



**Mise à jour :
Juin 2020,
Rentrée Scolaire 2020/21**

CARNET DE COCKTAILS CONTEMPORAINS

Partie 1

- A. Les 10 règles de confection des cocktails
- B. Les catégories et types de cocktails
- C. Les familles de cocktails
- D. Les méthodes de réalisation des cocktails
- E. La verrerie de service

Partie 2

- A. Les recettes « short drink »
- B. Les recettes « long drink »
- C. Les recettes « sparkling »
- D. Les recettes « sans alcool »

Short Drink

1	Amaretto Sour
2	B-52
3	Bacardi Cocktail
4	Black Russian
5	Bourbon Old Fashioned
6	Bramble *
7	Brandy Alexander
8	Bronx
9	Caipirinha
10	Corpse Reviver n°2 *
11	Cosmopolitan *
12	Daquiri
13	Dry Martini
14	Espresso Martini *
15	French Connection
16	Hemingway Spécial *
17	Last Word *
18	Maï Tai *
19	Manhattan
20	Margarita
21	Martinez
22	Maverick Martini * (Porn Star Martini)
23	Mint Julep
24	Negroni
25	Paradise
26	Pink Lady
27	Porto Flip
28	Presidente *
29	Red Lion *
30	Roselin *
31	Sazerac
32	Scotch Sour
33	Side Car
34	Summit *

Long Drink

35	Americano
36	Bloody Mary
37	Bonneveine *
38	Clin d'œil *
39	Dark and Stormy *
40	Garibaldi
41	Gin Fizz
42	Horse's Neck
43	John Collin's
44	Mojidos *
45	Mojito
46	Moscow Mule *
47	Piña Colada *
48	Planter's Punch
49	Sunset Boulevard *
50	Tampico
51	Ti'Punch Contemporain *
52	Tequila Sunrise

Sparkling

53	Barbotage
54	Bellini
55	Champagne Cocktail
56	French 75
57	Spritz Veneziano *

Sans Alcool

58	Corsica *
59	Pâtissez ! *
60	Prohibition *

* = Cocktails dits « contemporains »

Cocktails écartés de la version 2017 :

CRACKER

NOVEMBER SEABREEZE

PINEAU COLADA

STINGER

(WHITE LADY => passé en variante du SIDE CAR)

A/ LES 10 RÈGLES DE LA CONFECTION DES COCKTAILS

Applicables à l'enseignement du bar dans les lycées et UFA hôteliers en France.

1) MAÎTRISER LES COCKTAILS CLASSIQUES :

Avant de se lancer dans des créations, il est important de maîtriser les recettes des cocktails classiques et contemporains. Cela suppose une parfaite connaissance de ce carnet et des produits.

2) SE LIMITER À UNE SEULE EAU-DE-VIE DE BASE :

(VODKA, GIN, TEQUILA, WHISKY, COGNAC ...)

Règle de confection nationale, ne pas être surpris de rencontrer à l'international des recettes comportant plusieurs eaux-de-vie comme par exemple :

VESPER, ANGEL FACE, BETWEEN THE SHEETS, LONG ISLAND ICE TEA

La France, pays « viticole », a l'habitude « d'analyser » les boissons pour y retrouver des parfums de, des nuances de, des pointes de, des arrières goûts de ... « histoire culturelle ».

3) NE PAS DÉPASSER PLUS DE 6 INGRÉDIENTS :

Les règles de confection à la française et en usage dans l'enseignement hôtelier imposent :

- **maximum 6 ingrédients** (liquides et solides) sans oublier que de nombreux cocktails classiques comportent seulement deux voire trois ingrédients.

- **effectuer un « double strain »** (double filtration) lorsque le cocktail comporte des épices, plantes aromatiques, fruits frais pilés...

Un cocktail n'est pas une simple addition de plusieurs produits mais plutôt l'art de les additionner !

4) NE PAS DÉPASSER 7 cl (OU 70 ml) D'ALCOOL :

Là encore, cette règle est nationale, Il ne faudra pas être surpris de trouver 2 mesures d'eau-de-vie (soit 8 cl), dans des recettes internationales.

En France, la **consommation responsable** est de plus en plus observée, à l'international on parle aussi de « **low-abv** » pour les cocktails peu alcoolisés.

Il est évident que toutes les boissons alcoolisées n'offrent pas la même puissance (on considère qu'une eau-de-vie titre 40%), d'où la nécessité de bien comprendre le **calcul du degré alcoolique** d'un cocktail ou l'équivalence en **unité d'alcool** entre différentes boissons en fonction des doses... (www.2340.fr)

5) CONNAÎTRE LA RÈGLE DE L'ÉQUILIBRE ENTRE LES « 3 S »

Un cocktail comprend au minimum deux produits, il doit être équilibré, harmonieux.

Pour une création, on **peut** s'appuyer autour de ces trois axes.

Sweet : c'est le sucré, la douceur.

Il peut être apporté par une liqueur, une crème, un fruit, un sirop ou tout simplement du sucre.

Sour : c'est l'acidité, le lien du cocktail.

Souvent apporté par un agrume ou d'autres fruits (ex : Cranberry).

Strong : c'est la force du cocktail.

L'eau-de-vie est le principal ingrédient apportant la puissance.

Les recettes dites « classiques » sont quelquefois orientées vers un de ces axes, par exemple la force pour un « old fashioned ».

