POINT ROUGE.

COCKTAILS

Crafted by the inspiring cocktail historian Fernando Castellon, this menu is so much more than a display of flavors; it is a libationary journey through the decades. Presented on these pages is an exemplary list of cocktails, all of which represent the drinks of their era.

Celebrating 200 Years of Cocktails will take you through the Golden Age of the Cocktail which spanned the 1860s-1890s, through the challenging times of American Prohibition when bartenders relied on ingenuity to bypass legal limitations. Packed with educational annotations, the menu continues on through the rise of tiki cocktails beginning in the 1930s, into the unfortunate libations of the 1960s and 1970s–with the exception of a few highlights–back to the cocktail revival of the early 2000s through to delicious modern tipples. This is an exceptionally sophisticated yet whimsical collection of history through drink.

Here you have a bar that offers bottled cocktails which were so popular in the 1800s, alongside classic cocktails that have remained famous for good reason, all presented together with unique house cocktails – a rare experience indeed. I have often said a story or a legend makes a cocktail taste better. This menu abounds with tales that will make your expertly crafted drinks sing. Planning a trip to Boston? Try a Ward 8 Cocktail. Dreaming of New Orleans? Start your journey with a Vieux Carre. From the dark, stirred, boozy drinks of the early days of the Original Cocktail to the more refreshing drinks of the Transatlantic Cocktail Revival, there is something for everyone to enjoy in this lesson in liquid history.

Cheers!

GREG BOEHM
Founder and CEO
COCKTAIL KINGDOM®

Élaborée par l'historien des cocktails Fernando Castellon, cette carte offre bien plus qu'un éventail de saveurs: c'est un voyage tout en boisson à travers les décennies. Vous trouverez dans ces pages une liste exemplaire de cocktails, tous représentatifs des boissons de leur époque.

Cette célébration de 200 années de cocktails vous fera traverser tant l'âge d'or des boissons mélangées qui couvre les années 1860-189 que la période difficile de la prohibition américaine au cours de laquelle les barmen ne pouvaient compter que sur leur ingéniosité pour contourner les restrictions légales. Truffé d'annotations éducatives, le menu se poursuit avec l'essor des cocktails tiki à partir des années 1930 avant de passer par les pauvres potions des années 1960 et 1970 – à l'exception des quelques grandes formules que vous retrouverez ici – et d'aboutir à la renaissance des cocktails du début des années 2000 et aux délicieuses boissons modernes. C'est une sorte de leçon d'histoire vue à travers les boissons, exceptionnellement sophistiquée mais qui garde une pointe de fantaisie.

Vous êtes ici dans un bar qui propose des cocktails en bouteille, si populaires dans les années 1800, et des classiques restés célèbres pour de bonnes raisons, aux côtés de cocktails maison uniques – une expérience très rare, vraiment. J'ai souvent dit qu'une bonne histoire ou une légende améliore le goût d'un cocktail. Ce menu regorge d'histoires qui vous feront apprécier encore plus ces cocktails artisanaux. Vous planifiez un séjour à Boston ? Essayez un Ward 8. Vous rêvez de la Nouvelle-Orléans ? Commencez votre voyage avec un Vieux Carré. Qu'il s'agisse des mélanges bruns, remués et forts en alcool des premiers jours du Cocktail Original ou des formules plus rafraîchissantes de la renaissance transatlantique du cocktail, tous les goûts trouveront leur compte dans cette leçon d'histoire liquide.

À votre santé!

GREG BOEHM
Fondateur et PDG
COCKTAIL KINGDOM®



LA GLACE

est au bar, ce que le feu est à la cuisine, un élément indispensable à l'élaboration des cocktails, avec plusieurs facteurs de qualité :
1. La quantité : permet de refroidir efficacement le cocktail
2. Sa qualité : permet de contrôler au mieux la dilution du cocktail
3. Sa pureté : permet de sublimer les spiritueux servis sur glace
Afin de vous garantir la meilleure expérience qui soit autour de la glace, nous avons été le premier établissement français à faire venir des États-Unis une machine permettant de produire des blocs de glace totalement transparente (plus de 200 kilos chacun).

ICE

is to a bar what fire is to the kitchen; it's essential to make great cocktails. There are several aspects to take into account:
1. Its quantity, to chill the cocktail with efficiency
2. Its quality, to best control the dilution of the cocktail
3. Its purity, to bring out the best of spirits served on ice
To guarantee the best possible experience, we were the first French establishment to acquire a unique machine from the United States, producing blocks of over 200 kilos of crystal clear ice.

COCKTAIL MENU



Mocktails & free-spirit drinks
PAGE 8



Some of our newest signature cocktails
PAGE 12



Cocktails in a bottle
PAGE 16

Fall-winter Feeling cold hot drinks
PAGE 77



Fresh & easy mocktails
PAGE 10



Forgotten recipes
PAGE 14



Sharing & social
PAGE 20

index des cocktails
PAGE 78

POUR ALLER PLUS LOIN

200 ANS DE COCKTAILS

AVANT 1800

It all started with punch
PAGE 27

Summer drink julep
PAGE 29

1800 - 1850

The original cocktail
PAGE 31

1850 - 1860

Lemon & lime Refreshing classics
PAGE 33

1860 - 1880

Exposition universelle American drinks
PAGE 35

1880 - 1890

Old american school
PAGE 37

Vintage french attitude
PAGE 39

1900 - 1910

Pure american spirit
PAGE 41

Elegant parisian heritage
PAGE 43

1920 - 1930

American prohibition Roaring twenties
PAGE 45

In Europe, les années folles
PAGE 47

See you in Cuba
PAGE 49

1930 - 1940

Big easy New Orleans drinks
PAGE 51

Tropical thirst Tiki drinks
PAGE 53

1940 - 1950

New American sensations
PAGE 55

South American tropical drinks
PAGE 57

British & American martinis
PAGE 59

Italian dolce vita
PAGE 61

1950 - 1960

Fancy retro drinks
PAGE 63

1960 - 1970

Easy fancy drinks
PAGE 65

1970 - 1980

Colourful disco drinks
PAGE 67

1980 - 1990

Woo woo it's friday
PAGE 69

1990 - 2000

Transatlantic cocktail revival
PAGE 71

2000 - 2010

Anglo-american modern classic
PAGE 73

French influence
PAGE 75

MOCKTAILS &

SPIRIT-FREE DRINKS

Des recettes fruitées et désaltérantes,
élaborées autour des fruits rouges
ou des fruits tropicaux avec un peu de rondeur
ou un peu de gingembre pour relever tout cela !

Fruity and refreshing recipes,
based on tropical or red fruits
and enhanced with some sweetness
or a little bit of ginger!



Lime Light

Un rafraîchissant mélange à base jus de citron vert frais, équilibré avec notre sirop de miel maison, et complété au ginger ale Fever-Tree.

A refreshing blend of fresh lime juice balanced with our homemade honey syrup and topped with Fever-Tree Ginger Ale.

9€

Raspberry Pash

Un cocktail fruité et fluide, dans lequel l'intensité de la framboise rencontre la légèreté du litchi, le tout complété avec une touche d'eau gazeuse.

A fruity cocktail, where the intensity of raspberry meets the lightness of lychee, topped up with a touch of sparkling water.

9€

[Re] Tropical

Envolez-vous vers les Caraïbes avec une combinaison de fruit de la passion, mangue et de noix de coco, avec une pointe de citron vert.

Fly to the Caribbean with this blend of passion fruit, mango and coconut, with a hint of lime.

9€

Strawberry & Ginger

Fruité et épicé, laissez-vous surprendre par la douceur de la fraise, rehaussée par la vivacité d'un soda au gingembre, avec un peu de citron frais.

Fruity and spicy, surprise yourself with this mix of sweet strawberry perked up with ginger ale, and a little bit of fresh lemon.

9€

FRESH & EASY

MOCKTAILS

Les cocktails sans alcool existent depuis presque toujours, et on les désigne aujourd'hui sous le nom de "mocktails". Nous vous proposons une sélection de recettes fruitées et savoureuses à consommer sans modération !

Non-alcoholic cocktails have been around since almost forever, and are now called «mocktails»
We offer a selection of fruity and tasty recipes to enjoy without moderation!



Apple Mojito

L'alternative sans alcool qui associe les feuilles de menthe au jus de citron vert frais, et allongé avec un jus de pomme trouble de qualité..

A no alcohol alternative, combining mint leaves and fresh lime juice with quality cloudy apple juice.

9€

Huckle-berry

Un mix britannique à base de purée de fraise, purée de framboise, myrtilles fraîches, associé au basilic frais, et allongé au cranberry.

A British mix based on puréed strawberries and raspberries, fresh blueberries associated with basil, topped with cranberry

9€

Passion-Berry

Une combinaison sans histoire mais intense entre le fruit de la passion et notre sirop de framboise maison, servi avec un bouquet de menthe.

A seemingly tame but actually quite intense combination of passion fruit and our homemade raspberry syrup, served with a whole bunch of mint.

9€

Planter's Punchless

Le planteur sans «punch», avec du jus de pomme trouble, du citron vert frais, notre sirop de grenade maison et un peu de limonade anglaise Fever-Tree.

The planter without "punch": cloudy apple juice, fresh lime, homemade pomegranate syrup and a little Fever-Tree English lemonade.

9€

SOME OF OUR NEWEST

SIGNATURE COCKTAILS

Bien que notre approche soit axée autour
de la valorisation des cocktails classiques,
comme dans tous les bars,
la dimension créative est présente ;
aussi voici quelques-unes de nos dernières créations.

Although our focus is firmly set on enhancing classic cocktails, the creative dimension is present, as it is in every bar here are some of our latest creations



Bordeluche

Authentique
pour les locaux
et exotique pour
les autres, nous
saluons cet héritage
avec du Rhum
Appleton 12, du vin
rouge de Bordeaux,
du fruit de la
passion, du miel et
de l'anisette Marie
Brizard.

