



Our Signatures

“THE USUAL”

By Tilda Swinton

20€

Champagne

Champagne

Fresh lime

Citron vert frais

Violet liquor

Liqueur de violette



Emblematic & classy, the famous star of the Wilde's Bar, in reference to the actress Tilda Swinton.

Emblématique et classe, la grande star du Wilde's Bar, en référence à l'actrice Tilda Swinton.

L'HOTEL

20€

Black cherry purée

Purée de cerise noire

Fresh lemon

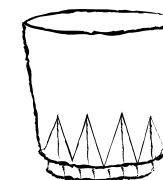
Citron frais

Vodka

Vodka

Saint Germain liquor

Liqueur de Saint Germain



My first creation, sexy and glamorous in reference to the cosy atmosphere of L'Hotel Paris

Ma première création, sexy et glamour en référence à l'ambiance cosy de L'Hotel Paris

Parisian Classics

FRENCH 75

20€

Belle Rive Gin

Gin Belle Rive

Lemon Juice

Jus de Citron

Sugar

Sucre

Jean Josselin Champagne

Champagne Jean Josselin



Created in 1915 by French bartender Henry Tépé at Henry's Bar in Paris, its name draws inspiration from the 75mm cannon. This cocktail became a symbol of resilience and ingenuity, offering a spark of hope and celebration during the First World War.

Créé en 1915 par le barman français Henry Tépé au Henry's Bar à Paris, son nom s'inspire du canon de 75 mm. Ce cocktail est devenu un symbole de résilience et d'ingéniosité, apportant une lueur d'espoir et de célébration pendant la Première Guerre mondiale.

BLOODY MARY

20€

Guillotine Vodka
Vodka Guillotine
Espelette Pepper
Purée de Piment d'Espelette
Marmande Tomato Juice
Jus de tomate de Marmande
Celery & Lemon Juice
Jus de Citron & Celery
Worcestershire Sauce
Sauce Anglaise



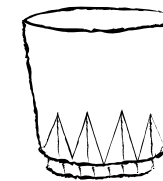
The creation of the Bloody Mary is attributed to bartender Fernand “Pete” Petiot in 1921, at (Harry’s) New Tork Bar in Paris. Mentioned by Petiot during an interview in 1972, the name, suggested by a customer named Roy Barton, would refer to a waitress called Mary who, cleaning the floor following frequent fights, threw buckets of dirty and bloody water, known as buckets of blood.

La création du Bloody Mary est attribuée au barman Fernand “Pete” Petiot en 1921, au (Harry’s) New Tork Bar à Paris. Evoqué par Petiot lors d’une interview en 1972, le nom, suggéré par un client du nom de Roy Barton, ferait référence à une serveuse appelée Mary qui, nettoyant le sol suite aux fréquentes bagarres, jetait des seaux d’eau sale et sanglante, dits buckets of blood.

BOULEVARDIER

20€

Bellevoys Whisky in Sauternes Oak
Whisky Bellevoys au sauternes
Royal Vermouth La Quintinye
La Quintinye Vermouth Royal
Campari
Campari



Created for Erskine Gwynne, an American writer and founder of the literary magazine *The Boulevardier*, this cocktail was crafted by Harry MacElhone at the iconic Harry’s New York Bar in Paris. Its recipe was first published in 1927 in MacElhone’s book *Barflies and Cocktails*. *The Boulevardier* pays homage to the elegance and Parisian lifestyle of the roaring twenties.

Créé à l’intention d’Erskine Gwynne, un écrivain américain et fondateur de la revue littéraire *The Boulevardier*, ce cocktail a été imaginé par Harry MacElhone au célèbre Harry’s New York Bar à Paris. Sa recette est apparue pour la première fois en 1927 dans le livre de MacElhone, *Barflies and Cocktails*. *The Boulevardier* est un clin d’œil à l’élégance et à la vie parisienne des années folles.