LES 10 RÈGLES DE CONFECTION DES COCKTAILS

Applicables à l'enseignement du bar dans les lycées et UFA hôteliers en France (suite...)

6) PROPOSER UNE DÉCORATION COMESTIBLE :

La décoration (ou garniture) doit apporter un plus visuel, rester simple, évoquer si possible les produits utilisés dans le cocktail ou encore s'accorder au goût de votre recette, en tenant compte de préférence de la saisonnalité.

- **Ne proposer qu'une décoration comestible, dans tous les cas.**
- **Ne pas utiliser de décoration alcoolisée pour un cocktail sans alcool.**
- **Ne pas utiliser de sticks ou pailles en matière plastique et privilégier les matières écoresponsables.**

7) RESPECTER L'ORDRE DE CONFECTION :

- **Verser du moins alcoolisé au plus alcoolisé**, quand on réalise une recette.
Certains diront : du moins cher au plus cher.
- **Ne pas frapper des boissons effervescentes** (champagne, soda, bière...).
- **Utiliser le shaker** lorsque le cocktail a comme ingrédients de la crème fraîche, de l'œuf ou de l'aqua-faba.

8) RÉDIGER LES RECETTES EN cl OU EN ml :

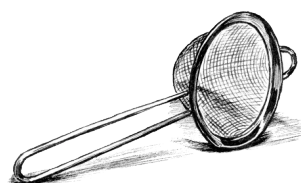
À l'international les mesures sont souvent exprimées en ml, c'est la raison pour laquelle vous trouverez dans ce carnet les deux mesures (pour rappel : 1cl = 10 ml).

9) ADAPTER LE DOSAGE À LA VERRERIE :

Comme nous le verrons par la suite, il existe des règles concernant les short et long drinks. Certains établissements choisissent d'utiliser une verrerie dont la contenance est plus importante que celle dite « classique », que ce soit pour un rendu visuel ou pour justifier un prix de vente assez élevé, il faut dans ce cas adapter les dosages.

10) UTILISER DE LA GLACE SÈCHE :

Privilégier les glaçons « cube sec », et n'utiliser la glace qu'une seule fois en cas de re-shake. Conserver la glace dans un récipient isotherme, il faut absolument éviter qu'elle ne « baigne » dans l'eau. La qualité de la glace est donc primordiale à la réussite d'un cocktail, elle fait partie intégrante de la panoplie du barman.



B/ CATÉGORIES ET TYPES DE COCKTAILS

* CATÉGORIES DE COCKTAILS

(Moyen mnémotechnique : Catégorie = Contenance)

- SHOOTERS :

Le nom vient du verre « shot » qui sert à leur service, ils mesurent de 3 à 6 cl.

- SHORT DRINKS :

Catégorie reine des cocktails, Ils sont généralement plutôt alcoolisés.

Les « shorts » mesurent généralement de 7 à 10 cl à l'exception de quelques recettes comme les old fashioned.

- LONG DRINKS :

À partir de 12 cl, on retrouve en général des mélanges moins alcoolisés et servis en tumbler sur glace ou dans une verrerie plus fantaisie.

- SPARKLINGS :

De l'anglais effervescent, ils regroupent les cocktails « au champagne » servis en flûte.

- SANS ALCOOL :

Qu'ils soient appelés « Mocktails » (de l'anglais 'mock' = 'imiter') ou encore « Virgin », ils sont aujourd'hui incontournables sur une carte de bar.

* TYPES DE COCKTAILS

(Moyen mnémotechnique : Type = Temps)

- BEFORE DINNER :

Se consomment de préférence en apéritif.

Souvent composés d'ABV ou de bitters. *Ex : NEGRONI, MANHATTAN.*

- AFTER DINNER :

Se consomment de préférence en digestif.

Souvent composés d'eau-de-vie et de liqueur. *Ex : BLACK RUSSIAN, FRENCH CONNECTION*

- ALL DAY COCKTAILS (ou fancy) :

Par extension, ces cocktails n'ont pas pour but de mettre en appétit ou de faciliter la digestion.

On considère qu'un « all day cocktail » peut être servi à n'importe quel moment de la journée.

- HOT DRINKS :

Se classent ici les cocktails servis chauds.



NB : Sparklings et sans alcool ne font pas l'objet de ce second classement.

C/ LES FAMILLES DE COCKTAILS

Il est possible d'établir un classement des cocktails par famille en fonction des éléments qui entrent dans leur composition.

Il sera ensuite facile d'adapter ces recettes selon l'eau-de-vie de base ou encore les faire évoluer selon les compléments choisis.

SOUR : Short drink. Réalisé au Shaker
Composé d'une eau-de-vie, de sucre, de citron (ou citron vert) + cerise à l'eau-de-vie.
C'est la base de nombreuses autres familles :

- **DAISY** : short drink. Variation d'un « SOUR », le sirop de grenadine remplace le sucre.

- **FIZZ** : long drink. Shaké longuement.
Généralement servi sans glace, garni d'une tranche de citron. Variation d'un « SOUR », allongé d'eau gazeuse.

- **COLLINS** : long drink. Réalisé directement sur glace, garni d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie. Variation d'un « FIZZ », non shaké.

- **COOLER** : long drink de 25 cl environ.
Variation du « FIZZ » ou du « COLLINS », c'est un cocktail désaltérant et peu alcoolisé.

