



Our Signatures

“THE USUAL”

By Tilda Swinton

20€

Champagne

Citron vert

Liqueur de violette



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

L'HOTEL

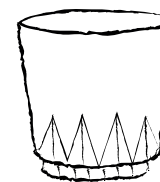
20€

Purée de cerise griotte

Citron

Vodka

Liqueur de St-Germain



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

FRENCH 75

18€

Cognac Camus VS

Jus de citron

Sucre

Champagne Jean Josselin

Parisian Classics



Faisant référence à la puissance du canon de 75 mm, symbole d'espoir dans la bataille contre les Allemands durant la Première Guerre mondiale, il aurait été créé en 1915 par le barman français Henry Tepé au Henry's Bar à Paris.

BLOODY MARY

18€

Vodka Guillotine

Jus de citron

Céleri

Sauce anglaise

Purée de piment d'Espelette

Jus de tomate de Marmande



British Classics

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.

VESPER

18€

Gin Sipsmith

Vodka Fair

Lillet blanc

Jus de citron



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.

ESPRESSO MARTINI

18€

Liqueur de café Mr Black (cold brew)

Vodka

Café

Sucre

Une pincée de sel



Initialement appelé "Vodka Espresso", ce cocktail a été créé en 1983 par Dick Bradsell au Soho Brasserie à Londres.

SILVER FIZZ

18€

London Dry Gin N°3

Jus de citron

Blanc d'œuf

Sucre

Eau gazeuse



Italian Classics

Le Gin Fizz est l'un des plus anciens cocktails. Il serait né au XVIIIe siècle au sein de la Royal Navy, lorsque l'amiral Horatio Nelson chercha à lutter contre le scorbut touchant ses marins. Il combina alors du citron riche en vitamine C avec du gin, du sucre et de l'eau gazeuse afin de créer une boisson à la fois efficace et agréable à boire. Le Silver Fizz est une version plus moderne et plus "smoothie" du Gin Fizz.

BELLINI

18€

*Purée de pêche
Prosecco DOC Zonin*

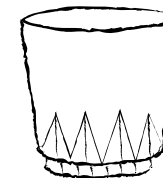


Créé vers 1945 au Harry's Bar de Venise par Guiseppe Cipriani, il fut nommé ainsi pour ses nuances de couleurs rappelant les oeuvres du peintre vénitien Giovanni Bellini.

NEGRONI

18€

*Gin Marconi 46 Jacopo Poli
Vermouth Carpano Antica
Campari
Zeste d'orange*



Crée en 1919 a caffè 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 corsés.

American Classics

SAZERAC

18€

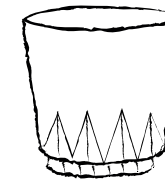
Cognac Camus Île de Ré

Bitter Peychaud

Sucre

Absinthe La Fée

Zeste de citron



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

18€

Whisky Woodford Rye
Vermouth Carpano Antica
Bitter Angostura

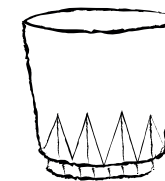


Le cocktail aurait été créé au Manhattan Club à NY en l'honneur du candidat " Samuel Jones Tilden", à l'élection présidentielle américaine de 1876.

OLD FASHIONED

18€

Whisky Woodford Bourbon
Sucre
Bitter Angostura
Zeste d'orange



Le cocktail Old Fashioned apparaît dans les années 1880 au Pendennis Club de Louisville (Kentucky). Découvert par le colonel James E. Pepper, il popularisera la recette lors de ses voyages..

PENDENNIS CLUB

18€

*Gin Sipsmith
Liqueur d'abricot Merlet
Jus de citron vert
Sucre
Bitters Peychaud*



Le cocktail Pendennis Club est créé par Louis Herring au club privé du même nom, le Pendennis Club de Louisville (Kentucky), en 1911 ou peu avant.

COSMOPOLITAN

18€

*Vodka Ketel One
Grenadine
Triple sec Merlet
Jus de citron vert*



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

HEMINGWAY DAIQUIRI

18€

*Rhum Plantation 3 étoiles
Jus de pamplemousse
Jus de citron vert
Sucre
Liqueur de marasquin Luxardo*

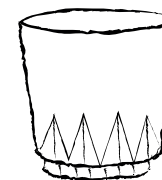


Crée pour Ernest Hemingway au bar El Floridita à La Havane à Cuba, il s'en vantait d'en boire plusieurs par jour, 17 selon la légende. Il l'aimait avec double dose de Rhum et peu de sucre (pour son diabète), d'où son surnom "El Papa Doble".

WHISKY SOUR

18€

*Whisky écossais Highland Park 12 ans
Jus de citron
Blanc d'œuf
Sirop de sucre
Bitter Angostura
Zeste d'orange*



Le Whisky Sour fait partie des cocktails les plus emblématiques de l'histoire de la mixologie. Né aux États-Unis dans les années 1860, ce mélange trouve ses racines dans la marine britannique où les marins ajoutaient du citron à leur whisky pour prévenir le scorbut.

AVIATION

18€

Gin Plymouth
Liqueur de marasquin Luxardo
Liqueur de violette
Jus de citron



South American Classics

Le cocktail Aviation a été créé en 1916 par Ensslin au Wallick Hotel à New York et publié dans le livre Recipes for Mixed Drinks. Son nom fait référence à l'essor et à la fascination pour l'aviation et les progrès de l'aéronautique à cette époque.

MOJITO

18€

Rhum Eminente 7 ans Reserva

Citron vert

Menthe fraîche

Sucre roux

Bitter Angostura



L'origine du mojito remonterait au XVIe siècle, lorsque le pirate Francis Drake aurait créé le "draque", un mélange de tafia et de menthe, à Cuba. Ce n'est qu'au début du XXe siècle que le rhum est raffiné, puis après la Seconde Guerre mondiale, le bar La Bodeguita del Medio à La Havane transforme le "draque" en y ajoutant sucre et citron, donnant naissance au mojito.

PISCO SOUR

18€

Pisco 1615

Sucre

Blanc d'œuf

Jus de citron vert

Bitter Angostura



Il a été créé en 1916 à Lima (Pérou), pays d'origine du pisco, au Morris Bar, par son propriétaire, qui s'est inspiré du Whisky Sour.

PALOMA 'MANDARINE'

18€

Mezcal Koch Elemental
Citron vert
Sirop d'agave
Purée de mandarine
Eau gazeuse



La Paloma serait apparue dans les années 1950 et aurait été créée par Don Javier Delgado Corona, ancien barman du bar La Capilla, à Tequila (Mexique).

MARGARITA

18€

Calle 23 Tequila
Triple Sec Merlet
Sel & Jus de Citron vert



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

Classic Mocktails

VIRGIN MOJITO

15€

JNPR RHHM N°1

Citron Vert

Menthe Fraiche

Sucre Roux

Bitter Angostura



Même Principe qu'un mojito mais sans alcool avec un JNPR RHHM N°1 pour garder tous les arômes d'un mojito mais sans les effets.

VIRGIN BELLINI

15€

Purée de Pêche
French Bloom 0%

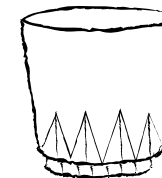


*Même Principe qu'un cocktail Bellini, mais nous utilisons
une méthode champenoise non alcoolisée qui est issue de la
distillation du raisin.*

MOCKTAIL L'HOTEL

15€

Purée de Cerise Griotte
JNPR N°1
Sirop de Fleur de Sureau
Citron Jaune



Un mocktail à l'image de l'hôtel, cozy et plein de douceur.