Authentic for locals and exotic for others, we pay tribute to this heritage with a Appleton 12 rum, Bordeaux red wine, passion fruit, honey and Marie Brizard anisette.

14€

Sauternes Spritz

Un retour aux sources
avec le vin de Sau-
ternes comme base
aromatique, combiné
à la gentiane Suze
pour l'amertume, le
sirop de miel pour la
douceur, complété
au Champagne brut
du moment et ses
paillettes d'or.

A return to the roots with an aromatic base of Sauternes wine paired with Suze gentian for bitter-ness, honey syrup for sweetness and topped with brut Champagne of the day and pure gold flakes.

14€

Pot dans sac

Un cocktail dans
l'esprit du célèbre
Bellini vénitien
à base de pêche
blanche, mais au
Champagne s'il vous
plaît ! En hommage
à la commune où est
produit Lillet, notre
apéritif Bordelais.

A cocktail in the style of the famous Venetian Bellini - made with white peach, yes, but topped with Champagne - seriously! A tribute to the town where Lillet, our Bordeaux aperitif, is produced.

16€

Saffron Negroni

C'est avec une
infusion maison,
au Safran, que nous
avons pu apporter
une nouvelle dimen-
sion au Negroni
qui se compose
de Campari,
vermouth rouge
et gin Tanqueray

We have given a new dimension to our Negroni, made with Campari, red vermouth and gin, with a house-made, saffron-based infusion

14€

FORGOTTEN

RECIPES

Il existe des milliers de recettes de cocktails, et le répertoire dit “classique” évolue et s’adapte au fil du temps. En explorant les ouvrages anciens on y trouve des pépites oubliées, que nous avons souhaité vous faire redécouvrir.

There are thousands of cocktail recipes, and the so-called «classic» repertoire keeps evolving as it is adapted over the years By exploring old books, we find forgotten diamonds, and we’d like you to rediscover them



Greta Garbo

Sans doute la variation la plus surprenante du Daiquiri, avec une mesure de Havana Club «Edición Profesional A», du jus de citron vert frais, du sucre en poudre et un trait d’Absinthe Pernod.

Probably the most surprising version of the Daiquiri, with a measure of Havana Club "Edición Profesional A", fresh lime juice, powdered sugar and a dash of Pernod Absinthe.

14€

Champs Élysées

Un hommage londonien à la plus belle avenue du Monde. Élaboré avec Cognac Rémy Martin 1738, Chartreuse jaune, jus de citron frais et quelques gouttes de Suze aromatic bitters.

A London tribute to the most beautiful avenue in the world. Made with Rémy Martin 1738 Cognac, Chartreuse jaune, fresh lemon juice and a few drops of Suze aromatic bitters.

14€

Bijou

Sa couleur est telle un joyau ancien ! Une base de Plymouth Gin et Vermouth Dolin rouge, intensifié avec une touche de Chartreuse verte, et un trait d’orange bitters.

Its colour will remind you of an old jewel ! A base of Plymouth Gin and Dolin Rouge vermouth, strengthened with a touch of Green Chartreuse and a dash of orange bitters.

14€

Champagne Sidecar

Une occasion pour redécouvrir le Sidecar sous un autre jour. Avec Rémy Martin 1738, liqueur Cointreau, jus de citron frais complété au Champagne.

An opportunity to rediscover the Sidecar under a new light. With Rémy Martin 1738, Cointreau liqueur, fresh lemon juice and Champagne

16€

COCKTAIL

IN A BOTTLE

Dès la publication du premier livre sur les cocktails en 1862 aux États-Unis, on mentionne des recettes qui se préparent en bouteille. Cela nous permet d'obtenir une harmonie des saveurs, avec plus de rondeur.

As early as the first book on cocktails published in the United States in 1862, there are recipes for bottled cocktails This allows for greater flavour harmony and rounder cocktails



Americano

Cet apéritif est une spécialité qui nous viens d'Italie! Connu depuis plusieurs générations en France, il se compose de Campari, de vermouth rouge italien, et on peut l'allonger à l'eau gazeuse !

This aperitif is an Italian speciality! Known for several generations in France, it is made with Campari, Italian red vermouth, and can be topped with sparkling water!

14€



White Negroni

Une variante française du classique italien, avec le fruité de Lillet blanc, l'amertume de Suze et Plymouth gin. Inventé par Wayne Collins lors d'un passage à Bordeaux.

A French version of the Italian classic, bringing together the fruitiness of Lillet blanc, the bitterness of Suze and Plymouth gin. Created by Wayne Collins during a visit to Bordeaux.

14€



Manhattan

Il est considéré comme le premier cocktail apéritif américain. La recette a fait son apparition en 1884 à New York, et il est encore aujourd'hui parmi les best-sellers dans la ville qui ne dort jamais...

Thought to be the first apéritif American cocktail. The recipe first appeared in 1884 in New York, and it is still among the best-sellers in the city that never sleeps...

14€



Martinez

Cette variation du Manhattan, préparée à base de gin au lieu de whiskey américain, est l'ancêtre du célèbre Dry Martini qui verra le jour plus tard, lorsque le vermouth italien sera remplacé par du vermouth français.

This twist of the Manhattan, made with gin instead of American whiskey, is the ancestor of the famous Dry Martini – for the latter, Italian vermouth was replaced by French vermouth.

14€



Vieux-Carré

L'un des cocktails mythiques de La Nouvelle-Orléans, nommé en hommage au quartier français surnommé «Vieux Carré». Il fut inventé juste après la prohibition américaine par Walter Bergeron.

One of the mythical cocktails of New Orleans, named after the French quarter nicknamed "Vieux Carré". It was invented just after American prohibition by Walter Bergeron.

14€



La Louisiane

Un autre classique de La Nouvelle-Orléans. Dans les années 1930, ce cocktail était la signature du célèbre restaurant de cuisine créole du même nom !

Another New Orleans classic. In the 1930s, this cocktail was the signature drink of the famous Creole restaurant of the same name!

14€

SHARING

& SOCIAL

Les «Punchs» (à base d'alcool) et les «Cups» (à base de vin) se préparaient autrefois en grande quantité, ils sont servis dans un *bowl* avec un petit bloc de glace pour maintenir à température, idéal pour partager.

Punches (spirit-based) and Cups (wine-based) were historically made in large quantities They are served in a bowl, with a small block of ice to maintain temperature, ideal for sharing



Harvester Punch

Ce punch met à l'honneur la pêche blanche et l'abricot, associé à l'intensité aromatique du Gin Beefeater 24, une touche de jus de citron frais, et une tombée de liqueur maraschino.

This punch features white peach and apricot, combined with the aromatic intensity of Beefeater 24 Gin, a touch of fresh lemon juice and a drop of maraschino liquor.

45€ pour 4 pers.

Punch à la Royale

Un punch «So Chic» qui reprend la célèbre association fraise-champagne, avec une purée de fraise, Cognac Rémy Martin 1738, de la liqueur de vanille, complété au Champagne brut du moment.

A "So Chic" punch playing on the infamous strawberry-champagne flavour match, with strawberry puree, Rémy Martin 1738 Cognac, vanilla liqueur and topped with brut Champagne of the day.

45€ pour 4 pers.

Caribbean Punch

Un punch aux notes tropicales avec un mix de rhum de Jamaïque et rhum de la Barbade, du fruit de la passion, de l'ananas et du jus de citron vert frais, équilibré avec un sirop de miel maison.

A punch with tropical notes: a mix of Jamaican rum and Barbados rum, passion fruit, pineapple and fresh lime juice, balanced with homemade honey syrup.

45€ pour 4 pers.

Cardamom & Basil Sauternes Cup

Ce cup est élaboré sur une base de vin de Sauternes, accompagné d'un sirop maison cardamome-basilic, de la fleur de sureau, de la mélisse, et une touche de liqueur florale.

This cup is based on Sauternes wine with a homemade cardamom-basil syrup, elderflower, melissa, and a touch of floral liqueur.

45€ pour 4 pers.

POUR ALLER PLUS LOIN

200 ANS DE COCKTAILS

LES PRINCIPALES PÉRIODES

200 ANS DE COCKTAILS

The brief history of the cocktail

PRE-1800s

DU PUNCH AU COCKTAIL

Avant l'apparition du Cocktail il y a plus de 200 ans, les boissons mélangées étaient déjà de rigueur, et le Punch rapporté des Indes par les Anglais, régnait en maître...

FROM PUNCH TO COCKTAIL: *Before the cocktail was born more than 200 years ago, mixed drinks were already de rigueur, and the Punch, brought back from India by the English, reigned supreme...*

1800s-1850s

DE TAVERNIER À BARMAN

La coutume de préparer une boisson principale, en grande quantité, à progressivement évolué vers la préparation au verre, permettant l'apparition de nouvelles techniques.

FROM TAVERNKEEPER TO BARTENDER: *The custom of preparing one drink in large quantities gradually evolved towards single serves, allowing the development of new techniques.*

1850s-1880s

LES PIONNIERS

Les boissons étaient servies chaudes ou tempérées, et l'usage des blocs de glace, acheminés depuis les lacs de montagne glacés aux États-Unis a contribué à l'essor du Cocktail.

THE PIONEERS: *Beverages were served hot or at room temperature, and the use in the United States of ice blocks from frozen mountain lakes contributed to the rise in popularity of the cocktail.*

1870s-1900s

L'ESSOR EN EUROPE

Avec les Expositions Universelles, on a pu découvrir cette spécialité désignée sous le nom de «Boissons Américaines», notamment au bar anglo-américain de la Tour Eiffel en 1889.