- **RICKEY** : long drink. Variation du « COLLINS » avec citron vert, très peu voire pas sucré.
Généralement au gin ou au bourbon.

HIGHBALL : long drink.
Cocktail très simple composé d'eau-de-vie et allongé avec un soda.
Le nom fait référence au verre que l'on emploie : le tumbler.

CUP : cocktail à base de vin préparé dans une carafe ou dans un « cup » et servi avec une décoration de fruits de saison.

PUNCH : souvent réalisé en « bowl » à base de rhum. Servi traditionnellement en « tasse ».

OLD FASHIONED : short drink.
Composé de sucre imbibé de bitters concentré et d'une eau-de-vie.

La réalisation est longue car la glace apporte la dilution.

Réalisé directement dans le verre du même nom et garni d'une cerise à l'eau-de-vie, d'un zeste de citron (x2) et d'une demi-tranche d'orange.

JULEP : cocktail plus ou moins long dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. Servi sur glace pilée.

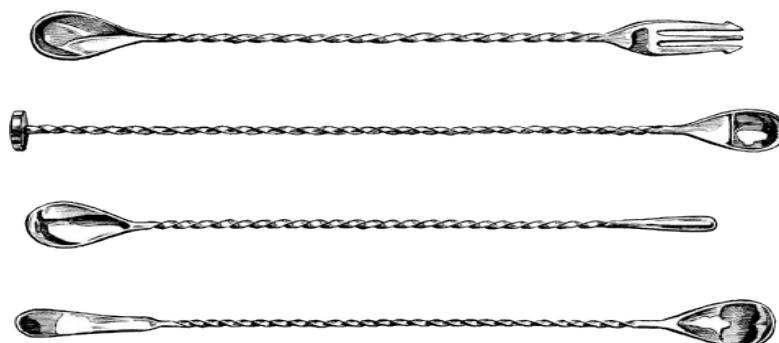
COLADA : long drink.
Réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruits.
Servi sur glace ou quelquefois sur glace pilée.

CRUSTA : short drink. L'ancêtre des « piscines ». Servi dans un verre ballon, sur glace.
Composé d'eau-de-vie, de citron, de sucre et de bitters concentré.
Le verre est généralement givré de sucre et décoré d'un imposant zeste de citron qui dépasse de la collerette.

EGGNOG : long drink avec du jaune d'œuf et du lait.
Variante du « lait de poule » qui est consommé traditionnellement à Noël, aux États-Unis.

FLIP : short drink.
Réalisé au shaker et composé de vin muté, d'eau-de-vie, de jaune d'œuf et de muscade râpée.

POUSSE-CAFÉ : short drink, servi en shooter.
Cocktail de type « rainbow » à étages.



D / LES MÉTHODES DE RÉALISATION DES COCKTAILS (À TITRE INDICATIF)

Applicables à l'enseignement du bar dans les lycées et UFA hôteliers en France.

Nous détaillerons les trois principaux modes de réalisation des cocktails :

* DIRECTEMENT AU VERRE

* AU VERRE À MÉLANGE

* AU SHAKER

Règles communes à tous les modes de réalisation :

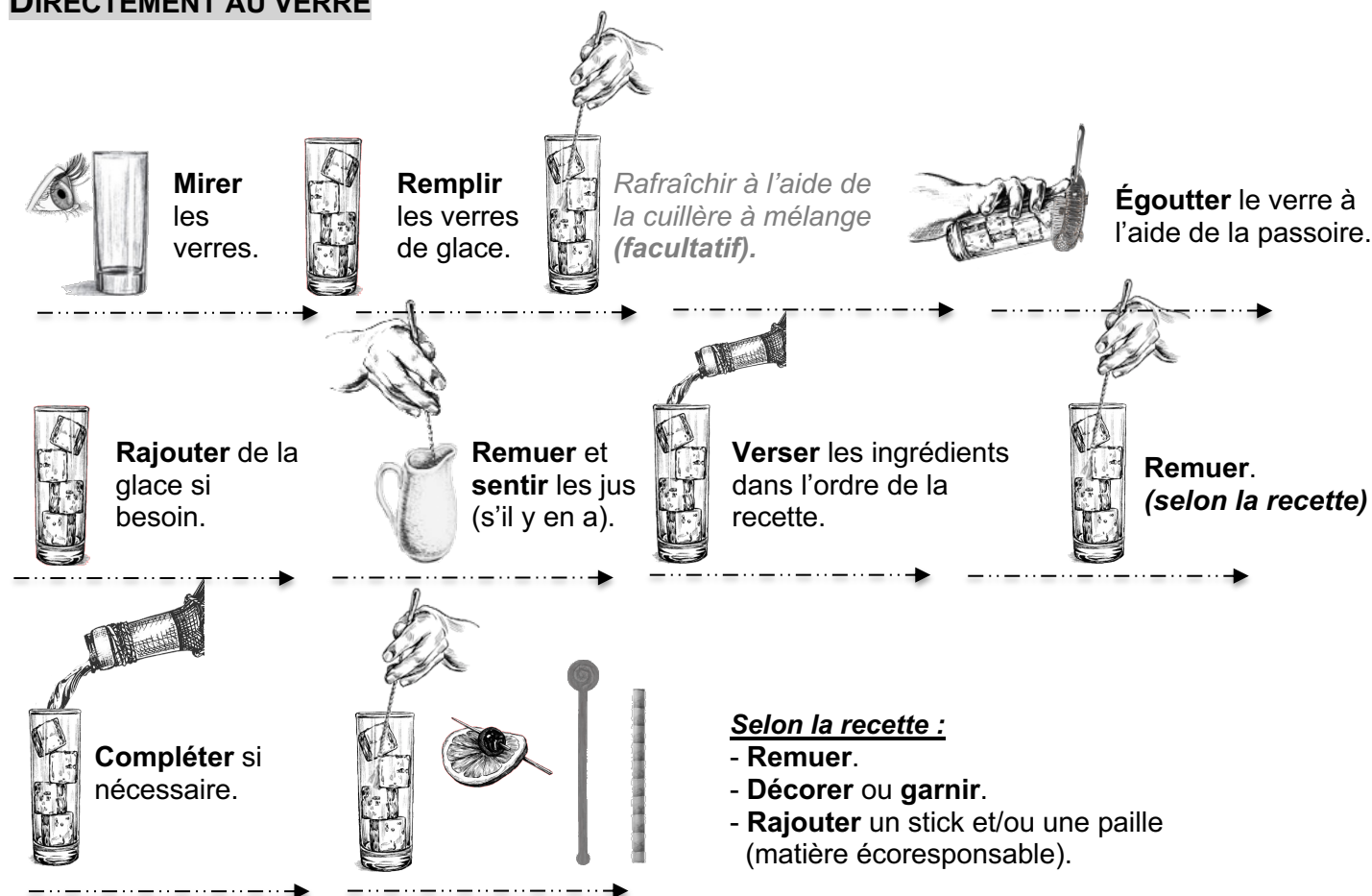
- * S'assurer de la mise en place (produits, matériels).
- * Le mirage des verres est obligatoire même si vous êtes sûrs de la propreté.
- * Lors de la verse dans les verres de service, il faut éviter les « escaliers » et servir en 2 ou 3 passages maximum.

