



Cocktails

DELYS

Baccarat 16cl Effervescent, doux et floral

10,00€

Crémant de Loire, liqueur de sureau, sirop de violette

La fleur est l'atout principal de ce cocktail. Accompagné de liqueur de fleur de sureau ainsi que de sirop de violette Giffard, le Crémant de Loire se mélange subtilement à ces produits régionaux. Grâce aux arômes de ces ingrédients, nous vous emmenons faire une balade automnale.

Vesper 9cl Puissant, sec, frais

10,00€

Gin Bombay Sapphire, Vodka Grey Goose, Lillet blanc

James Bond disait : « shaken not stirred », ce qui signifie : « Au shaker, pas à la cuillère ». C'est de cette façon qu'il souhaitait consommer sa boisson préférée : le Vesper Martini. Il s'agit d'un mélange entre un Dry Martini et une Vodka Martini. Le cocktail a vu le jour dans le roman Casino Royale (1953). Il a nommé la boisson « Vesper », car une fois qu'on y a goûté, on a envie de rien d'autre.

Prenez le temps, écoutez la musique et mettez-vous à la place de James Bond dans ce magnifique écrin qu'est le Gupta's. Qui sait ? Vous remplacerez peut-être Daniel Craig dans le prochain James Bond... !

Emeraude 16cl Doux, léger et frais

10,00€

Gin Bombay Sapphire, jus Detox Maison (concombre, pomme, gingembre, citron jaune), sirop de thym et rose

De la même couleur que son nom, ce cocktail est une création subtile et harmonieuse. Un mélange de saveurs qui saura vous plaire si vous aimez la fraîcheur ainsi que la légèreté du Gin. Laissez-vous tenter par ce cocktail avec le jus et le sirop que nous faisons maison.

Matchu Pitchu 9cl Onctueux, légèrement épicé, doux

11,00€

Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, liqueur piment d'Espelette, blanc d'œuf, Angostura Bitter

Matchu Pitchu ? Qu'est-ce que ce cocktail pourrait bien faire ici ? Une folie du barman, ou tout simplement l'envie de vous faire voyager. Vous irez donc en Amérique du Sud, en découvrant ou redécouvrant le Pisco. Une eau-de-vie de vin produite au Pérou et au Chili. Pour twister le classique « Pisco Sour », la liqueur de Piment d'Espelette Premium Giffard ne fera que sublimer cet excellent cocktail par ses notes de piment légèrement épicées. Que le blanc d'œuf ne vous effraye pas, celui-ci n'altère pas le goût mais apporte une onctuosité très agréable à la dégustation.



MAHARAJAHS

Penicillin *gcl* 11,00€

Scotch Whisky, Whisky tourbé, gingembre, miel, jus de citron

Fumé, puissant, de caractère

Rien à voir avec l'antibiotique découvert par le Professeur Alexander Fleming et utilisé dans le traitement de certaines infections bactériennes. Le cocktail Penicillin a été créé en 2005 par Sam Ross au célèbre bar Milk & Honey de New-York. Un peu oublié et peu connu en France, ce cocktail est cependant l'une des figures des Modernclassics new-yorkais. Cet excellent cocktail accompagnera parfaitement un bon cigare par son côté fumé et par son caractère.

Negroni *gcl* 10,00€

Martini Bitter, Martini riserva rubino, Gin Bombay Sapphire

Amer, puissant, sec

Variante de la recette « AMERICANO », le Negroni a été inventé à Florence (Italie), en 1919-1920. Le Comte Camillo Negroni proposa au barman Fosco Scarelli de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais sans l'eau gazeuse et en ajoutant du Gin qu'il avait découvert pendant ses voyages à Londres. Le barman lui donna le nom du Comte pour abrégier l'appellation trop longue « Americano avec du gin ». L'amertume et la force de ce cocktail se marieront très bien avec un cigare. Vous découvrirez peut-être des saveurs inédites, et qui sait ? Vous parlerez peut-être italien grâce à cela...

