

## **COCKTAILS 9.50€**

### **GIN & VODKA**

**VESPER** : gin, vodka, kina suisse l'Aero d'Or (+1€)

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

Recette originale du kina Lillet utilisé par Bond dans le film, repris par une distillerie suisse !

**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 » !

**PORNSTAR MARTINI** : vodka, liqueur passion Fair, citron vert, vanille, shot de crémant bio (+1€)

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

Citadelle, Citadelle rouge, Christian Drouin (gin de pommes),  
Drouin Pira (poire)

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

### **CHARTREUSE etc...**

**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.

**GENEPI MULE** : Genepi, citron vert, ginger beer

## **NEGRONI, SPRITZ,...**

**NEGRONI** : gin, martini rouge, campari

**NEGRONI SBAGLIATO (ou Negroni raté...)** : campari, martini rouge, crémant bio

**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 CYNAR** : Cynar, crémant bio

**SPRITZ SUZE** : sirop pêche blanche Monin, Suze, crémant bio

**SPRITZ AU LILLET ROSE** : Lillet rosé, crémant bio

**HUGO SPRITZ** : liqueur sureau Fair, 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 18<sup>ième</sup> 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, expresso

**HIGHWAYMAN** : bourbon, whisky, rhum, liqueurs de café et  
passion

## **RHUM**

**DAÏQUIRI** : rhum blanc Plantation, 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 !

## **PASTIS**

**MAURESQUE MULE** : pastis, orgeat, citron vert, ginger beer

**MAURESQUE SOUR** : pastis, orgeat, noilly prat, citron vert

## **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.

**DEATH IN THE AFTERNOON** : Absinthe, crémant de Limoux bio

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

Prix TTC service compris