IMPORTANT :

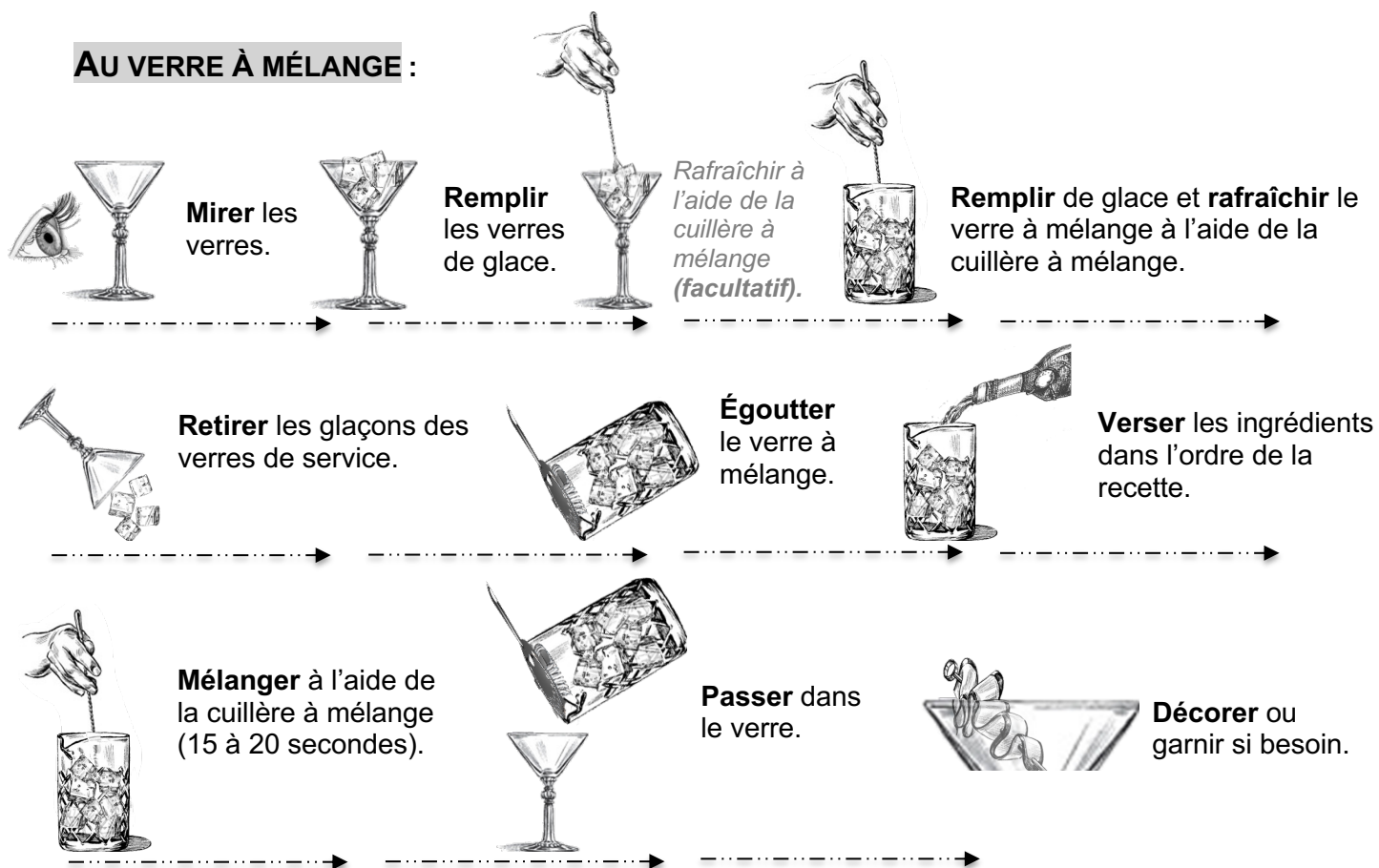
Avant de commencer son cocktail, quelle que soit la méthode, s'assurer d'avoir tous les éléments sur son poste de travail (verres, matériel, bouteilles, décoration).