Imperial *gcl* 10,00€

Cognac, Amaretto, Mandarine Napoléon, café

Doux, onctueux, frais

Tirant son nom de la liqueur « Mandarine Napoléon, Grande Liqueur Impériale », cette création plus hivernale pourra très bien être accompagnée d'un cigare. Que vous soyez aussi bien assis dehors emmitoufflé dans un gros manteau qu'installé confortablement dans le salon « Maharajah », vous apprécierez ce cocktail par temps couvert grâce à ses arômes d'amande, de mandarine et de café. Toutefois, ce cocktail très frais pourra tout à fait s'apprécier par grande chaleur alors. « What Else ? »

On Z Rocks *gcl* 12,00€

Rhum Santa Teresa, liqueur Pineapple (ananas), liqueur de café

Puissant, rond, suave

« Un rhum on the rocks sil vous plait ! » « Vous ne voudriez pas plutôt un cocktail ? »

Changez vos habitudes et sortez des sentiers battus grâce à ce cocktail qui saura vous surprendre. Grâce à la liqueur Pineapple Premium et à la liqueur de Café, le Zacapa 23, Ron du Guatemala, ne sera que plus mis en valeur.

« Un ON Z ROCKS sil vous plait ! »

SIGNATURES

Anjou Royal *16cl* 11,00€

Crémant de Loire, Cointreau, Chambord, miel

Effervescent, fruité, doux

En 1685, Louis XIV visita le château de Chambord (Vallée de la Loire) et créa le « CHAMBORD Liqueur Royale ».

Un cocktail 100% de notre belle région, sans oublier bien sûr le Cointreau, ce triple sec emblématique d'Anjou que nous retrouvons dans beaucoup de cocktails classiques et que les barmans aiment travailler tout particulièrement dans leurs créations. Et quoi de mieux que des bulles pour sublimer ces produits uniques ?

La Vie en Rose *gcl* 10,00€

Gin Bombay Sapphire, sirop de thym et rose, jus de citron jaune, gingembre, sirop de framboise basilic, timut

Frais, floral, suave

Un cocktail plein de fraîcheur réalisé principalement avec des produits maison et des produits frais. C'est une explosion de saveurs en bouche, mélangeant le côté fruité et floral avec la douceur du Gin. Sous un rayon ou par un grand soleil, c'est ainsi que ce cocktail servi sur glace pilée sera le plus appréciable. Et si la nostalgie de l'été vous rattrape, ce cocktail vous en rappellera toutes ses saveurs même par temps froid ou couvert.

Le Gupta's *gcl* 12,00€

Whisky Paul John, Cointreau, liqueur Cherry, Griottine, Martini riserva rubino

Puissant, fruité, rond

Reconnu sur les scènes internationales, le whisky Paul John et le Cointreau se rencontrent pour créer un cocktail avec du caractère et du punch. A l'image de « Gupta's », ce cocktail est élégant avec une pointe de folie et de pep's. Nous vous invitons donc à voyager en Inde grâce à lui. Mais attention ! On peut en boire un, mille fois. On peut en boire mille, une fois. Mais on ne peut pas en boire mille, mille fois.

GRANDS CLASSIQUES

Mojito 16cl Doux, frais, léger

9,00€

Rhum Bacardi 4 ans, cassonade, citron vert, menthe, soda water

La légende raconte que l'histoire du Mojito remonterait au début du XVI^e siècle lorsque le corsaire explorateur anglais Francis Drake, entre deux pillages de La Havane, appréciait siroter des feuilles de menthe pilées avec du tafia (rhum industriel). Le Mojito est un des cocktails classiques le plus connu, emblème de Cuba et de l'exotisme à l'international.

Bloody Mary 16cl Frais, légèrement épicé, léger

10,00€

Vodka Grey Goose, jus de tomate, tabasco, sel de céleri, sauce anglaise, jus de citron

Le « Bloody Mary », aurait vu le jour en 1921 au New York Bar de Paris (qui deviendra le Harry's Bar en 1923). Des légendes sont ensuite apparues.

- Il tiendrait son nom de la Reine Marie Ire d'Angleterre, surnommée Bloody Mary, « Marie la sanguinaire ». Fille du Roi Henri VIII d'Angleterre, réputée cruelle, elle doit son surnom à sa politique de persécution des anglicans.

- Ce serait au bar de l'Hôtel Ritz de Paris que l'écrivain aurait demandé à Bertin, un barman du palace, de lui créer un cocktail « sans odeur », après lui avoir dit : « Ma femme ne veut plus que je boive. Quand je rentre, elle respire mon haleine et elle m'engueule. »

Ne vous méprenez pas, ce n'est pas une soupe froide, mais bien un cocktail !