British Classics

ROB ROY

Special Dalmore Pairing

22€

Dalmore Whisky 12 Years

Whisky Dalmore 12 ans

Olorosso Matusalem Sherry Gonzalez Byass

Xérès Olorosso Matusalem Gonzalez Byass

Royal Vermouth La Quintinye

La Quintinye Vermouth Royal



Rob Roy takes his name from a Broadway show. We offer you a total Dalmore pairing using 12-year-old whiskey, their sherry from barrels for which they have had exclusivity since 1915, which are used for the entire range from 12 to 50 years of age. Some delivery notes date from 1867 already indicating deliveries of sherry barrels 30 years old!

Rob Roy tient son nom d'un show de Broadway. Nous vous proposons un pairing total Dalmore en utilisant le whisky 12ans , leur Xérès issue des fûts dont ils ont l'exclusivité depuis 1915, qui sont utilisés pour toute la gamme du 12 au 50 ans d'âge. Certains bons de livraison datent de 1867 indiquant déjà des livraisons de fûts de xérès de 30 ans d'âge !

VESPER

18€

Sipsmith Gin

Gin Sipsmith

Fair Vodka

Vodka Fair

White Lillet

Lillet Blanc

Lemon Juice

Jus de Citron



Named after the fictional double agent Vesper Lynd, he appeared in the 1953 first James Bond novel Casino Royal by author Ian Fleming.

Nommé d'après le double agent fictif Vesper Lynd, il apparaît en 1953 dans le premier roman de James Bond intitulé Casino Royal de l'auteur Ian Fleming.

BRAMBLE

18€

Plymouth Gin

Gin Plymouth

Merlet Blackberry Cream

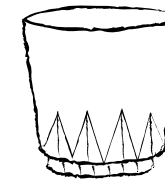
Crème de mûre sauvage Merlet

Lemon Juice

Jus de Citron

Sugar

Sucre



Created in 1984 by Dick Bradsell at Fred's Club Soho in London, it was inspired by the blackberry picking he did when he was young on the Isle of Wight, which he wanted to transcribe.

Créé en 1984 par Dick Bradsell au Fred's Club Soho à Londres, il est inspiré de la cueillette des mûres qu'il faisait étant jeune sur l'île de Wight qu'il a voulu retranscrire.

Italian Classics

NEGRONI

20€

Gin Marconi 46 Jacopo Poli

Gin Marconi 46 Jacopo Poli

Carpano Antica Vermouth

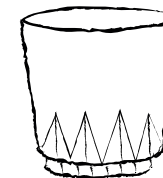
Vermouth Carpano antica

Campari

Campari

Orange Zest

Zest Orange



Created in 1919 at Caff  Casoni in Florence, Italy by bartender Fosco Scarselli for Count Camillo Negroni who wanted to see his favorite cocktail "L'Americano" strengthened following his travels in the American West where cocktails were more robust.

Crée en 1919 a caff  Casoni de Florence en Italie par le barman Fosco Scarselli pour le comte Camillo Negroni qui voulait voir son cocktail favori « L'Americano » renforcé suite à ses voyages dans l'ouest americain où les cocktails étaient plus cors s.

SBAGLIATO

18€

Carpano Antica Vermouth

Vermouth Carpano antica

Campari

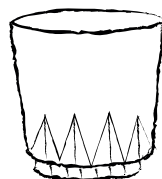
Campari

Prosecco Zonin DOC

Prosecco Zonin DOC

Orange Zest

Zest Orange



Meaning “wrong” in Italian, it was created by Mirko Stocchetti at the Basso bar in Milan in the late 1980s when the bartender inadvertently took a bottle of sparkling wine instead of gin to make a Negroni.

Signifiant “ erroné” en italien, il est créé par Mirko Stocchetti au bar Basso à Milan à la fin des années 1980 lorsque le barman prit par inadvertence une Bouteille de vin effervescent à la place du gin pour faire un Negroni.