CES PROGRESSIONS SONT APPLICABLES LORS D'EXAMENS OU CONCOURS, IL VA DE SOIT QU'EN SITUATION D'ENVOI CERTAINES ÉTAPES SONT SIMPLIFIÉES AFIN DE GAGNER EN RAPIDITÉ.

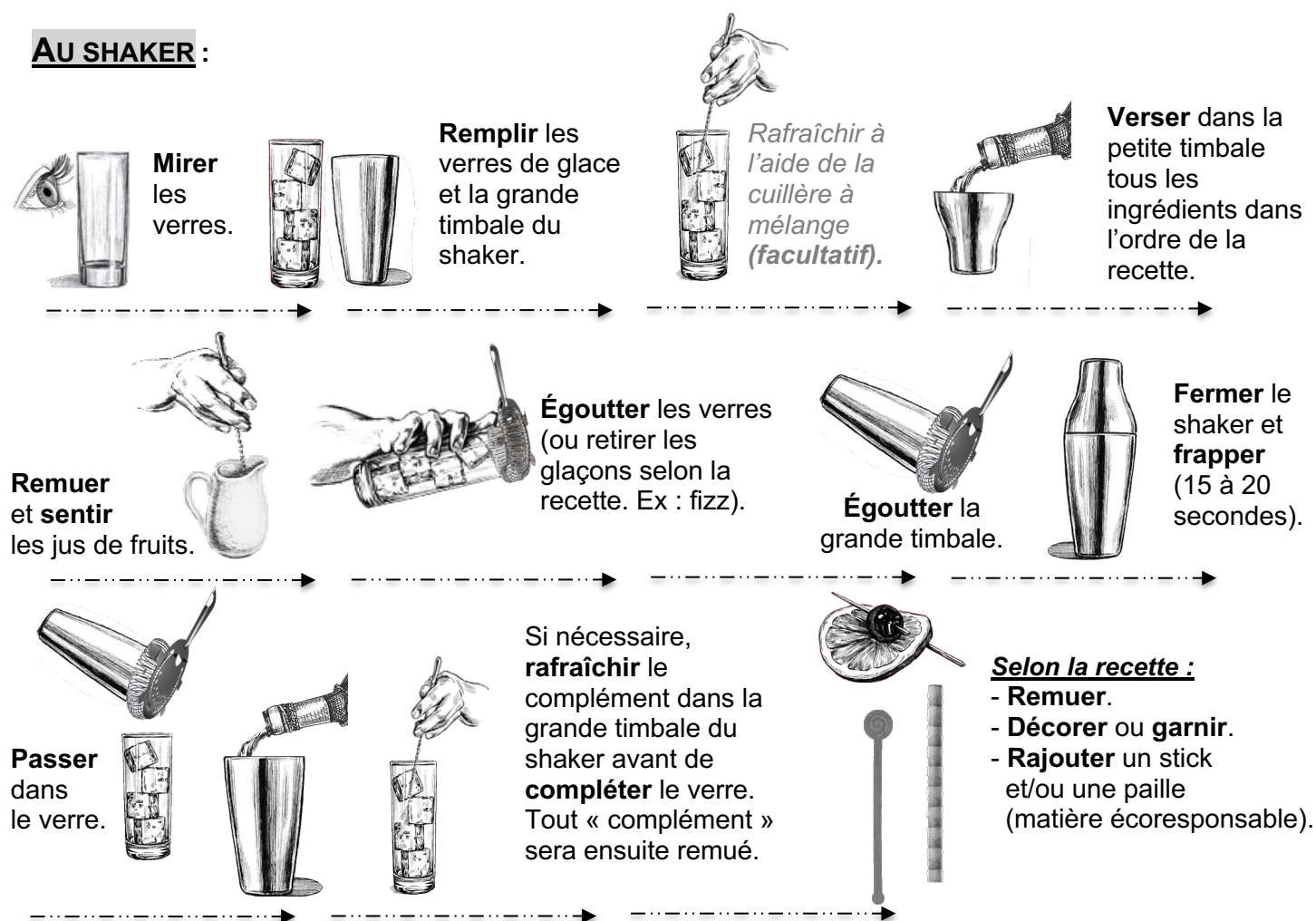
DIRECTEMENT AU VERRE



AU VERRE À MÉLANGE :



AU SHAKER :



E / LA VERRERIE DE SERVICE

VERRE À COCKTAIL

Utilisation :

Cocktails short drink 7 cl servis sans glace.

Remarque :

Appelé aussi verre « Martini ».