ARRIVAL IN EUROPE: *Thanks to the Universal Exhibitions, we were able to discover what Europeans called "American Drinks" at the Anglo-American bar of the Eiffel Tower in 1889, among other places.*

1920s-1930s

LA PROHIBITION AMÉRICAINE

Ayant pour but de réduire les délits et la corruption, elle fut votée en 1919. Elle provoqua au contraire un vaste marché de contrebande. Face à cet échec, elle fut abolie en 1933.

THE AMERICAN PROHIBITION: *In order to reduce crime and corruption, prohibition was voted in 1919. It had the unintended consequence to create a vast smuggling market. This failure led to its repeal in 1933.*

1920s-1930s

VIVA CUBA

Les Américains s'implantent à Cuba dès la fin de la guerre d'indépendance, et la proximité géographique en fera la destination idéale pour fuir la prohibition américaine et boire librement.

VIVA CUBA: *The Americans settled in Cuba as soon as the war of independence ended, and the geographical proximity turned it into it the ideal destination to escape American prohibition and drink freely.*

1930s-1940s

TIKI DRINKS

Après la crise de 1929 et la prohibition, l'Amérique a besoin de s'évader. Ainsi apparaissent de nouvelles catégories d'alcool et le mouvement exotique Tiki, inventé à Hollywood.

TIKI DRINKS: *After the 1929 crisis and the repeal of prohibition, America was in need of escapism. New categories of alcohol crept in drinks and the exotic Tiki movement was invented in Hollywood.*

1940s-1950s

RETRO-CHIC

Suite à la seconde Guerre Mondiale, l'évolution du bar ralentit et le répertoire international se met au diapason.
Le Cocktail prend ses quartiers dans les bars d'hôtel.

RETRO-CHIC: *Following the Second World War, the bar world loses dynamism and the international repertoire gains in homogeneity. Cocktails find their home in hotel bars.*

1990s-2000s

LE RENOUVEAU

Après la vague colorée et sucrée des 1970s et 1980s, l'Art du Cocktail renaît au début des années 1990 à New-York, puis à Londres pour l'Europe, avec un engouement désormais planétaire.

THE RENAISSANCE: *After the wave of colourful and sweet drinks in the 1970s and 1980s, the Art of the Cocktail finds a new lease of life in the early 1990s in New York and London, launching a global craze.*



AVANT 1800

IT ALL STARTED WITH **PUNCH**

Punch à la Romaine

Un assemblage de Cognac Rémy Martin 1738 et de Rhum de Jamaïque Appleton Estate 12 ans, relevé par du jus de citron frais, équilibré avec du Porto rouge Taylor's, du Dry Curaçao et notre sirop de framboise maison.

A blend of Rémy Martin 1738 Cognac and Appleton Estate 12 years, Old Jamaican Rum, seasoned with fresh lemon juice, balanced with Taylor's red Port, Dry Curaçao and our homemade raspberry syrup.

14€

Fish-House Punch

Une base de Cognac Rémy Martin 1738, rehaussée de Rhum de Jamaïque Appleton Estate 12 ans, mélangée au jus de citron frais, et adoucie avec de la liqueur de pêche, du sucre blanc, et un peu d'eau minérale.

A base of Rémy Martin 1738 Cognac, enlivened with Appleton Estate 12 years, Jamaican rum, mixed with fresh lemon juice, and softened with peach liqueur, white sugar, and a little mineral water.

14€

Old Rum Punch

Un Rhum de Jamaïque Appleton Estate 12 ans et du jus de citron vert frais, adouci avec un sirop de sucre, une touche de Suze aromatic bitters et complété avec du thé Darjeeling.

Appleton Estate 12 years, old Jamaican rum, and fresh lime juice, softened with sugar syrup, a touch of Suze aromatic bitters and finished with Darjeeling tea.

14€

Arrack Punch

L'une des plus anciennes recettes de Punch. Il se compose de Rhum de la Barbade, Arrack du Sri-Lanka, jus de citron vert frais, graines de cardamome, et sirop de miel.

One of the oldest Punch recipes. It's made with Barbados rum, Ceylon arrack, fresh lime juice, cardamom seeds, and honey syrup.

14€



AVANT 1800

SUMMER DRINK JULEP

Mint Julep

Il s'agit de la plus ancienne boisson d'été américaine. Elle se compose de Cognac Rémy Martin 1738, de feuilles de menthe fraîche, de sucre, avec une pointe de Rhum de Jamaïque Appleton Estate 12 ans.

It is the oldest American summer drink. It's made with Rémy Martin 1738 Cognac, fresh mint leaves, sugar, a hint of Jamaican rum.

14€

Captain Marryat Julep

La version personnelle de ce capitaine et romancier britannique. Avec du Cognac Rémy Martin 1738, de la liqueur de pêche, du sucre, de la menthe fraîche et des morceaux d'ananas frais.

This British captain and novelist's very own version. With Rémy Martin 1738 Cognac, peach liqueur, sugar, fresh mint and fresh pineapple pieces.

14€

Kentucky Julep

C'est la boisson officielle pour célébrer la course hippique «Kentucky Derby» aux États-Unis. Avec une base de Bulleit Bourbon, du sucre en poudre et son bouquet de menthe fraîche.

It is the official drink of the Kentucky Derby horse race in the United States. With a base of Bulleit rye whiskey, powdered sugar and a bouquet of fresh mint.

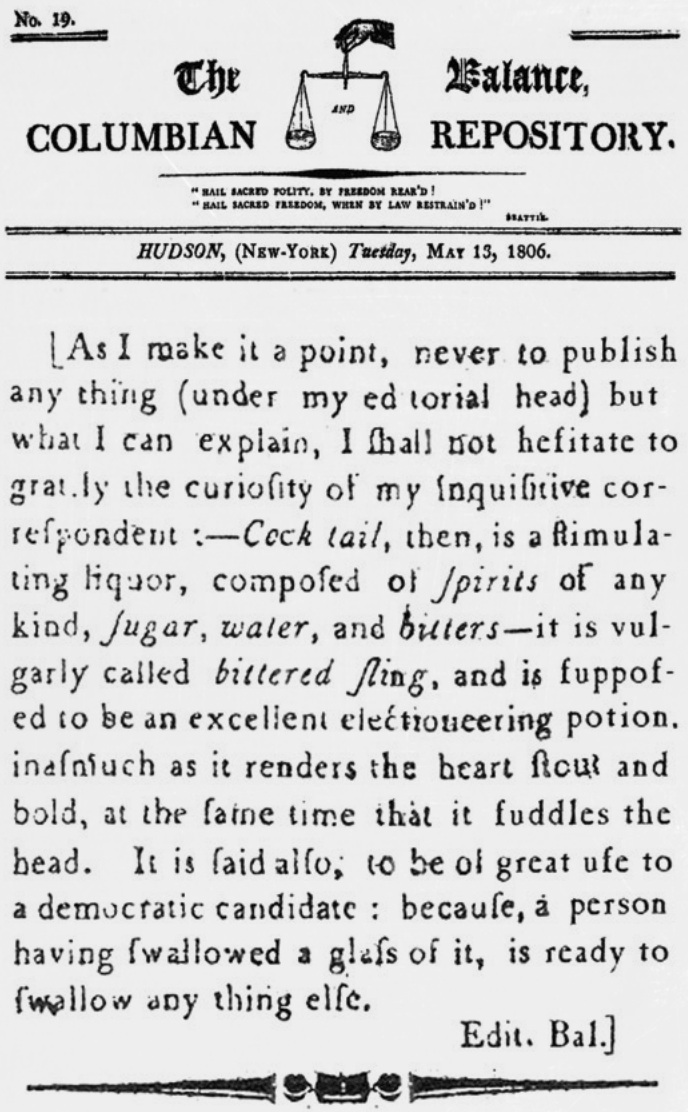
14€

Pineapple Gin Julep

Le plus exotique des juleps, avec en plus des feuilles de menthe, un Plymouth Gin infusé à l'ananas, du jus d'orange frais, une touche de Maraschino et notre sirop de framboise maison.

The most exotic of juleps, featuring, besides mint leaves, pineapple infused Plymouth gin, fresh orange juice, a touch of maraschino and our homemade raspberry syrup.

14€



No. 19.

The Balance, AND COLUMBIAN REPOSITORY.

"HAIL SACRED POLITY, BY FREEDOM REAR'D!
"HAIL SACRED FREEDOM, WHEN BY LAW RESTRAIN'D!"
SEATTIE.

HUDSON, (NEW-YORK) Tuesday, MAY 13, 1806.

[As I make it a point, never to publish any thing (under my editorial head) but what I can explain, I ſhall not hefitate to gratify the curioſity of my inquiſitive correſpondent :—*Cock tail*, then, is a ſtimulating liquor, compoſed of *ſpirits* of any kind, *ſugar*, *water*, and *bitters*—it is vulgarly called *bittered ſling*, and is ſuppoſed to be an excellent electioneering potion, inaſmuch as it renders the heart ſtout and bold, at the ſame time that it fuddles the head. It is ſaid alſo, to be of great uſe to a democratic candidate : becauſe, a perſon having ſwallowed a glaſs of it, is ready to ſwallow any thing elſe.

Edit. Bal.]

1800 - 1850

THE ORIGINAL COCKTAIL

Old-Fashioned

Une technique de préparation qui permet d'ouvrir la palette aromatique du rye whiskey ou bourbon, en réduisant la force alcoolique, avec une pointe de douceur et d'amertume. Réalisé avec du whiskey Bulleit Rye.

A preparation technique that opens the aromatic palette of Bulleit Rye whiskey or Bourbon, reducing the alcoholic strength and adding a hint of sweetness and bitterness. Made with Bulleit rye whiskey.

14€

Brandy Cocktail

Avant de devenir un terme global, le cocktail était au départ une boisson bien spécifique. Pour cette version : Cognac Rémy Martin 1738, Suze aromatic bitters, curaçao et une tombée de sirop de sucre maison.

