Une Ode à Oberkampf

Bienvenue dans Oberkampf — un clin d'œil sincère à l'âme de notre quartier. Cette section réunit trois cocktails imaginés en hommage à des lieux emblématiques qui font vibrer notre coin d'Oberkampf, ici à Paris.

De la magie immersive des Ateliers des Lumières et des reflets de la Paris de Picasso, à l'atmosphère envoûtante du Musée du Fumeur, jusqu'au calme caché de la Cité du Figuier — chaque création est une histoire locale, distillée avec intention et respect.

Ici, ce ne sont pas que des cocktails. Ce sont des lettres d'amour liquides à nos rues, à l'art qui nous entoure, et aux âmes que l'on croise.

Peinture

Nous ouvrons notre section Une Ode à Oberkampf avec un cocktail inspiré des Ateliers des Lumières et de leur exposition actuelle dédiée à Picasso — un écho à ses années parisiennes et à sa vision révolutionnaire.

Servi dans un verre conçu sur mesure par SEEKLO, ce cocktail révèle au fond Les Demoiselles d'Avignon, chef–d'œuvre que Picasso peignit au tournant du XXe siècle, ici même à Paris.

La recette s'inspire de son univers : de l'absinthe, qu'il affectionnait ; de la Suze, souvent représentée dans ses œuvres cubistes ; du rhum agricole, clin d'œil à l'influence africaine dans son art et aux cultures des anciennes colonies françaises des Caraïbes.

Ingrédients : Rhum Agricole, Suze, Dry Vermouth, Absinthe, St–Germain,

ABV : 23%

€ 16

Fumeur

Notre deuxième cocktail salue le Musée du Fumeur, trésor discret niché rue Pache, consacré aux rituels du tabac à travers les cultures et les siècles.

Inspiré par l'ingéniosité du lieu et l'héritage des pipes mogholes, ce cocktail puissant en spiritueux est servi dans une pipe en verre — à la fois récipient et clin d'œil historique.

Composé de whisky indien Paul John fumé, de Chambord (évoquant les fruits noirs prisés dans l'Empire moghol), de Cointreau et de vermouth doux Carpano Antica Formula, il est fumé à la finition, mêlant rituel, mémoire et intensité aromatique.

Ingrédients : Whisky Indien

ABV : 25.5%

€15

Passage

Inspiré par la beauté apaisante de ce Cité du Figieur juste à côté SEEKLO, ce cocktail incarne la douceur, l'équilibre... et un brin de mystère.
À base de cognac fat-washé au beurre, il est relevé par du jus de citron vert, de la confiture de figue, un soupçon de blanc d'œuf pour une texture soyeuse, et une clarification au lait entier qui apporte transparence et profondeur.

Une gorgée paisible, comme une promenade silencieuse dans l'un des secrets les mieux gardés de Paris.

Ingrédients : Cognac fat-washé au beurre, Jus de Citron Vert, Confiture de Figue, Blanc d'Œuf, Clarification au Lait

Allergens : Lait, Œuf

ABV : 19%

€15

Inspiré par l'Inde incroyable

Namaste & Bonjour SEEKLO Tribe, Bienvenue en Inde
Vous voilà au coeur de SEEKLO — là où le feu embrasse les saveurs, et où chaque gorgée raconte une histoire. Installé à Oberkampf, Paris, notre Indian Cocktail Bar vous invite à un voyage sensoriel à travers les rituels du quotidien et la richesse de l'Incroyable Inde.

Cette section, Inspirée par l'Inde , rend hommage à la beauté du quotidien indien : du chai brûlant des rues, des offrandes des temples aux épices des marchés — ces 8 cocktails sont des instantanés liquides de culture, de mémoire et de célébration. Fidèle à notre nom — SEEKLO, qui signifi e « apprends » ou « prends un brochette » — on vous invite à découvrir les ingrédients, les traditions et les récits de l'Inde dans chaque verre... accompagnés, bien sûr, d'un délicieux brochette.