BELLINI

17€

Peach Purée

Purée de pêche

Prosecco DOC Zonin

Prosecco DOC Zonin



Created around 1945 at Harry’s Bar in Venice by Guiseppe Cipriani, it was named for its color nuances reminiscent of the works of the Venetian painter Giovanni Bellini.

Créé vers 1945 au Harry’s Bar de Venise par Guiseppe Cipriani, il fut nommé ainsi pour ses nuances de couleurs rappelant les oeuvres du peintre vénitien Giovanni Bellini.

American Classics

SAZERAC

22€

Camus Île de Ré Cognac

Cognac Camus île de ré

Peychaud Bitters

Bitter Peychaud

Sugar

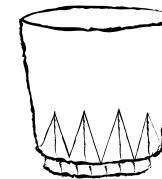
Sucre

Absinthe La Fée

Absinthe La Fée

Lemon Zest

Zest de citron



Named after Sazerac cognac, it is attributed to Antoine Amédée Peychaud and is said to have been invented in the 1850s at the Sazerac Coffee House in New Orleans.

Nommé d'après le cognac Sazerac, il est attribué à Antoine Amédée Peychaud et aurait été inventé dans les années 1850 au Sazerac Coffee House à La Nouvelle-Orléans.

MANHATTAN

21€

Woodford Rye Whisky

Whisky woodford Rye

Carpano Antica Vermouth

Vermouth Carpano Antica

Angostura Bitters

Bitter Angostura



The cocktail was apparently created at the Manhattan Club in NY in honor of candidate "Samuel Jones Tilden" in the 1876 American presidential election

Le cocktail aurait été créé au Manhattan Club à NY en l'honneur du candidat "Samuel Jones Tilden", à l'élection présidentielle américaine de 1876.

DELICIOUS SOUR

18€

Sassi Calvados

Calvados Sassi Fine

Peach cream

Crème de pêche Merlet

Lemon & Sugar

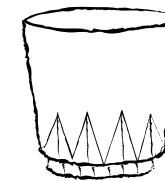
Jus de citron & Sucre

Egg White

Blanc d'oeuf

Soda Water

Soda Water



Created by William "The only William" Schmidt and published in 1892 in his book The Flowing Bowl.

Crée par William "The only William" Schmidt et publié en 1892 dans son ouvrage The Flowing Bowl.

CHARLIE CHAPLIN

21€

Elephant Sloe Gin

Sloe Gin Elephant

Apricot Liqueur

Liqueur d'abricot Merlet

Lime Juice

Jus de Citron vert



A timeless cocktail created in homage to the famous actor, invented at the Waldorf Astoria in New York during the 1920s.

Cocktail crée en l'hommage au célèbre acteur, inventé au Waldorf Astoria à New-York pendant les années 1920.

COSMOPOLITAN

19€

Ketel One Vodka

Vodka ketel one

Pomegranate

Grenade

Merlet Triple Sec

Merlet triple sec

Lime Juice

Jus de Citron vert



His name first appeared in September 1882 in an article in the Olean (New York) town newspaper, the Sunday Morning Herald. The recipe was published in 1884 in The Modern Bartender's Guide by O.H. Byron.

L'histoire dit que une certaine Cheryl Cook, surnommée la reine du martini, l'aurait crée dans les années 1980 en Floride. La réalite dit que c'est Toby cecchini qui l'eut crée au bar The Odeon à New York en 1988.

HEMINGWAY DAIQUIRI

18€

Plantation 3 Rum*

*Rhum Plantation 3**

Grapefruit Juice

Jus de Pampemousse

Lime Juice

Jus de Citron vert

Sugar

Sucre

Luxardo Maraschino Liqueur

Liqueur de maraschino Luxardo



South American Classics

Created for Ernest Hemingway at the El Floridita bar in Havana, Cuba, he boasted of drinking several a day, 17 according to legend. He liked it with a double dose of Rum and a little sugar (for his diabetes), hence his nickname "El Papa Doble".