Before becoming a generic word, cocktail initially defined a very specific drink. For this version: Rémy Martin 1738 Cognac, Suze aromatic bitters, curaçao and a drop of homemade sugar syrup.

14€

Holland Gin Cocktail

Ainsi était désigné le Genièvre hollandais aux États-Unis. C'était le premier standard pour les cocktails à base de gin à New York. Avec Bols Genever, curaçao, sucre et Suze aromatic bitters.

This was the name given to Dutch genever in the United States. It was the most highly rated style for gin cocktails in New York. With Bols genever, curaçao, sugar and Suze aromatic bitters.

14€

Champagne Cocktail

Le premier des cocktails au Champagne, avec un morceau de sucre brun imbibé avec de l'aromatic bitters, renforcé avec une touche de Cognac Rémy Martin 1738 et allongé avec le champagne brut du moment.

The first champagne cocktail, made with aromatic bitters-soaked brown sugar cube, strengthen with a hint of Rémy Martin 1738 Cognac and topped with our house brut champagne.

16€



1850 - 1860

LEMON & LIME

REFRESHING CLASSICS

Whiskey Sour

À base de bourbon Maker's Mark, c'est la notion d'équilibre qui prime, avec du jus de citron frais, et notre sirop de sucre maison.

Based on Maker's Mark bourbon with fresh lemon juice and our homemade sugar syrup. Balance is the keyword here.

14€

Brandy Crusta

Un classique de La Nouvelle-Orléans qui s'avère être l'ancêtre du Sidecar, à base de Cognac Rémy Martin 1738, Dry Curaçao, jus de citron frais et Suze aromatic bitters.

A New Orleans classic and the Sidecar's ancestor. Made with Rémy Martin 1738 Cognac, Dry Curaçao, fresh lemon juice and Suze aromatic bitters.

14€

Knicker-bocker à la Monsieur

Avec son visuel contemporain, on en oublierait son époque.
Le Rhum vieux de la Barbade est adouci avec le curaçao et le sirop de framboise maison, avant d'être relevé par le citron vert.

With its contemporary look, you'd forget its age. Old Barbados rum softened with curaçao and homemade raspberry syrup, enlivened with lime.

14€

Tom Collins

Le premier long drink désaltérant apparaît dès les années 1860, à base de Plymouth Gin, jus de citron frais, sirop de sucre maison et eau gazeuse.

The first refreshing long drink appeared in the 1860s. Made with Plymouth Gin, fresh lemon juice, homemade sugar syrup and sparkling water.

14€



1860 - 1880

EXPOSITION UNIVERSELLE
AMERICAN DRINKS

Sherry Cobbler

Également connu sous le nom de «Jerez» ou «Xérès». Élaboré à partir de sherry Tio Pepe, infusé avec des tranches d'orange et des baies de fruits rouges, légèrement sucré .

Made from Tio Pepe sherry, infused with orange slices and red fruit berries, slightly sweetened.

14€

Punch au Claret

Vin rouge de Bordeaux infusé directement dans le verre au contact des tranches de citron et des tranches d'orange, baies de saison et complété à l'eau gazeuse.

Bordeaux red wine infused directly into the glass with lemon slices and orange slices, with a hint of nutmeg and topped with sparkling water.

14€

Punch Grassot

Un des premiers cocktails en bouteille vendu à Paris. Élaboré avec du Cognac Rémy Martin 1738, Dry Curaçao, sirop de fraise, complété avec un peu d'eau plate et un zeste de citron.

One of the first bottled cocktails sold in Paris. Made with Rémy Martin 1738 Cognac, Dry Curaçao, our homemade strawberry syrup, and topped with a little still water. Lemon zest garnish.

14€

Sauternes Punch

Le Sauternes infuse au contact des tranches d'orange, avec une touche de Cognac Rémy Martin 1738 et de liqueur maraschino.

Sauternes infused in contact of orange slices, with a touch of Rémy Martin 1738 Cognac and maraschino liqueur, some grated nutmeg.

14€



1880 - 1890

OLD AMERICAN SCHOOL

Manhattan

Probablement inventé au Manhattan Club de New York, cet apéritif sec est préparé avec du Bulleit Rye et Jim Beam whiskey, le vermouth italien Punt e Mes et Suze aromatic bitters.

Probably invented at the Manhattan Club in New York, this dry aperitif is prepared with Bulleit and Jim Beam rye whiskeys, Italian vermouth Punt e Mes and Suze aromatic bitters.

14€

Martinez

Le cousin du Manhattan et l'ancêtre du Dry Martini, élaboré avec Tanqueray Old Tom, vermouth Carpano Antica Formula, une touche de liqueur maraschino et Suze orange bitters.

The Manhattan's cousin and Dry Martini's ancestor, made with Tanqueray Old Tom gin, Carpano Antica Formula vermouth, a touch of maraschino liqueur and Suze orange bitters.

14€

Ramos Gin Fizz

La spécialité de La Nouvelle-Orléans, se prépare avec du Plymouth Gin, du jus de citron et citron vert frais, du sucre, beaucoup de blanc d'œuf, de la fleur d'oranger, un peu de crème fraîche et un peu d'eau gazeuse.

The New Orleans speciality is prepared with Plymouth gin, fresh lemon and lime juices, sugar, lots of egg white, some fresh cream and a little sparkling water.

14€

Morning Glory Fizz

Cette recette attribuée à Harry Johnson, est une combinaison de Scotch whisky The Glenlivet, citron et citron vert frais, sucre, blanc d'œuf, quelques gouttes de Pernod Absinthe et complétée à l'eau gazeuse.

This recipe, attributed to Harry Johnson, is a combination of The Glenlivet scotch whisky, fresh lemon and lime juices, sugar, egg white, a few drops of Pernod Absinthe and topped with sparkling water.

14€



1880 - 1890

VINTAGE FRENCH ATTITUDE

Absinthe à la Parisienne

C'est ainsi que l'on décrivait le service classique de l'Absinthe à l'étranger, avec de l'eau glacée qui tombe au goutte à goutte sur un sucre placé sur une cuillère en argent.

This is how the classic absinthe service was called abroad. Ice water drips drop by drop over a sugar cube placed on a silver spoon.

14€

Vanilla Punch

Inspiré par une recette publiée par Louis Fouquet. La Vanille de Madagascar fusionne avec le jus d'orange frais, avec une touche de Curaçao et de liqueur de noyau de Poissy.

Inspired by a recipe published by Louis Fouquet. Madagascar vanilla mixed with fresh orange juice, with a touch of curaçao and Poissy noyau liqueur.

14€

Calvados Sour

Publié en premier par Frank Newman lorsqu'il officiait Rive Gauche. Élaboré avec du Calvados, du jus de citron frais et notre sirop de sucre maison.

First published by Frank Newman when he was working on Paris' left bank. Made with Calvados, fresh lemon juice and our homemade sugar syrup.

14€

Marguerite

Elle fut adoptée par les voyageurs de Chicago. Elle se compose de Plymouth Gin, jus de citron vert frais, sirop de grenade maison, blanc d'œuf et une touche de Pernod Absinthe.

First adopted by Chicago travellers. It's made with Plymouth gin, fresh lime juice, homemade pomegranate syrup, egg white and a touch of Pernod Absinthe.

14€



1900 - 1910

PURE AMERICAN SPIRIT

Aviation

Apparu à New York, il se prépare avec Plymouth Gin, du jus de citron frais, de la liqueur de cerise italienne maraschino, et une touche aérienne au spray de violette.

First seen in New York, made with Plymouth gin, fresh lemon juice, maraschino italian cherry liqueur, and an aerial touch of violet spray.

14€

Clover Club

Voici le cocktail du club d'épicuriens qui se réunissait à l'hôtel de Bellevue-Stratford à Philadelphie, à base de Plymouth Gin, jus de citron frais, blanc d'œuf et sirop de framboise maison.

This is the cocktail of the epicurean club that used to meet at the Bellevue-Stratford Hotel in Philadelphia, with Plymouth gin, fresh lemon juice, egg white and homemade raspberry syrup.

14€

Pisco Punch

Un classique de San Francisco, élaboré avec Pisco 4 Gallos acholado, de la purée d'ananas, Angostura, Suze aromatic bitters et de l'eau gazeuse.

A San Francisco classic, made with Pisco 4 Gallos acholado, pineapple juice, fresh lime juice, orange curaçao, Angostura, Suze aromatic bitters and sparkling water.

14€

Sazerac

Le Old-fashioned façon Nouvelle-Orléans.
Le sucre est imbibé de Suze red aromatic bitters, avant de l'incorporer au Rye whiskey Rittenhouse.
Servi dans un verre parfumé à l'absinthe.

The Old-fashioned, New Orleans style. Sugar is soaked with Suze red aromatic bitters before it is mixed with Rittenhouse rye whiskey. Served in an absinthe-perfumed glass.

14€



1900 - 1910

ELEGANT PARISIAN HERITAGE

Dry Martini

C'est à Paris que le «Martini Cocktail», devient le «Dry Martini», en remplaçant le vermouth doux par du vermouth sec. Plymouth Gin, Noilly Prat, Suze orange bitters et olive «Bella de Cerignola».

The "Martini Cocktail" became the "Dry Martini" in Paris, when sweet vermouth was replaced with dry vermouth. Plymouth gin, Noilly Prat, Suze orange bitters and olive "Bella de Cerignola".

14€

Rose

Inventé au bar du Chatham Hôtel, c'est le plus fameux des cocktails à la cerise. Avec une base de Kirsch, du vermouth Noilly Prat et de la liqueur de cerise Merlet.

Invented at the Chatham Hotel bar, it is the most famous of all cherry cocktails. Made with Kirsch, Noilly Prat vermouth and Merlet cherry liqueur.

