

COCKTAILS



COCKTAILS 9.50€

Ni mixologie, ni savantes infusions...
Juste le plaisir d'un bon cocktail classique, à l'ancienne, avec des alcools de qualité !



GIN & VODKA

VESPER : gin, vodka, Lillet blanc .

Créé par James Bond dans Casino Royale, lors de la partie de poker avec Le Chiffre !

Avec le kina suisse l'Aero d'Or +1 €

DRY MARTINI : gin Citadelle, Noilly Prat, olive

Créé en 1904 à Paris par le barman anglais de l'hôtel Intercontinental.

VODKA MARTINI : Vodka, Noilly Prat.au shaker, pas à la cuillère...

Ian Fleming en fait la boisson préférée de James Bond à partir de 1958 (Docteur No).

MOSCOW MULE : vodka, ginger beer Fever Tree, citron vert

Cocktail créé en 1941 aux USA, par l'association de deux importateurs, l'un de vodka, l'autre de ginger beer.

ESPRESSO MARTINI : vodka, liqueur de café Fair, espresso

La légende raconte que ce cocktail a été créé à Londres dans les années 80, pour Naomie Campbell, qui voulait un cocktail pour « wake me up and fu** me up » !

GIN TONIC : avec du tonic Fever Tree , au choix :

Citadelle, Christian Drouin (gin de pommes), Caorunn (framboises sauvages d'Ecosse) :

Drumshanbo Gunpowder (Irlande) et Isle of Harris (Ecosse) : +1€



CHARTREUSE

BIJOU : gin, chartreuse verte, Martini rouge

Cocktail créé vers 1890 par Harry Johnson, un des pionniers des bartenders aux USA, auteur en 1900 d'un livre de recettes de cocktails.

NAKED AND FAMOUS : mezcal, aperol, chartreuse jaune, jus de citron vert +1€

Cocktail moderne, inventé en 2011 à New York, vite devenu un classique.

CHARTREUSE MULE : Chartreuse, ginger beer, citron vert

NEGRONI, SPRITZ,...

NEGRONI : gin, martini rouge, campari
NEGRONI SBAGLIATO (ou Negroni raté...) : campari, martini rouge, crémant
MITO : campari, martini rouge
BICYCLETTE : vin blanc, campari, eau pétillante
SPRITZ : apérol, crémant de Limoux bio
SPRITZ SELECT : l'original, comme à Venise ! Aperitivo Select, crémant bio
SPRITZ SUZE : sirop pêche blanche Monin, Suze, crémant bio
SPRITZ AU LILLET ROSE : Lillet rosé, crémant bio



WHISKY, etc...

OLD FASHIONED : bourbon, sucre, angostura, orange
Un des premiers cocktails de l'histoire ! Créé en 1884 à Louisville, Kentucky.
WHISKEY SOUR : bourbon, jus de citron, sirop de canne, angostura
Peut- être l'ancêtre des cocktails...1766 ou 1870 ? Entre histoire et légende...
MANHATTAN : bourbon, martini rouge, angostura
ROB ROY : whisky, martini rouge, angostura
En hommage à Rob Roy, bandit des grands chemins écossais du début du 18ième siècle.
RYE MANHATTAN : rye whiskey, martini rouge, angostura
SAZERAC : rye whiskey, angostura, absinthe
Créé à la Nouvelle Orleans en 1899, à la Old Absinthe House.
GODFATHER : whisky, amaretto
KENTUCKY MULE : bourbon, ginger beer Fever Tree, citron vert
BOULEVARDIER : bourbon , martini rouge, campari
Version américaine du negroni, ce cocktail a été inventé en 1927 au Harry's Bar.
BOURBON ESPRESSO MARTINI : bourbon, liqueur de café Fair, espresso
HIGHWAYMAN : bourbon, whisky, rhum, liqueurs de café et passion

RHUM

DAÏQUIRI : rhum blanc Flor de Cana, citron vert, sirop de sucre de canne

DARK AND STORMY : Rhum Plantation, ginger beer, citron vert

PINEAPPLE OLD FASHIONED : rhum Plantation Pineapple, angostura, orange

CREOLE CREME : rhum blanc, Martini blanc, sirop de grenadine, jus de citron, et deux olives s'entrechoquant mollement, cocktail qui ouvre la série Amicalement Vôtre, avec la légendaire bagarre dans un bar de palace entre les deux protagonistes.

BETWEEN THE SHEETS : rhum blanc, cognac, triple sec, jus de citron.

Cocktail créé au début des années 30 au Harry's Bar à Paris.



CALVADOS

JACK ROSE : calvados, jus de citron, grenadine. Malgré sa couleur girly, ce cocktail fut créé au début des années 1900 par Baldy Jack Rose, gangster notoire !



BULLES

FRENCH 75 : gin, sirop de citron, sucre de canne, crémant de Limoux bio

Cocktail créé en 1922 au Harry's Bar, en hommage au canon de 75 utilisé par l'armée française pendant la première guerre mondiale.

(dans l'esprit d'un...) **POUSSE RAPIERE** : Armagnac Chiroulet, Angostura, sucre, crémant

DEATH IN THE AFTERNOON : Absinthe, crémant de Limoux bio

Cocktail créé par Ernest Hemingway en 1935, du nom de son livre de 1932.