Plus qu'un menu de cocktails, une invitation au voyage — une Inde à siroter, gorgée après gorgée.

Mango Polo

Nous ouvrons notre série Inspirée par l'Incroyable Inde avec le roi des fruits — la mangue. En Inde, la mangue ne se consomme pas simplement : elle s'attend, se célèbre, se partage. Du morceau salé–pimenté dans la rue à la mangue bien mûre sur la table familiale, elle incarne l'été indien.

Ce cocktail en capture l'essence : rhum léger, purée de mangue, jus de citron vert frais et notre sirop maison au sel noir et piment — un équilibre entre douceur, acidité et chaleur subtile. Un hommage lumineux et épicé à un fruit qui goûte comme chez soi.

Ingrédients : Rhum Légère, purée de mangue Alphonso, Jus de Citron, notre sirop de chilli et de sel noir fait maison

ABV : 19%

€13

Baanku Espress

Le deuxième cocktail rend hommage à la culture du café en Inde, en collaboration avec Araku Coffee. Issu du village de Baankubedda, et de son unique micro climat, ce café indien biologique offre un corps généreux, des notes de fruits rouges et une légère amertume.

Le dégradé de brun spectaculaire de sa mousee reflète la richesse de ses terres et des femmes qui la cultive.

Un hommage élégant au terroir, à la tradition et à la force discrète de l'Inde.

Ingrédients :ARAKU Coffee, Vanilla Infused Vodka, Homemade Vanilla Syrup, Coffee Liqueur

ABV : 17%

€13

Maa

Attribué à l'une des forces les plus universelles à travers le monde – l'amour d'une mère.

Inspiré des remèdes maison et des rituels de soin transmis de génération en génération, ce cocktail façon mule réunit les ingrédients que les mamans indiennes (et dans tout le monde) utilisent pour protéger et soigner : curcuma pour stopper une coupure, gingembre contre la toux, miel et citron pour renforcer, et cannelle et cardamome pour réchauffer.

Mais ici, une touche espiègle s'invite : un trait audacieux de Madre Mezcal, qui apporte une note fumée à cette douceur familière.

Une gorgée réconfortante avec juste ce qu'il faut d'insolence — comme maman l'aurait peut-être approuvé.

Ingrédients :Madre Mezcal, Jack Daniels Honey, Jack Daniels Fire, Ginger Beer, Cinnamon, Boker's Bitters

ABV: 19%

€13

Khari Baoli

Commerce d'épices et de fruits secs à Delhi — un véritable symbole d'abondance indienne.

En Inde, offrir des fruits secs et des noix est un geste intemporel, chargé d'amour, de prospérité et de bien-être. Que ce soit pendant les fêtes ou les grands moments de vie, ces présents incarnent des voeux de santé, de richesse et de longévité — des porte-bonheurs enveloppés de tradition.

Ce milk punch complexe en reflète toute la richesse, avec un mélange de noix, et du rhum lavé à l'huile d'amande, relevé de citron frais, de sirop de sucre et d'une touche de pandan.

Luxueux, profond, et empreint de rituel — Khari Baoli, dans un verre.

Ingrédients :Pecan nut, Almond, Walnuts, Double Cream, Diplomatico Exclusiva Reserva, almond oil-washed Diplomatico Mantuano, Lemon, Sugar, Pandan Extract

ABV : 20%

€16

Tadka

À la magie crépitante du tadka sud-indien — cette touche finale parfumée qui transforme un plat en souvenir inoubliable.

Ce cocktail puissant en spiritueux revisite l'essence du martini classique à travers les saveurs du sud de l'Inde. À vous de choisir : gin ou vodka, tout droit sortis du congélateur et infusés aux feuilles de curry fraîches. Le tout est associé à un vermouth sec infusé aux graines de moutarde, puis sublimé avec une feuille de curry frite et unfiletdélicat d'huile de feuille de curry — notre version du tadka, en verre.

Parfumé, précis et résolument audacieux — pour les puristes en quête de chaleur et d'héritage.