14€

Absinthe Veilleuse

Cet étonnant service de l'absinthe, remporta un tel engouement qu'il fût reprit à San Francisco. Pernod Absinthe, sirop de sucre maison et eau minérale. Inventé par Paul Geffroy.

This surprising absinthe serve was so popular that it was reproduced in San Francisco. Pernod Absinthe, homemade sugar syrup and mineral water. Invented by Paul Geffroy.

14€

Soixante-Quinze

C'est au bar du Henry's Hôtel que l'on inventa ce premier hommage au célèbre canon français 75mm. Avec Plymouth Gin, jus de citron frais et sirop de grenade maison.

This first tribute to the famous 75mm French gun was invented at the bar of the Henry's Hotel. With Plymouth gin, fresh lemon juice and homemade pomegranate syrup.

14€



1920 - 1930

AMERICAN PROHIBITION ROARING TWENTIES

Bee's Knees

Cette recette pourrait avoir été inventée pour Bee Jackson, la championne de danse Charleston. Les notes florales de Tanqueray N°ten Gin, du jus de citron frais et du sirop de miel.

This recipe may have been invented for Bee Jackson, the Charleston dance champion. The floral notes of Tanqueray N°ten gin are matched with fresh lemon juice and honey syrup.

14€

Frank & Jack Speakeasy

Nommé en hommage aux propriétaires d'un bar clandestin à New York. Ce cocktail apéritif se prépare à base de Plymouth gin et vermouth Dolin dry, équilibrés avec une pointe de liqueur d'abricot Merlet et de Cointreau.

This aperitif cocktail was served in this clandestine bar in New York in 1928. Plymouth Gin and Dolin Dry vermouth, balanced with a hint of Merlet apricot liqueur and Cointreau.

14€

Honey-suckle

Une recette qui associe à merveille la rondeur du Rhum de Cuba Havana Club et le boisé du Rhum de Jamaïque Appleton Estate 12 ans, avec le jus de citron vert frais et le sirop de miel.

A recipe that perfectly combines the roundness of Havana Club Cuban rum and the woody flavours of Appleton Estate 12 years Jamaican rum, with fresh lime juice and honey syrup.

14€

Ward 8

Certainement originaire de la ville de Boston. Un mélange acidulé à base de Jim Beam Rye whiskey, de jus d'orange frais, de jus de citron frais et de sirop de grenade maison.

Probably from the city of Boston. A tangy blend of Jim Beam rye whiskey, fresh orange juice, fresh lemon juice and homemade pomegranate syrup.

14€



1920 - 1930

IN EUROPE

LES ANNÉES FOLLES

Sidecar

C'est de loin, le plus célèbre des cocktails au Cognac. Avec du Cognac Rémy Martin 1738, additionné de jus de citron frais et équilibré avec la liqueur Cointreau.

By far the most famous of all Cognac cocktails. With Remy Martin 1938 Cognac and fresh lemon juice, balanced with Cointreau liqueur.

14€

Corpse Reviver N°2

Cocktail emblématique de l'Hôtel Savoy à Londres. Il se compose de Plymouth Gin, de Kina-Lillet maison, vivifié avec du jus de citron frais, du Cointreau et un soupçon de Pernod Absinthe.

Emblematic cocktail from London's Savoy Hotel. It's built on a base of Plymouth Gin and homemade Kina-Lillet brought to life with fresh lemon juice, Cointreau and a hint of Pernod Absinthe.

14€

Whiz-Bang

Inventé par Tommy Burton au Sport's Club de Londres, il se compose de Scotch Monkey Shoulder, vermouth sec, et une touche d'orange bitters, de grenadine et de Pernod Absinthe... Boom!

Invented by Tommy Burton at the Sport's Club London, it's made of Monkey Shoulder scotch whisky, dry vermouth, and a touch of orange bitters, grenadine and Pernod Absinthe... Boom!

14€

Quartier Latin

Le quartier était fameux pour sa concentration d'artistes et d'intellectuels. Cette recette en est le reflet avec une base d'Amer Picon, du vin au quinquina Dubonnet et de Cointreau.

The district was famous for being home to many artists and intellectuals. This recipe reflects this reality: Amer Picon, Dubonnet quinquina wine and Cointreau.

14€



1920 - 1930

SEE YOU IN CUBA

Daiquiri Natural

Le plus ancien des classiques cubains, devenu célèbre au Floridita à la Havane. Élaboré au shaker avec Havana Club 3 años, du jus de citron vert frais, et deux cuillères de sucre blanc.

The oldest of the Cuban classics, now famous at Floridita, Havana. Shaken with Havana Club 3 años, fresh lime juice, and Cuban white sugar.

14€

Presidente

Un excellent cocktail apéritif à base de Rhum cubain Havana Club, du vermouth de Chambéry Dolin blanc, du Dry Curaçao, et une pointe de sirop de grenadine.

An excellent aperitif cocktail based on Havana Club Cuban rum, Chambéry's Dolin blanc vermouth, Dry Curaçao, and a hint of grenadine syrup.

14€

Mary Pickford

Inventé pour l'actrice américaine lors d'un voyage à la Havane, il se compose de rhum cubain Havana Club, fruité avec de l'ananas et une touche de sirop de grenadine.

Invented for the American actress during a trip to Havana, it is made with Havana Club Cuban rum, enriched by the fruity flavours of pineapple and a touch of grenadine syrup.

14€

Mulata

Le dernier né des classiques cubains. On le prépare avec du rhum vieux Havana Club 7 años, la singulière liqueur de cacao Giffard et du jus de citron vert frais.

The last born of the Cuban classics. Made with aged Havana Club 7 años rum, the unique Giffard cocoa liqueur and fresh lime juice.

14€



1930 - 1940

BIG EASY

NEW ORLEANS DRINKS

Vieux Carré

Hommage au quartier français par Walter Bergeron en 1938, en associant le Whiskey américain Bulleit Rye et le Cognac Merlet avec du vermouth doux, de la liqueur Bénédictine et deux Suze aromatic bitters.

1938 Tribute to the French Quarter by Walter Bergeron, combining Bulleit rye american whiskey and Merlet cognac with sweet vermouth, Benedictine liqueur and two Suze aromatic bitters.

14€

À la Louisiane

Le cocktail phare du restaurant du même nom, à base de Bulleit Rye whiskey vermouth Dolin rouge, Bénédictine, Pernod Absinthe et Suze red aromatic bitters.

The flagship cocktail of the restaurant of the same name, made with Bulleit rye whiskey, Dolin rouge vermouth, Benedictine, Pernod absinthe and Suze red aromatic bitters.

14€

Hurricane

Recette emblématique du «Pat O' Brien», mise au point pour l'Exposition de New York en 1939. Une combinaison de trois Rhums (Plantation Dark, Havana Club 3 años et Havana Club 7 años), du jus d'orange frais, de l'ananas et de la grenadine.

Emblematic recipe of "Pat O' Brien", developed for the New York Exhibition in 1939. A combination of three rums (Plantation Dark, Havana Club 3 años and Havana Club 7 años), fresh orange juice, pineapple and grenadine.

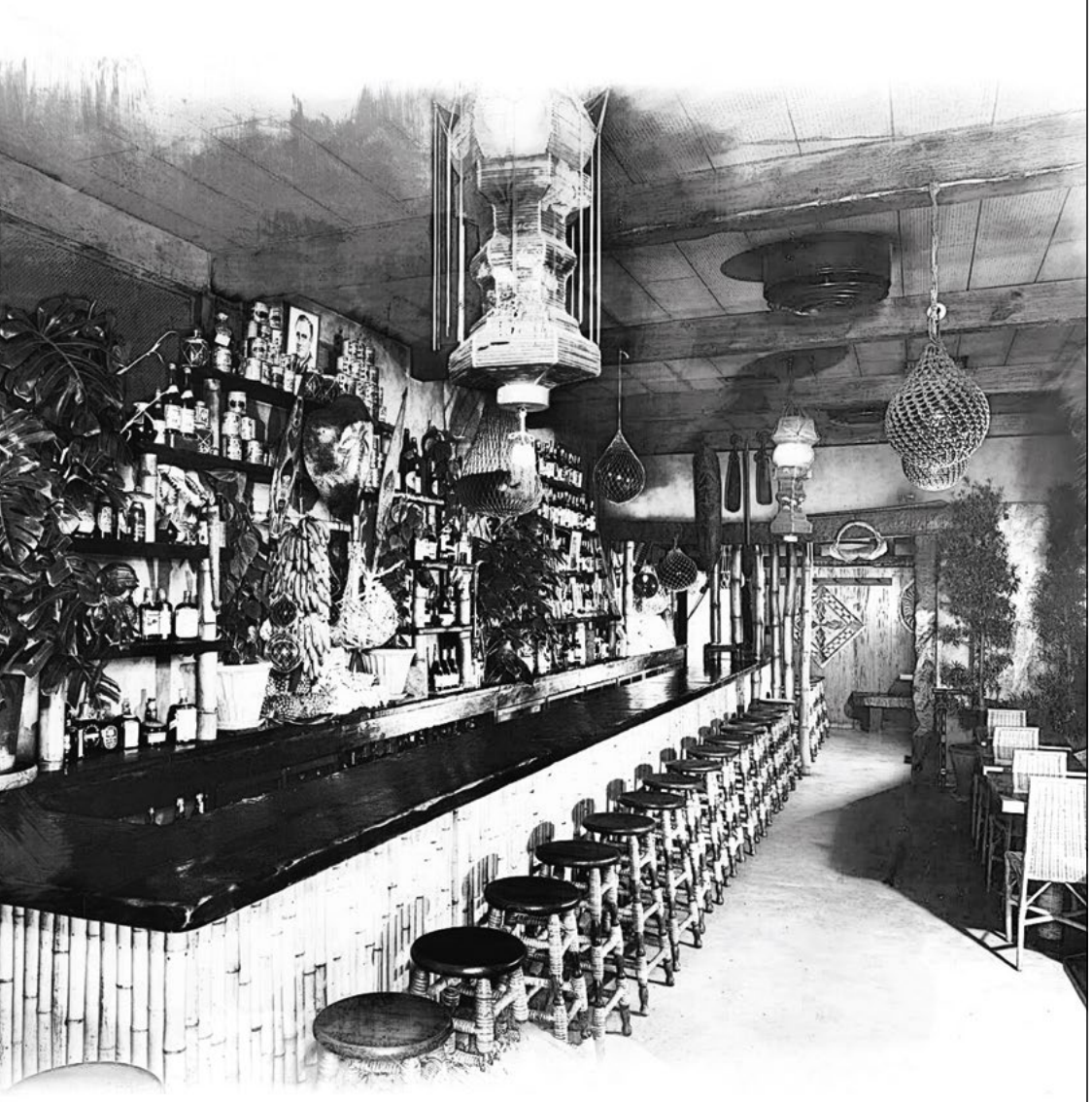
14€

French 75

C'est à La Nouvelle-Orléans que ce cocktail est devenu un classique. Une base de Plymouth Gin, du jus de citron frais, une touche d'Absinthe, un peu de sucre et allongé au Champagne brut du moment.