CHOPE À PIMM'S

Utilisation :

Pimm's N°1.

Remarque :

En forme de Choze.



SHOOTER

Utilisation :

Digestifs, B52, tequila ...

Remarque :

les contenances sont très variables (de 3 à 7 cl environ).



De 14 à 16 cl



De 17 à 25 cl



+/- 21 cl



+/- 27 cl

Variantes :

- Double verre à cocktail (Cocktails short drink de plus de 7 cl).
- Coupette à Cocktail (façon coupe à champagne appelée aussi « sour »).
- Verre à Margarita (service frozen).



21 cl

VERRE INAO

Utilisation :

Vins au verre, VDN/VDL, kirs.

Remarque :

Modèle déposé par l'INAO depuis 1970.



7 cl

VERRE À VDN

Utilisation :

VDN servis frais, sans glace.

Remarque :

les VDN rouges seront servis en verre INAO.

VERRE TODDY

+/- 20 cl

Utilisation :

Hot drinks.

Remarque :

verres épais capables de résister à la chaleur. Il existe un verre spécifique pour l'Irish Coffee.



TUMBLER

Utilisation :

Cocktails long drink, highballs. Service des anisés.

Remarque :

Appelé aussi tube, highball, cheminée. Contenances de 27 à 50 cl !



De 25 à 33 cl

OLD FASHIONED

Utilisation :

Short drink sur glace, whiskies, ABA/ABV.

Remarque :

Appelé aussi Tumbler bas.

VERRE FANTAISIE

Utilisation :

Cocktails sans alcool.

Remarque :

formes, couleurs ... tout est permis ou presque !



FLÛTE À CHAMPAGNE

Utilisation :

Service des vins effervescents, kirs royaux, cocktails sparklings.

Remarque :

Largement préférée à la coupe pour que le champagne ne s'évente pas trop rapidement.



De 15 à 25 cl



+/- 25 cl

VERRE À DÉGUSTATION

Utilisation :

Service des digestifs et de certains after dinner cocktails.

Remarque :

Appelé aussi verre à digestif, snifter ...

TIMBALE JULEP

Utilisation :

Cocktails type Julep's.

Remarque :

Souvent en argent ou métal blanc. Une passoire a aussi été créée pour égoutter cette timbale.



+/- 35 cl

VERRE TIKI

Utilisation :

Cocktails exotiques.

Remarque :

la forme tiki évoque une représentation « humaine » sculptée ayant un pouvoir de protection.



+/- 50 cl

VERRE À BIÈRE

Utilisation :

Service des bières.

Remarque :

la gamme est étendue. Si vous possédez le verre propre à chaque marque ... utilisez-le !



+/- 35 cl

TIMBALE MULE

Utilisation :

Cocktails type Mule.

Remarque :

Intérieur inox plaqué de cuivre.

+/- 40 cl



AMARETTO SOUR

7 ou 9 cl

All Day
CocktailT.A.V.
20%

Shaker

Old Fashioned
sur glace

N°1

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre old fashioned sur glace.

1	Bar spoon	Sucre en Poudre (facultatif)
2 cl	20 ml	Blanc d'œuf ou Aqua-faba (facultatif)*
2 cl	20 ml	Jus de Citron
5 cl	50 ml	Liqueur Amaretto

Décoration : { ½ Tranche de Citron
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre old fashioned sur cubes de glace. Garnir avec ½ tranche de citron et 1 cerise à l'eau-de-vie.

N.B. : * Le blanc d'œuf (ou aqua-faba) sera proposé lors de la vente. (2 cl = ½ blanc d'œuf)
* La technique du « dry shake » ou « reverse shake » est recommandée (si réalisation avec blanc d'œuf ou aqua-faba).

 Il existe 2 types de « Sour » : ceux servis sur glace et ceux servis dans un verre à cocktail.
Historique : Variante du classique « SOUR », où la liqueur remplace l'eau de vie.
Apparu dans les années 1970 aux États-Unis.

(On peut traduire « Sour » par acide)

Aqua-faba : eau de cuisson des légumineuses (habituellement pois chiches) utilisée également en pâtisserie.

Dry Shake : réaliser un premier shake sans glaçon pour émulsionner puis un second shake pour rafraîchir.

Reverse Shake : réaliser un premier shake pour rafraîchir puis un second shake sans glace pour émulsionner.

B-52

6 cl

After
DinnerT.A.V.
25%

Direct

Shooter

Paille

N°2

Cocktail classique, en direct, dans un verre Shooter.

2 cl	20 ml	Kahlua
2 cl	20 ml	Baileys
2 cl	20 ml	Grand Marnier

À l'aide de la **cuillère à mélange**, verser lentement les ingrédients dans l'ordre de la recette afin d'obtenir l'effet d'étages. Accompagner le cocktail d'une paille.

N.B. : * Un « B-52 » peut se servir flambé.
* Il est recommandé d'adapter les dosages à la verrerie.

Historique : « B-52 » est le nom d'un bombardier américain.

BACARDI COCKTAIL

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
21%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°3

Cocktail classique, au shaker, dans un verre à cocktail.

1 cl	10 ml	Sirop de Grenadine
2 cl	20 ml	Jus de Citron Vert
4 cl	40 ml	Ron Bacardi

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.