Margarita 9cl Frais, puissant, fruité

10,00€

Tequila Patron, Cointreau, jus de citron vert

Ce cocktail aurait été créé en 1948 à Acapulco (Mexique) par une américaine, Margaret Sames, dite « Margarita ». Fréquemment, Mme Sames servait à ses invités un mélange composé de Tequila, de jus de citrons verts frais et de triple sec. Séduits par ce cocktail, ils le baptisèrent de son prénom, lui rendant hommage par la même occasion : la « Margarita » était née. Comme vous pouvez le voir, le Cointreau était déjà partout, même au Mexique !

Irish Coffee 16cl Chaud, doux, onctueux

10,00€

Irish Whisky, sucre de canne, café, Chantilly maison

La légende veut, qu'entre 1939 et 1945, des voyageurs américains auraient débarqué en Irlande par hydravion. Après un long vol de 18 heures, les passagers étaient frigorifiés et fatigués par ce voyage glacial. Brendan O'Regan, à l'époque jeune directeur du service de restauration chez Foynes, a cru que les passagers apprécieraient quelque chose de plus fort qu'une tasse de thé ou de café. M. Joseph Sheridan, le chef principal chez Foynes, a alors développé pour l'occasion ce qui est maintenant connu sous le nom de « Irish Coffee ». L'Irish Coffee est maintenant apprécié et dégusté dans le monde entier. Très appréciable après dîner pour remplacer le digestif et le café, les deux ne font alors qu'un.

Mai Tai 16cl Frais, fruité, doux

11,00€

Rhum Agricole, Rhum Bacardi 4 ans, Cointreau Noir, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert

Le nom du cocktail Mai Tai sonne peut-être polynésien mais, en réalité, ce dernier serait né en 1944 à Oakland en Californie. Son inventeur, Victor Bergeron ou Trader Vic, grande figure de la culture Tiki, souhaitait créer un cocktail à base de plusieurs rhums des îles. Résultat : il mélangea un vieux rhum jamaïcain et l'assaisonna avec du jus de citron vert et une saveur d'amande. Un soir, il en offrit à deux amis tahitiens présents. L'un d'entre eux leva son verre et dit : « Mai Tai noa ae », ce qui signifie « le meilleur du monde ». Le cocktail Mai Tai était né. Depuis, le Mai Tai à Hawaii fait fureur. Et le breuvage gagna encore en popularité quand Elvis Presley apparut en train d'en boire dans le film « Blue Hawaii ». Pour que le cocktail soit plus fruité et plus en « Long Drink » nous rajoutons du jus d'ananas. Une envie exotique ?



SANS ALCOOLS

Green Détox 16cl Frais, fruité, doux

7,00 €

Concombre, pomme, gingembre, citron jaune

Après les fêtes, au soleil, avant l'été, après une soirée trop arrosée, c'est le moment idéal de faire une cure détox !

Cocktail maison à base de fruits et légumes frais.

Virgin Mojito 16cl Frais, fruité, léger

7,00 €

Sirop de citron, citron vert, menthe, cassonade, soda water

Le classique « Mojito sans alcool », très frais et très agréable, sans le goût ni les effets de l'alcool.

Vanilla Pink 16cl Frais, fruité, doux

7,00 €

Nectar de pêche, jus de framboise, sirop de vanille

La Fraîcheur de ce cocktail ne fait aucun doute. L'acidité de la framboise est légèrement effacée par la douceur du sirop de vanille ainsi que la rondeur de la pêche. C'est un mélange subtil et efficace pour les amateurs de boisson sans alcool.

COCKTAILS SUR MESURE

Nos Barmans réalisent à la demande votre cocktail « sur mesure ».

Demandez-nous !

Frais, Sans Alcool, Acide, Fruité, Sucré, Puissant, Effervescent, Doux...

Framboise, Pêche, Ananas, Tomate, Vanille, Cerise, Rose, Amande, Baies Timut...

Tequila, Mezcal, Pisco, Vodka, Rhum, Martini Rouge, Campari, Amaretto, Get 27, Cointreau... Tout est possible !

**N'hésitez pas à donner le plus d'informations possibles sur ce que vous aimez.
Plus vous donnerez de précisions, plus le cocktail se rapprochera de vos goûts.
Et si vous aimez tout, laissez-vous surprendre en donnant une ou deux indications,
le barman saura vous surprendre!**

Cocktail avec alcool *de 9 à 16cl*

12,00 €

Cocktail sans alcool *de 9 à 16cl*

10,00 €