This cocktail became a classic in New Orleans. Plymouth gin, fresh lemon juice, a touch of absinthe and a little sugar, topped with brut Champagne of the day.

16€



1930 - 1940

TROPICAL THIRST
TIKI DRINKS

Original Zombie

Inventé par Don the Beachcomber en 1934. L'association de trois Rhums, Velvet Falernum maison, Don's mix, jus de citron vert, sirop de grenade maison, et quelques gouttes de Suze aromatic bitters.

Invented by Don the Beachcomber in 1934. The combination of three rums, homemade Velvet Falernum, Don's mix, lime juice, homemade pomegranate syrup, drops of Suze aromatic bitters and a slight aniseed touch.

14€

Mai Tai

Le plus emblématique des cocktails «Tiki». Un assemblage de deux Rhums vieux de Martinique et de Jamaïque, jus de citron vert, Grand Marnier et sirop d'orgeat. Inventé par Trader Vic en 1944.

The most emblematic "Tiki" cocktail. A blend of two old rums from Martinique and Jamaica, lime juice, Grand Marnier and orgeat syrup. Invented by Trader Vic in 1944.

14€

Doctor Funk

Il s'agit d'une ancienne recette de Tahiti qui fut réinterprétée par Don the Beachcomber en 1953. Deux Rhums blanc et doré, citron vert frais, sirop de grenade maison, Pernod et eau gazeuse.

This is an old Tahitian recipe, reinterpreted by Don the Beachcomber in 1953. White and golden rums, fresh lime, homemade pomegranate syrup, Pernod and sparkling water.

14€

Aku Aku

Une des autres nombreuses recettes inventées par Trader Vic. À base de Rhum Cubain Havana Club 3 Años, menthe fraîche, jus de citron vert frais, purée d'ananas, sucre blanc et liqueur de pêche.

One of the many other recipes invented by Trader Vic. Made with Cuban rum Havana Club 3 Años, fresh mint, fresh lime juice, powdered sugar pineapple juice, and peach liqueur.

14€



1940 - 1950

NEW AMERICAN SENSATIONS

Bloody Mary

Il y a peu de cocktails qui se rapprochent autant de l'univers salé. La Vodka reste discrète et laisse place à l'expression de la tomate et des condiments.

Few cocktails get as close to the world of salty flavours. Vodka remains discreet and lets tomatoes and condiments shine.

14€

Moscow Mule

Le premier cocktail à la vodka à s'imposer, lancé en 1941 au «Cock 'n Bull» à Los Angeles. Une combinaison de Vodka et de Ginger beer Fever-Tree. Servi dans son mug en cuivre.

The first vodka cocktail to make an impression, launched in 1941 at the "Cock 'n Bull" in Los Angeles. A combination of Vodka and Fever-Tree ginger beer. Served in its copper mug.

14€

El Diablo

Avec son apparence contemporaine, on a du mal à croire que le cocktail soit si ancien. Une combinaison de Tequila Calle 23, crème de cassis Merlet, citron vert et Ginger ale Fever-Tree.

It looks so contemporary that it's hard to believe how old this cocktail is. A combination of Tequila Calle 23, crème de cassis from Merlet, lime and Fever-Tree ginger ale.

14€

Margarita

Pour ce grand classique, la plus française des tequilas, Calle 23 Blanco, se fond avec le jus de citron vert et la liqueur Cointreau. Avec un givrage au sel noir de Hawaii.

For this great classic, the most French of tequilas. Calle 23 Blanco mixed with lime juice and Cointreau liqueur. Served with a black Hawaiian salt rim.

14€



1940 - 1950

SOUTH AMERICAN TROPICAL DRINKS

Piña Colada

Souvenirs garantis avec cette base de Rhum Havana Club 3 años, ananas et «Coco Lopez», la fameuse spécialité de Porto Rico, qui lui confère sa douceur et son onctuosité.

A drink to remember, with Havana Club 3, pineapple and "Coco Lopez", Puerto Rico's famous specialty cream, giving the cocktail its softness and smoothness.

14€

Banana Daiquiri

La première version fruitée du Daiquiri, signée par Trader Vic en 1946. Le rhum Havana Club 3 años est adouci par la purée de banane, puis réhaussé par une touche de citron vert.

The first fruity version of the Daiquiri, created by Trader Vic in 1946. Havana Club 3 años rum is softened by banana purée, then enhanced with a touch of lime.

14€

Pisco Sour

La boisson nationale du Pérou et du Chili, que l'on reconnaît à sa mousse épaisse obtenue avec du Pisco, du jus de citron vert frais, du blanc d'œuf et estampé par l'aromatic bitters.

The national drink of Peru and Chile, recognizable for its thick foam. Made with Pisco, fresh lime juice, egg white and coined with aromatic bitters.

14€

Batida de Maracujá

Les «Batidas» nous viennent du Brésil. Pour la version au fruit de la passion, nous avons choisi la cachaça artisanale Engenho da Vertente, avec un peu de citron vert frais et du sucre.

The "Batidas" come from Brazil. For this passion fruit version, we have chosen the artisanal cachaça Engenho da Vertente, with a little fresh lime and sugar.

14€



1940 - 1950

BRITISH & AMERICAN MARTINIS

Deluxe à la Embury

David Embury était un épicurien new-yorkais, passionné par les cocktails. Voici une de ses recettes composée de Plymouth Gin, de vermouth Dolin Dry et olive «Bella di Cerignola».

David Embury was a New York epicurean, passionate about cocktails. Here is one of his recipes made with Plymouth Gin, Dolin Dry vermouth, lemon zest and olive "Bella di Cerignola".

14€

Mr Bond

L'agent secret fictif a fortement influencé le répertoire avec sa version personnelle à base de vodka. Nous avons choisi Viche Pitia, vermouth Noilly Prat et olive «Bella di Cerignola».

The fictitious secret agent had a strong influence on the repertoire with his personal version based on Vodka. We chose Viche Pitia, Noilly Prat vermouth and olive "Bella di Cerignola".

14€

Vesper

Dédié à la James Bond girl qui apparaît dans Casino Royale. On le prépare en combinant Plymouth Gin et Vodka, avec notre Kina-Lillet maison, servi avec un zeste de citron.

Dedicated to the James Bond girl who appears in Casino Royale. It is prepared by combining Plymouth gin with vodka and our homemade Kina-Lillet. Served with a lemon zest.

14€

Gibson

La plus intime variation du Dry Martini, à base de Gin Tanqueray et vermouth sec, où le débat entre l'olive et le zeste de citron disparaît, pour être remplacé par un oignon grelot, servi avec le ratio de l'époque 5:1

The most intimate variation of the Dry Martini, made with Tanqueray Gin and dry vermouth. Here, there's not debate on garnish – lemon zest or olive? – because this is the drink for a small onion. Served according to the contemporary 5-1 ratio.

14€



1940 - 1950

ITALINAN DOLCE VITA

Americano

C'est le descendant du plus ancien apéritif italien. L'association du vermouth doux italien Punt e Mes et l'amer Campari, avec une touche d'eau gazeuse et un zeste d'orange.

It is the descendant of the oldest Italian aperitif. It combines Italian sweet vermouth Punt e Mes and Campari bitter, with a touch of sparkling water and orange peel.

14€

Negroni

Cette évolution de l'Américano a vu le jour en France sous plusieurs noms dès les années 1920. On ajoute un peu de gin à l'Americano, sans eau gazeuse et avec un zeste de citron.

This evolution of the Americano was born in France under several names as early as the 1920s. We add a little gin to the Americano, drop the sparkling water and garnish with a lemon peel.

14€

Bellini

L'un des plus célèbres cocktails au Champagne, inventé au Harry's Bar de Venise en 1948. Une combinaison suave de Champagne brut du momentet de purée de pêche blanche Ponthier.

One of the most famous Champagne cocktails, invented at Venice's Harry's Bar in 1948. A light combination of brut Champagne of the day and Ponthier white peach puree.

16€

Spritz Veneziano

Boisson désormais emblématique de l'apéritif à l'italienne, qui fait redécouvrir l'amertume en douceur avec sa couleur unique. Se compose d'Aperol, de vin blanc et d'eau gazeuse.

Now an iconic drink for the Italian aperitif, it helped to reintroduce light bitter flavours thanks to its unique colour. Made with Aperol, white wine and sparkling water.

14€



1950 - 1960

FANCY RETRO DRINKS

Last Word

Originaire du Detroit Athletic Club, cette recette dévoile quatre saveurs avec Plymouth Gin, le jus de citron vert, les notes végétales de la Chartreuse verte, et la liqueur maraschino.