Historique : Variante du Daiquiri, le « BACARDI COCKTAIL » apparaît aux États-Unis, à New York, début 1910. Un arrêté de la Cour Suprême des États-Unis établit que seul le **Ron Bacardi** entre dans la composition !

BLACK RUSSIAN

7 cl After Dinner T.A.V. 35%

Old Fashioned
sur glace

N°4

Cocktail classique, en direct,
dans un verre old fashioned sur glace.

2 cl 20 ml Liqueur de Café
5 cl 50 ml Vodka

Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un verre **old fashioned** sur cubes de glace.
Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Variante : « WHITE RUSSIAN » : (napper avec 3 cl de crème liquide légèrement fouettée).
« BRAVE BULL » : la vodka est remplacée par la tequila.

Historique : C'est pour l'Ambassadeur des États-Unis au Luxembourg que ce cocktail fut créé en 1950, par Gustave Tops, barman au Métropole Bruxelles.

BOURBON OLD FASHIONED

5 cl All Day Cocktail T.A.V. 40%

Old Fashioned
sur glace

N°5

Cocktail classique, en direct,
dans un verre old fashioned sur glace.

1/4 Sucre Morceau
Quelques gouttes Angostura Bitters
1 trait Soda (facultatif)
5 cl 50 ml Bourbon

Décoration :

1 Zeste de Citron (x2)
1/2 Tranche d'Orange
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Dans un verre **old fashioned**, déposer le sucre imbibé d'Angostura bitters et l'écraser à l'aide d'un **pilon** (un trait de soda peut être ajouté pour faciliter cette opération). Remplir à moitié le verre de **glace**, verser 2cl de bourbon. Remuer à l'aide de la **cuillère à mélange**. Rajouter de la **glace**, verser le reste du bourbon et remuer à nouveau. Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste, d'une 1/2 tranche d'orange et d'une cerise à l'eau-de-vie.

N.B. : * Toutes les eaux-de-vie (notamment vieilles en fûts) peuvent être utilisées en « Old Fashioned ».
* L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : Le premier « OLD FASHIONED » apparaît dans une publication de 1888.

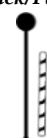
BRAMBLE

7 cl All Day Cocktail

T.A.V. 25%

Old Fashioned
sur glace pilée

Stick/Paille



N°6

Cocktail contemporain, en direct,
dans un verre old fashioned sur glace pilée,
avec stick et paille courte.

0,5 cl 5 ml Sirop de Sucre de Canne
1,5 cl 15 ml Jus de Citron
4 cl 40 ml Gin
1 cl 10 ml Liqueur de Mûre

Décoration :

1/2 Tranche de Citron
1 ou 2 Mûres (en saison)

Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la liqueur de mûre) dans un verre **old fashioned** rempli de glace pilée. Mélanger à l'aide de la **cuillère à mélange**. Terminer avec la liqueur de mûre (sans remuer). Garnir d'1/2 tranche de citron et d'une ou deux mûres si la saison le permet. Ajouter une paille courte et un stick.

Historique : Créé dans les années 1980 par Dick Bradsell à Soho (Londres).

BRANDY ALEXANDER

9 cl After Dinner

T.A.V. 27%

Shaker

Double Verre à Cocktail ou Coupette



N°7

Cocktail classique, au shaker, dans un double verre à cocktail ou coupette à sour.

2 cl 20 ml Crème Fraîche
2 cl 20 ml Crème de Cacao Brun
5 cl 50 ml Cognac

Décoration : Noix de Muscade Râpée

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **double verre à cocktail** (ou **coupette à sour**).
Muscader à l'aide d'une râpe.

N.B. : * Ne pas confondre avec « ALEXANDER » (base : gin).
* 2 cl de crème fraîche = 1 cuillère à entremets remplie.

Historique :

Adaptation de l'ALEXANDER américain (base gin) en Europe dans les années 1920 avec du Cognac. Servie au mariage de la Princesse Victoria Alexandra Alice Mary le « BRANDY ALEXANDER » est alors baptisé « ALEXANDRA » mais les confusions subsistent encore.

BRONX

7 cl Before Dinner

T.A.V. 28%

Shaker

Verre à Cocktail



N°8

Cocktail classique, au shaker, dans un verre à cocktail.

0,5 cl 5 ml Jus d'Orange
1,5 cl 15 ml Vermouth Italien
1,5 cl 15 ml Noilly Prat
3,5 cl 35 ml Gin

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

N.B. : Le Noilly Prat peut être remplacé par un vermouth de type français (dry).

Historique : Classique parmi les classiques, le « BRONX » est le surprenant résultat d'un cocktail créé en une minute (selon la légende) par le chef barman du Waldorf Astoria en 1908 : M. Johnnie Solon. « BRONX » est aussi le nom d'un Zoo de New York.

CAÏPIRINHA

4 cl All Day Cocktail

T.A.V. 40%

Direct

Old Fashioned sur glace pilée

Paille

N°9

Cocktail classique, en direct, dans un verre old fashioned sur glace pilée, avec paille.

1 Barspoon Sucre en Poudre
1/2 Citron Vert en Morceaux
4 cl 40 ml Cachaça (1 mesure)

Couper le ½ citron vert en morceaux, les placer dans le verre **old fashioned** et les piler avec le sucre en poudre.
Remplir le verre de **glace pilée**, verser la mesure de cachaça et mélanger. Ajouter une paille.