Crée pour Ernest Hemingway au bar El Floridita à La Havane à Cuba, il s'en vantait d'en boire plusieurs par jour, 17 selon la légende. Il l'aimait avec double dose de Rhum et peu de sucre(pour son diabète), d'où son surnom " El Papa Doble".

CAÏPIRINHA

17€

Manifica de Faria Cachaça

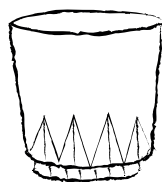
Cachaça Manifica de Faria

Lime Juice

Jus de citron vert

Sugar

Sucre



It seems that this cocktail, historically prepared with cachaça, lime, honey and garlic for curative purposes, appeared in the Sao Paulo region of Brazil at the beginning of the 19th century. At the time, slaves collected sugar cane stalks to boil them and collect the juice to ferment, which they called "cagaça".

Il semblerait que ce cocktail, historiquement préparé à base de cachaça, citron vert, miel et ail à des fins curatives, soit apparu dans la région de Sao Paulo au Brésil au début du XIXe siècle. A l'époque, les esclaves récupéraient les tiges de canne à sucre pour les faire bouillir et récupérer le jus pour le faire fermenter, qu'ils appelaient « cagaça ».

PISCO SOUR

18€

Pisco 1615

Pisco 1615

Lime Juice

Jus de citron vert

Sugar

Sucre

Egg White

Blanc d'oeuf

Angostura Bitters

Bitter Angostura



It was created in 1916 in Lima, Peru, the original country of Pisco at the Morris bar, by its owner who was inspired by the Whiskey Sour.

Il a été créé en 1916 à Lima au Pérou, pays originaire du Pisco au Morris bar, par son propriétaire qui s'est inspiré du Whisky Sour.

PALOMA

20€

Koch Elemental Mezcal

Mezcal Koch Elemental

Lime Juice

Jus de Citron vert

Grapefruit Juice

Jus de Pamplemousse

Soda Water & Salt

Sel & Soda Water



La Paloma appeared in the 1950s and was created by Don Javier Dalgado Corona, former bartender at the La Capilla Tequila bar in Mexico.

La Paloma serait apparue dans les années 1950 et aurait été créé par Don Javier Dalgado Corona, ancien barman du bar La Capilla à Tequila au Mexique.

MARGARITA

19€

Calle 23 Tequila

Tequila Calle 23

Merlet Triple Sec

Triple sec merlet

Lime Juice & Salt

Sel & Jus de Citron vert



In the 1950s, a certain Margaret Sames had the habit in her home in Acapulco, Mexico, of serving a drink composed of Tequila, lime and Cointreau, hence her nickname "Margarita".

Dans les années 1950, une certaine Margaret Sames avait pour l'habitude dans sa demeure de Acapulco au Mexique de servir un breuvage composé de Tequila, citron vert et Cointreau, d'où son surnom "Margarita".

Classic Mocktails

MULE & ROMARIN

16€

Osco L'originale

Osco L'originale

Ginger Beer

Ginger beer

Rosemary

Romarin



Product of Perigord in France, mixed with ginger for an herbaceous flavor.

Produit du Perigord en France, mélangée au gingembre pour une saveur herbacée.

VIRGIN BELLINI

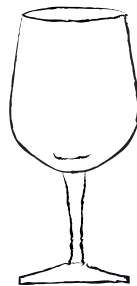
16€

Peach Purée

Purée de Pêche

French Bloom 0%

French Bloom 0%



Same principle as a Bellini cocktail, except that we use a non-alcoholic Champagne method which comes from the distillation of grapes.

Même Principe qu'un cocktail Bellini, mais nous utilisons une méthode champenoise non alcoolisée qui est issue de la distillation du raisin.

SPRITZ

16€

Osco fiery red

Osco rouge ardent

Orange Tonic

Tonic et orange



Coming from the French terroir, a beautiful bitterness reminiscent of the notes of a spritz associated with gentian.

Issue du terroir français, une belle amertume rappelant les notes d'un spritz associée à la gentiane.