Originally from the Detroit Athletic Club, this recipe unveils four flavours with Plymouth Gin, lime juice, vegetal notes of green Chartreuse and maraschino liqueur..

14€

Royal Bermuda Yacht Club

Malgré son nom, il requiert un Rhum de la Barbade comme Mount Gay Black Barrel, du Velvet Falernum maison, du jus de citron vert frais et de la liqueur Cointreau.

Despite its name, it requires a Barbados rum such as Mount Gay Black Barrel, homemade Velvet Falernum, fresh lime juice and Cointreau liqueur.

14€

Dark'n' Stormy

La boisson nationale des îles Bermudes est un mélange simple et épicé, qui se prépare avec le «dark rum» local Gosling, du Ginger beer et du jus de citron vert frais.

The national drink of the Bermuda Islands is a simple and spicy blend, made with local dark rum Gosling, ginger beer and fresh lime juice.

14€

Salty Dog

Cette recette nous vient de Californie et elle aurait été inventée pour un vieux marin du même surnom. Un mélange de Vodka avec du jus pamplemousse et une pincée de sel...

This recipe comes from California and it is said to have been invented for an old sailor of the same nickname. A blend of Vodka with grapefruit juice and a pinch of salt...

14€



1960-1970

EASY FANCY DRINKS

Black Russian

C'est le premier cocktail qui nous fit découvrir à quel point la base épurée de la vodka est un excellent support pour les saveurs du café. Il fut inventé aux USA, mais fut l'un des premier cocktails à la vodka pour les européens.

The first cocktail to make us realise how perfectly the purity of vodka works with coffee flavours. Invented in the USA, it was one of the first vodka cocktails adopted by Europeans.

14€

God-father

Le terme signifie «parrain» en anglais. Le célèbre film du même nom de Francis Ford Coppola sera l'occasion de promouvoir la liqueur italienne Amaretto sur le sol américain, en l'assemblant avec du Scotch whisky.

Francis Ford Coppola's famous film of the same name was taken as an opportunity to promote Amaretto liqueur on American soil by blending it with Scotch whisky.

14€

Amaretto Sour

Rond et acidulé, avec son goût d'amande, c'est le plus célèbre des «Sour» à base de liqueur, où pour équilibrer la sucrosité de la liqueur, on ajoute au jus de citron frais, du jus d'orange frais.

Both mellow and sour, with its almond taste, it is the most famous of the liqueur-based "Sours". Fresh lemon juice and fresh orange juice are called upon to balance the sweetness of the liqueur.

14€

Rusty Nail

Son nom rappelle la couleur du cocktail, c'est une combinaison 100% écossaise avec du Scotch whisky et une liqueur de plantes écossaise, simple et complexe à la fois.

Its name recalls the colour of the cocktail, it is a 100% Scottish combination of Scotch whisky and Scottish herbal liqueur. Simple yet complex.

14€



1970-1980

COLORFUL DISCO DRINKS

Blue Lagoon

Bien qu'il ait été inventé un peu plus tôt, il se popularisera surtout pendant cette période. C'est l'un des cocktails emblématiques pour le curaçao bleu. On vous prépare la version originale avec Vodka et jus de citron frais.

Although it was created a little earlier, it became very popular in this era. It's one of its emblematic serves because of the blue curaçao. We make the original version for you with Vodka and fresh lemon juice.

14€

Harvey Wallbanger

Ce cocktail est originaire de Californie et Harvey aurait été un surfer ! En tous cas, il s'agit d'un long drink où la Vodka se fond dans les vagues du jus d'orange avec en guise d'écume, la liqueur Galliano.

This cocktail is from California and Harvey is meant to have been a surfer! True or not, this is a long drink where Vodka is blended into the waves of orange juice and a foam of Galliano liqueur.

14€

Long Island Ice Tea

L'un des nombreux cocktails populaires auprès des jeunes universitaires américains, avec un nom qui évoque une boisson «soft», mais qui se compose en fait de plusieurs alcools blancs.

One of the many cocktails popular with young American college students, with a name that would make you think it's soft although it's actually made with several white alcohols.

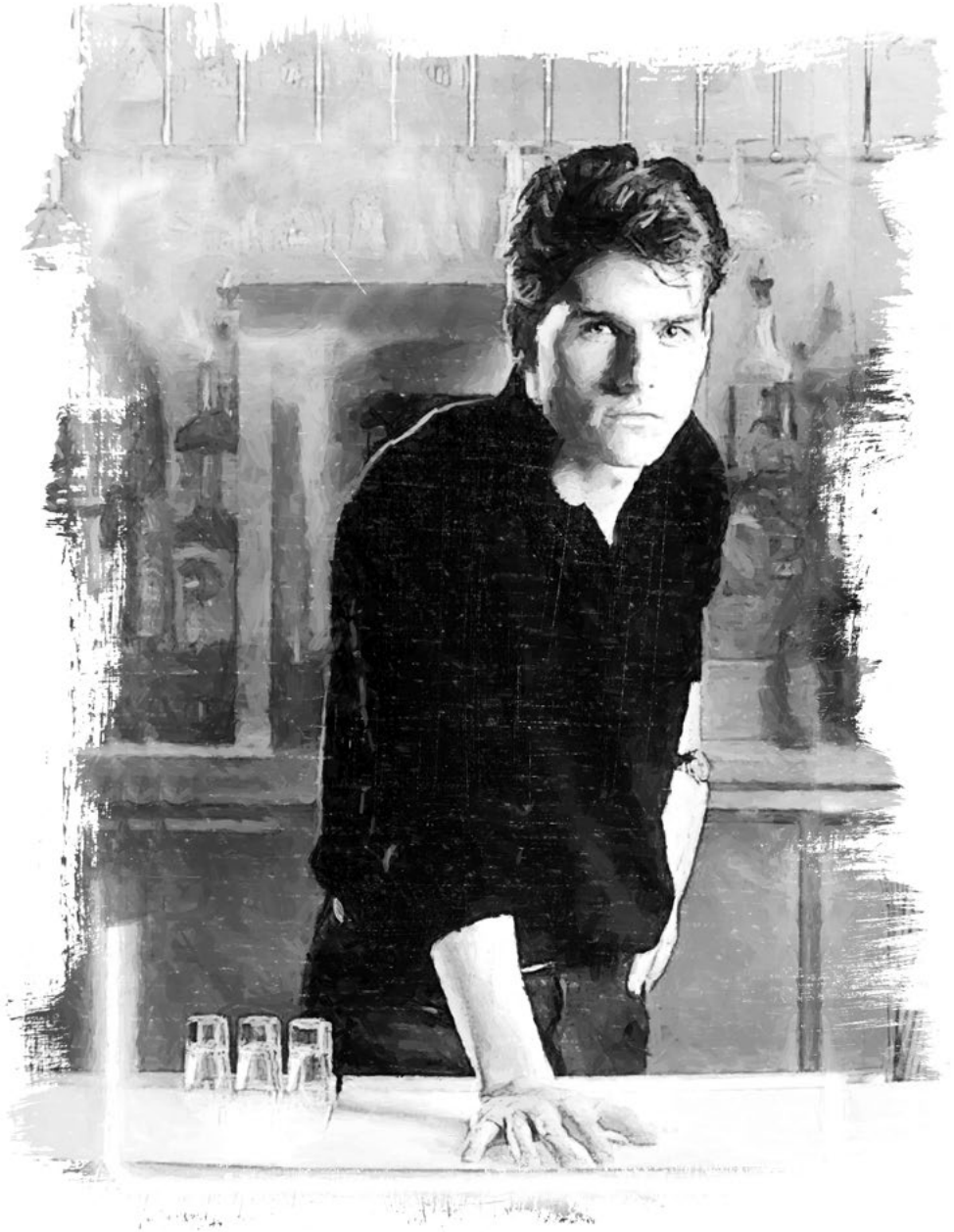
14€

Tequila Sunrise

Il était il y a encore peu, incontournable sur les cartes de cocktails, mais l'excès de sirop de grenadine lui a souvent été fatal, pourtant son dégradé qui rappelle le lever de soleil, s'associe à merveille avec la Tequila Calle 23 et le jus d'orange.

Until recently, you'd fin it on every cocktail menu, but because it was too often made with too much grenadine syrup, its popularity declined. However, with its sunrise-like colours, it's a perfect blend of Calle 23 Tequila and orange juice.

14€



1980-1990

WOO WOO
IT'S FRIDAY

Alabama Slammer

Un des cocktails iconiques de la décennie, avec une base d'amaretto, complétée par la liqueur Southern Comfort, la liqueur Sloe Gin et allongé au jus d'orange.

One of the iconic cocktails of the decade, with an amaretto base, softened with Southern Comfort and Sloe Gin liqueur and topped with orange juice.

14€

French Martini

La tendance des «Martinis» désignait les cocktails maisons, en général élaborés à base de vodka aux USA. Pour cette version on associe la Vodka au jus d'ananas et à la liqueur Chambord, une liqueur française.

The "Martinis" trend referred to signature cocktails, usually made with vodka in the USA. For this version, Vodka is mixed with pineapple juice and Chambord liqueur, an French liqueur.

14€

White Russian

Si vous avez vu le film *The Big Lebowski*, vous vous souvenez certainement de ce cocktail, qui est une variation du Black Russian, à laquelle on ajoute de l'onctuosité avec un peu de crème fraîche.

If you have seen the movie The Big Lebowski, you certainly remember this cocktail, which is a variation of the Black Russian, made with a little fresh cream for extra smoothness.

14€

Xxx On The Beach

Son nom permettait de lancer un message sans équivoque, et parmi les différentes recettes, nous avons opté pour la version la plus équilibrée, avec une base de Vodka, un mélange de jus de cranberry et jus d'orange, avec une touche de liqueur de pêche.

A name that sends an unequivocal message. Among the different recipes, we have opted for the most balanced, with a base of Vodka, a blend of cranberry juice and orange juice and a touch of peach liqueur.

