 € --
Petrossian 22 € --
Guillotine Caviar 50 € --

JAPON

Nikka Coffey Vodka 22 € 300 €
Haku Vodka 22 € 300 €

GINS

ROYAUME-UNI/ECOSSE

Tanqueray N°TEN 20 € 300 €
Tanqueray 0° (sans alcool) 14 € --
Hendrick's 18 € 300 €
Monkey 47 20 € 300 €
Monkey 47 Sloe Gin 20 € --
The Botanist 20 € --

ESPAGNE

Gin Mare 18 € 280 €

FRANCE

Gin Prince Explorer 26 € 350 €
44°N 22 € --
Citadelle 22 € --
Palmarae 30 € 400 €

JAPON

Akayane Haru 20 € 280 €
Akayane Natsu 20 € 280 €
Roku 20 € 300 €
Ki No Bi 20 € 280 €
Nikka Gin 20 € --

ITALIE

Gin Arte 18 € --
Rena 41 18 € --
Rena 41 Pink 18 € --

WHISKIES

JAPON

	5cl	Bouteille
Nikka From the Barrel	24 €	--
Nikka Coffey Grain	26 €	350 €
Nikka Yoichi Single Malt	28 €	400 €
Nikka Miyagikyo	28 €	400 €
Toki Original	26 €	--
Hibiki Harmony	30 €	420 €
Hakushu Distillers Reserve	35 €	450 €
Hakushu 12 ans/years	75 €	1000 €
Yamazaky Distillers Reserve	30 €	420 €
Yamazaky 12 ans/years	35 €	600 €

ETATS-UNIS / BOURBONS

Bulleit Rye	18 €	--
Jack Daniel's Single Barrel	20 €	300 €
Woodford Reserve	20 €	--

BLEND

Johnnie Walker Black Label	18 €	280 €
Johnnie Walker Blue Label	55 €	900 €
Chivas Royal Salute 21 ans/years	35 €	--

HIGHLANDS

	5cl	Bouteille
Oban 14 ans/years	24 €	--
Dalmore Vintage 2003	50 €	--
Dalmore 18 ans/years	60 €	--
Glenfiddich 12 ans/years	18 €	--
The Macallan 12 ans/years	20 €	300 €
The Macallan 18 ans/years	70 €	950 €
Aberlour 15 ans/years	21 €	--

ISLAND & ISLAY

Talisker 10 ans/years	24 €	--
Talisker Port Ruigh	20 €	--
Lagavulin (île d'Islay) 16 ans/years	32 €	--
Laphroaig 10 ans/years	20 €	--

IRLANDE

Jameson	18 €	--
---------	------	----

RHUMS

GUATEMALA

Zacapa Solera
Gran Reserva

5cl Bouteille
24 € 400 €

Zacapa
Centenario XO

42 € 600 €

Zacapa
Centenario Royal

100 € 1200 €

VENEZUELA

Diplomatico Reserva
12 ans/*years*

22 € 300 €

Diplomatico Ambassador

55 € --

CUBA

Havana Club 7 ans/*years*

20 € 280 €

Havana 15 ans/*years*

35 € 550 €

Eminente 7 ans/*years*

20 € --

Eminente 10 ans/*years*

20 € --

Bacardi 8 ans/*years*

22 € --

JAMAÏQUE

Appleton 12 ans/*years*

20 € --

CARAÏBES

Kraken

5cl
18 €

MARTINIQUE

Trois Rivières Blanc

18 €

Trois Rivières Cuvée de l'Océan

20 €

PANAMA

Panama 21 ans/*years*

50 €

BARBADOS

Mount Gay 1703

50 €

ECOSSE

Kill Devil

100 €

FRANCE

Planteray Fancy Pineapple

20 €

MEZCALS

Casamigos Mezcal

5cl
24 €

Clase Azul Mezcal Durango

80 €

Clase Azul Guerrero

5cl
90 €

Clase Azul San Luiz

110 €

TEQUILAS

	5cl	Bouteille		5cl	Bouteille
Don Julio Blanco	20 €	300 €	Patrón Reposado	24 €	400 €
Don Julio Reposado	24 €	340 €	Patrón XO CAFE	24 €	400 €
Don Julio 70 Cristallino	40 €	600 €	Casa Dragones Blanco	35 €	--
Don Julio Rosado	40 €	600 €	Casa Dragones Reposado	50 €	--
Casamigos Reposado	28 €	450 €	Clase Azul Plata	35 €	550 €
Patrón Silver	20 €	300 €	Clase Azul Reposado	50 €	900 €
			Clase Azul Reposado Magnum	--	2000 €

DIGESTIFS

COGNAC

Rémy Martin VSOP	18 €
Hennessy XO	55 €
Hennessy fine de cognac	25 €

GRAPPA

Nonino 8 ans/ <i>years</i>	18 €
Sassicaia	40 €
Tignanello	25 €

CALVADOS

Boulard	5cl	18 €
---------	-----	------

LIQUEURS JAPONAISE

Liqueur de Yuzu <i>Yuzu liqueur</i>	14 €
Vin de prune au thé vert <i>Plum wine with green tea</i>	14 €
Umeshu <i>Plum, abricot ou mandarine</i>	16 €

BIÈRES

Asahi 33cl	10 €
Kirin 33cl	10 €
Sapporo 33cl	10 €
Singha 33cl	10 €
Kirin sans alcool - <i>alcohol free</i>	9 €

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT

Coca Cola	8 €
Coca Cola Zéro	8 €
Sprite	8 €
Orangina	8 €
Ice Tea Pêche	8 €
Ice Tea Litchi	8 €
Fever Tree Indian Tonic	8 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	8 €
Fever Tree Ginger Beer	8 €
Fever Tree Ginger Ale	8 €
Fever Tree Soda Water	8 €
Limonade Japonaise	8 €
Red Bull	9 €

EAUX

Acqua Panna 75cl	8 €
Acqua Panna 50cl	6 €
San Pellegrino 75cl	8 €
San Pellegrino 50cl	6 €
Châteldon 75cl	10 €

THÉS & INFUSIONS

THÉS

Gyukuro (<i>Thé vert du japon</i>)	8 €
Kukicha Yuzu Bio (<i>Karigane Japon, Yuzu</i>)	8 €
Poupée Russe Bio (<i>Thé noir, Citron, Orange, Bergamote, Mandarine</i>)	8 €
Perle de Jasmin Bio	8 €
Genmaicha (<i>thé vert au riz grillé du japon</i>)	8 €
Matcha	10 €

INFUSIONS

Verveine bio - Organic verbena	8 €
Citronnelle - Lemongrass	8 €
Menthe fraîche - Fresh Mint	8 €
Abracadabra Bio (Citronnelle, Citron)	8 €
Sweet Dreams (Tilleul, Camomille, Fleur d'Oranger)	8 €

CAFÉS

Possibilité de décliner en décaféiné / *Also available in a decaf version*

Espresso/ <i>Espresso</i>	5 €
Double espresso/ <i>Double espresso</i>	8 €
Cappuccino	9 €
Café noisette/ <i>Coffee with a drop of milk</i>	6 €
Americano	8 €
Latte macchiato	9 €
Matcha Latte	10 €