



*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

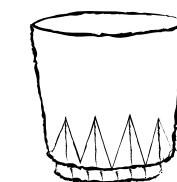
20€

*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€

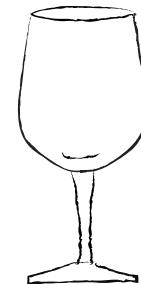
*Cognac Camus VS*

*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 York 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*



# ESPRESSO MARTINI

18€

*Liqueur de café Mr Black (cold brew)*

*Vodka*

*Café*

*Sucre*

*Une pincée de sel*



*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.*

*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*

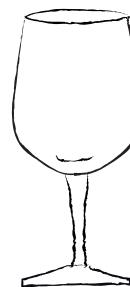
*Le Gin Fizz est l'un des plus anciens cocktails. Il serait né au XVIIIe siècle au sein de la Royal Navy, lorsque l'amiral Horatio Nelson chercha à lutter contre le scorbut touchant ses marins. Il combina alors du citron riche en vitamine C avec du gin, du sucre et de l'eau gazeuse afin de créer une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

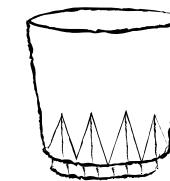


*Créé vers 1945 au Harry's Bar de Venise par Giuseppe Cipriani, il fut nommé ainsi pour ses nuances de couleurs rappelant les œuvres du peintre vénitien Giovanni Bellini.*

# NEGRONI

18€

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



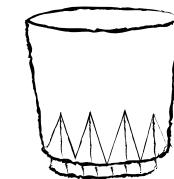
*Créé en 1919 à caffé Casoni de Florence en Italie par le barman Fosco Scarselli pour le comte Camillo Negroni qui voulait voir son cocktail favori « L'Americano » renforcé suite à ses voyages dans l'ouest américain où les cocktails étaient plus corsés.*

# SAZERAC

18€

*Cognac Camus Île de Ré  
Bitter Peychaud  
Sucre  
Absinthe La Fée  
Zeste de citron*

*American Classics*

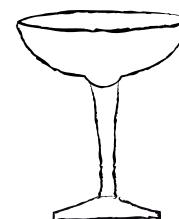


*Nommé d'après le cognac Sazerac, il est attribué à Antoine Amédée Peychaud et aurait été inventé dans les années 1850 au Sazerac Coffee House à La Nouvelle-Orléans.*

# MANHATTAN

18€

*Whisky Woodford Rye*  
*Vermouth Carpano Antica*  
*Bitter Angostura*

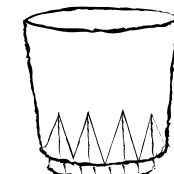


*Le cocktail aurait été créé au Manhattan Club à NY en l'honneur du candidat "Samuel Jones Tilden", à l'élection présidentielle américaine de 1876.*

# 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  
Sucré  
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*

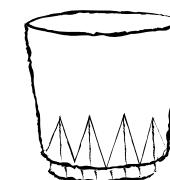
*Jus de citron*

*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

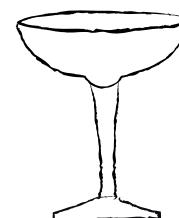
18€

*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 XVI<sup>e</sup> 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 XX<sup>e</sup> 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).*

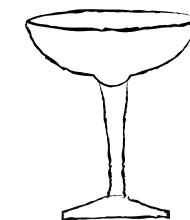
# MARGARITA

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 composé de Tequila, citron vert et Cointreau, d'où son surnom "Margarita".*

# VIRGIN MOJITO

15€

*JNPR RHHM N°1*

*Citron Vert*

*Menthe Fraiche*

*Sucre Roux*

*Bitter Angostura*

*Classic Mocktails*



*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%*



## MOCKTAIL L'HOTEL

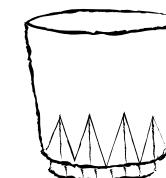
15€

*Purée de Cerise Griotte*

*JNPR N°1*

*Sirop de Fleur de Sureau*

*Citron Jaune*



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

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