14€



1990 - 2000

TRANSATLANTIC COCKTAIL REVIVAL

Cosmo-politan

Propulsé à l'international par la série *Sex and the City*.
Il associe la Vodka à la singularité du cranberry, une pointe de jus de citron vert et la rondeur du Cointreau.

Made internationally famous by Sex and the City. Mixes Vodka with cranberry, a hint of lime juice and the roundness of Cointreau.

14€

Raspberry Collins

Quand un simple ingrédient supplémentaire apporte une toute nouvelle dimension à un classique. Acidulé à souhait avec du Plymouth Gin, de la purée de framboise, du citron frais et de l'eau gazeuse.

When a simple additional ingredient gives a whole new dimension to a classic. A tangy drink made with Plymouth Gin, raspberry puree, homemade sugar syrup, fresh lemon and sparkling water.

14€

Tommy's Margarita

Initié dans le restaurant du même nom à San Francisco, c'est en voyageant pour promouvoir la tequila de qualité que Julio Bermejo a fait découvrir sa version de la Margarita, avec du sirop d'agave.

Invented in the restaurant of the same name in San Francisco and made famous by its creator Julio Bermejo on his travels to promote quality tequila. This version of the Margarita is made with agave syrup.

14€

Strawberry Mule

La superbe rencontre britannique entre la douceur fruitée de la fraise et le léger piquant du gingembre, avec une base de Vodka, jus de citron frais et ginger beer.

The superb British encounter between the fruity sweetness of strawberry and the slight spiciness of ginger, mixed with Vodka, fresh lemon juice and ginger beer.

14€



2000 - 2010

ANGLO-AMERICAN MODERN CLASSICS

Elder-flower Collins

Une autre facette du Tom Collins qui se marie à merveille avec les notes acidulées et florales de la fleur de sureau quand on l'associe à Plymouth Gin, du jus de citron et de l'eau gazeuse.

Another facet of the Tom Collins. Perfect harmony of the tangy and floral notes of elderflower with Plymouth Gin, lemon juice and sparkling water.

14€

Penicillin

Un mélange intense à base de Johnnie Walker Black, jus de citron frais, sirop maison miel-gingembre et une touche de whisky Laphroaig. Inventé par Sam Ross à New York en 2005.

An intense blend of Johnnie Walker Black, fresh lemon juice, homemade honey-ginger syrup and a touch of Laphroaig whisky. Invented by Sam Ross in New York in 2005.

14€

Old Cuban

Une version «short» du Mojito créole cubain, avec Bacardi 8 anõs, menthe fraîche, jus de citron vert frais, Suze aromatic bitters et Champagne brut du moment. Inventé par Audrey Sanders à New York en 2005.

A "short" version of the Cuban creole Mojito, with Bacardi 8 anõs, fresh mint, fresh lime juice, Suze aromatic bitters and brut Champagne of the day. Invented by Audrey Sanders in New York in 2005.

14€

Pornstar Martini

L'association torride de la chaleur de la vanille dans la Vodka et le sucre, l'exotisme du fruit de la passion, et le fizz du Champagne brut du moment à côté. Inventé par Douglas Ankrah à Londres en 2002.

The very hot association of the warmth of Tahiti vanilla infused in Vodka and sugar, the exoticism of passion fruit, and the fizz of brut Champagne of the day on the side. Invented by Douglas Ankrah in London in 2002.

14€



2000 - 2010

FRENCH INFLUENCE

Serendipity

Une harmonieuse combinaison de Calvados, de jus de pomme, de menthe fraîche, une pointe de sucre, allongée au Champagne brut du moment. Inventé par Colin Field.

A harmonious combination of calvados, apple juice, fresh mint, a touch of sugar and brut Champagne of the day. Invented by Colin Field.

16€

Gene Snyder #1

Un twist inattendu du Old Fashioned, façon Joseph Biolatto ! À base de Bourbon, sirop d'érable, un trait Suze orange bitters et... Froot Loops ! Yummy !

An unexpected twist on the Old Fashioned, Joseph Biolatto-style! Made with bourbon, maple syrup, a dash of Suze orange bitters and... Froot Loops! Yummy!

14€

The Aristocrat

Le renouveau du vin et du cassis, avec une combinaison à base de Cognac Merlet, vermouth Martini Gran Lusso, crème de cassis et complété au Champagne. Inventé par Julien Escot.

The revival of the classic wine and blackcurrant formula, matching together Merlet cognac, Martini Gran Lusso vermouth, crème de cassis and topped with Champagne. Invented by Julien Escot.

14€

Parisian Sling

Lorsque l'apéritif Guignolet s'inspire de Singapour, pour plus de légèreté et de fruité, associé au gin, au jus de citron frais et un peu d'eau gazeuse. Signé Fernando Castellon.

When Guignolet aperitif gets its inspiration from Singapore, for a lighter and fruitier drink. With gin, fresh lemon juice and a little sparkling water. Invented by Fernando Castellon.

14€



FALL-WINTER

FEELING COLD?
HOT DRINKS

Blue Blazer

Le plus élégant des cocktails chauds, inventé au milieu du 19e siècle. Une mesure de Scotch whisky The Glenlivet flambée à l'eau bouillante, légèrement sucrée et zestée au citron.

The most elegant hot cocktail, invented in the middle of the 19th century. A measure of The Glenlivet Scotch whisky flambéed in boiling water, slightly sweetened and perfumed with a lemon zest.

14€

Irish Coffee

Le plus célèbre des cocktails chauds, servi à l'Irlandaise, avec une couche de crème fraîche froide qui nappe le mélange chaud de café, de whisky Jameson Select Reserve et de sucre.

The most famous hot cocktail, served Irish-style, with a layer of cold crème fraîche covering the hot blend of coffee, Jameson Select Reserve whiskey and sugar.

14€

Hot Spiced Rum

Un grog épicé qui remonte au milieu du 19e siècle, à base de rhum de Jamaïque, infusé avec une sélection d'épices.

A spicy grog from the mid-19th century, made with Jamaican rum, infused with a selection of spices.

14€

French coffee

Cette variation française du célèbre café à l'irlandaise vous permettra de redécouvrir l'équilibre des notes fruitées et boisées que l'on retrouve dans notre cher Cognac

This French variation of the famous Irish coffee will allow you to rediscover the balance of fruity and woody notes found in our dear Cognac.

14€

INDEX

À la Louisiane	21, 53
Absinthe à la Parisienne	41
Absinthe Veilleuse	45
Aku Aku	55
Alabama Slammer	71
Amaretto Sour	67
Americano	19, 63
Apple Mojito	13
Arrack Punch	29
Aviation	43
Banana Daiquiri	59
Batida de Maracujá	59
Bee's Knees	47
Bellini	63
Bijou	17
Black Russian	67
Bloody Mary	57
Blue Blazer	79
Blue Lagoon	69
Bordeluche	15
Brandy Cocktail	33
Brandy Crusta	35
Calvados Sour	41
Captain Maryatt Julep	31
Cardamon & Basil Sauternes Cup	23
Caribbean Punch	23
Champagne Cocktail	33
Champagne Sidecar	17
Champs-Élysées	17
Clover Club	43
Corpse Reviver N°2	49
Cosmopolitan	73
Daiquiri Natural	51
Dark'n' Stormy	65
Deluxe à la Embury	61
Doctor Funk	55
Dry Martini	45
El Diablo	57
Elderflower Collins	75
Fish-House Punch	29
Frank & Jack Speakeasy	47
French 75	53
French Coffee	79
French Martini	71
Gene Snyder #1	75
Gibson	61
Godfather	67
Greta Garbo	17
Harvester Punch	23
Harvey Wallbanger	69
Holland Gin Cocktail	33
Honeysuckle	47
Hot Spiced Rum	79
Huckleberry	13
Hurricane	53
Irish Coffee	79
Kentucky Julep	31
Knickerbocker à la Monsieur	35
La Louisiane	21
Last Word	65
Lime Light	11
Long Island Ice Tea	69
Mai Tai	55
Manhattan	20, 39
Margarita	57
Marguerite	41
Martinez	20, 39
Mary Pickford	51
Mint Julep	31
Morning Glory Fizz	39
Moscow Mule	57
Mr Bond	61
Mulata	51
Negroni	63
Old Cuban	75
Old Rum Punch	29
Old-Fashioned	33
Original Zombie	55
Parisian Sling	77
Passion-Berry	13
Penicillin	75
Piña Colada	59
Pineapple Gin Julep	31
Pisco Punch	43
Pisco Sour	59
Planter's Punchless	13
Pornstar Martini	75
Pot dans sac	15
Presidente	51
Punch à la Romaine	29
Punch à la Royale	23
Punch au Claret	37
Punch Grassot	37
Quartier Latin	49
Ramos Gin Fizz	39
Raspberry Collins	73
Raspberry Pash	11
[Re]Tropical	11
Rose	45
Royal Bermuda Yacht Club	65
Rusty Nail	67
Saffron Negroni	15
Salty Dog	65
Sauternes Punch	37
Sauternes Spritz	15
Sazerac	43
Serendipity	77
Sherry Cobbler	37
Sidecar	49
Soixante-Quinze	45
Spritz Veneziano	63
Strawberry & Ginger	11
Strawberry Mule	73
Tequila Sunrise	69
The Aristocrat	77
Tom Collins	35
Tommy's Margarita	73
Vanilla Punch	41
Vesper	61
Vieux Carré	21, 53
Ward 8	47
Whiskey Sour	35
White Negroni	19
White Russian	71
Whiz-Bang	49
Xxx On The Beach	71

POINT ROUGE.

CARTE DES COCKTAILS

25€

Cocktails#3_2022
Carte créée par Fernando Castellon. Traduction François Monti.
Conception graphique Gwladys Darlot, Bulma Studio.