Ingrédients :Curry Leaf Infused – Gin / Vodka, Mustard Seed Infused Dry Vermouth, Curry

ABV : 28%

€13

Dhun

Un hommage doré à la puissance féminine et à l'élégance indienne.

Inspiré par une réalité saisissante — les femmes indiennes détiennent 11% de l'or mondial, plus que les réserves américaines — ce cocktail incarne force, grâce et héritage.

Avec ses notes de riz au safran et de feuilles de curry, Dhun évoque le raffinement d'un repas traditionnel, et célèbre une richesse autant culturelle que sensorielle.

Son taux d'alcool de 11 % fait écho à cette statistique, transformant chaque gorgée en symbole de cette puissance discrète. C'est une célébration en or.

Ingrédients :Saké, Vodka infusée à la Feuille de Curry, Sirop de Safran, Gold Leaf Montino

ABV : 11%

€14

Ancient City

Kannauj — la légendaire capitale indienne du parfum, où les pétales de rose deviennent poésie et les attars, héritage vivant.

La légende raconte que l'impératrice Noor Jahan, envoûtée par le parfum des roses flottant dans son bain, aurait inspiré la naissance de cette tradition olfactive. Aujourd'hui encore, Kannauj perpétue ce savoir-faire ancestral, entre art et récolte.

Ce cocktail en capture l'essence avec un gin infusé au gulkand — floral, doux et raffiné — sublimé d'un nuage de fleurd'oranger, comme un attar vaporisé à même le verre.
Un hommage aromatique à l'âme parfumée de l'Inde — sensuel, délicat et inoubliable.

Ingrédients :Gin, Gulkand, jus de citron vert.

Allergen : Lait

ABV : 15%

€15

Cutting

l'emblématique et modeste Cutting Chai de Mumbai. Bien plus qu'un simple thé, le Cutting Chai est un rituel — intense en goût, toujours partagé. Traditionnellement servi dan =s des verres en acier, remplacés plus tard par du verre ou de la céramique, il s'accompagne souvent d'un biscuit Parle–G et de quelques histoires partagées.

Nous réinterprétons cette tradition sous la forme d'un fizz au bourbon infusé au chai — léger, épicé, pétillant — servi avec son fidèle compagnon : un biscuit Parle–G, pour une touche de nostalgie à tremper tel un croissant dans son café.

Une ode pétillante à la liqueur préférée de l'Inde — où chaque gorgée évoque une pause d'une terrasse animée.

Ingrédients :Chai Woodford Reserve, Homemade Chai

ABV : 14%

€14

WINES

	GLASS	BOTTLE
BLANC WHITE		
La Quinte — La-Do-Ré 2022	€13	€65
Jean-Yves Péron — Favorita 2021	€14	€70
Mëralla — N°38 Pfefsigberg 2021	€15	€75
ROUGE RED		
Domaine des Canailles — Métro Boulot Beaujo! 2022	€10	€53
La Quinte — Octave 2022	€13	€70
Reynald Héaulé — L'Insoumis du Village 2016	€14	€75

WINES

	GLASS	BOTTLE
BUBBLES (ROSÉ)		
Grover Zampa — Soirée Brut Rosé	€8	€42
Bramaventu — Ventuventu 2022	€8	€42

BEER

	25 C	33 CL
Hoegaarden, Blanche — White ale	€4.5	–
Super Bock Coruja, IPA	–	€4.5
Kingfisher, Blonde lager	–	€5

0 PROOF

Homemade

Indian Hills Iced Tea	€6
Pink City	€6
Mumbai Cooler	€6
Shalimar	€6

C'est Chaud

Karak Chai	€6
Indian Tea selections	€5
Espresso	€3
Double espresso	€4
Americano	€4
Capuccino	€4,5
Latte	€4,5

Other Soft

Coca cola	€4
Coca cola 0	€4
Sprite	€5,5
Juice	€4
Still Water	€4
Sparkling Water	€5