Variantes : « CAÏPIROVSKA » : en remplaçant la cachaça par de la vodka.
« CAÏPIRISSIMA » : en remplaçant la cachaça par du ron cubain ou portoricain.

Historique : Impossible de trouver une trace de l'origine du cocktail national brésilien. Le succès sous le nom de CAÏPIRINHA date des années 1950.

CORPSE REVIVER N°2

8 cl

All Day
CocktailT.A.V.
25%

Shaker

Verre à Cocktail
ou Coupette

N°10

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

1	trait	Absinthe
2 cl	20 ml	Jus de Citron
2 cl	20 ml	Lillet Blanc
2 cl	20 ml	Cointreau
2 cl	20 ml	Gin

Décoration : 1 Zeste de Citron (x2)

Verser un trait d'absinthe dans le verre de service, le faire circuler afin de « tapisser » l'intérieur du verre puis l'égoutter.

Verser tous les ingrédients (excepté l'absinthe) dans un shaker suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.

Historique : « À réveiller un mort », cette recette paraît dans le « Savoy Cocktail Book » d'Harry Craddock en 1930. Le N°2 est la plus connue des variantes.

COSMOPOLITAN

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
27%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°11

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un verre à cocktail.

0,5 cl	5 ml	Jus de Citron Vert
2 cl	20 ml	Jus de Cranberry
1,5 cl	15 ml	Cointreau
3 cl	30 ml	Vodka

Décoration : 1 Zeste de Citron Vert (x2)

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste.

Historique : En 1985/86, Absolut lance aux États-Unis sa version Citrus, Cheryl Cook modifie le « KAMIKAZE » et l'adapte à la clientèle féminine.

DAÏQUIRI

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
27%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°12

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1 cl	10 ml	Sirop de Sucre de Canne
2 cl	20 ml	Jus de Citron Vert
4 cl	40 ml	Ron Cubain

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Variante : « HEMINGWAY SPECIAL » (voir recette).

N.B. : Une cuillère à café de sucre en poudre peut remplacer le sirop de sucre de canne.

Historique : Jennings S. Cox, ingénieur de la mine cubaine de « DAÏQUIRI » baptisa de ce nom sa création en 1898. Les cubains consommaient déjà un mélange proche de cette recette...

DRY MARTINIBefore
7 cl DinnerT.A.V.
35%

ou

N°13

Cocktail classique, au verre à mélange, dans un verre à cocktail.

1,5 cl 15 ml Vermouth Dry
5,5 cl 55 ml Gin

Décoration : { 1 Olive Verte
ou
1 Zeste de Citron(x2)

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.

Garnir à la convenance de votre clientèle d'une olive verte ou d'un zeste de citron (exprimé).

Variantes :

« VODKATINI » - la vodka remplace le gin

« TEQUINI » - la tequila remplace le gin

« GIBSON » - on garnit avec un oignon grelot (à la place de l'olive ou du zeste de citron).

« PERFECT MARTINI » - parts égales de vermouth dry et vermouth italien + zeste d'orange.

« DIRTY MARTINI » - on remplace 5 ml de « vermouth dry » par de la « saumure d'olive » (favori de Roosevelt)

« VESPER » : gin - vodka - kina lillet (aujourd'hui disparu) recette issue de « casino royal »
et la liste est très loin d'être complète...

N.B. : Ne jamais hésiter à demander toutes les informations au client au moment de la commande. C'est l'un des cocktails qui a le moins d'ingrédients, et pourtant qui demande le plus de commercialisation : type de spiritueux utilisés (gin ou vodka), ratio vermouth/gin, mode d'élaboration, garniture, marques...

Historique : Le DRY MARTINI est une évolution du « MARTINEZ/MARTINI » (apparu en 1884 aux USA). Le vermouth « dry » remplace le vermouth « sweet ». La première recette est publiée en 1904 à Paris, dans le livre « American Bar » de Frank Newman. Le bitters initialement présent, disparaît de la recette à partir des années 1950's. Depuis, il n'a cessé d'être le cocktail favori de bon nombre d'amateurs du « cocktail parfait »...

ESPRESSO MARTINIAfter
7 cl DinnerT.A.V.
27%Verre à Cocktail
ou Coupette

N°14

Cocktail contemporain, au shaker, dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

0,5 cl 5 ml Sirop de Sucre
2,5 cl 25 ml Café Espresso
1 cl 10 ml Liqueur de Café
3 cl 30 ml Vodka

Décoration : 3 Grains de Café

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

Décorer avec 3 grains de café déposés sur la mousse.

N.B. : Lorsqu'il est servi sur glace, dans un verre rocks, il prend le nom de « VODKA ESPRESSO ».

Historique :

Dick Bradsell inventa ce cocktail en 1998 au Pharmacy de Londres. Il portait initialement le nom de « Pharmaceutical Stimulant ».

FRENCH CONNECTION

Cocktail classique, en direct, dans un old fashioned sur glace.

2 cl	20 ml	Liqueur Amaretto
5 cl	50 ml	Cognac VSOP

7 cl After Dinner T.A.V. 36%



Old Fashioned
sur glace



N°15

Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un verre old fashioned sur cubes de glace.
Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Variantes : «GODMOTHER» : 2 cl liqueur amaretto, 5 cl vodka.
«GODFATHER» : 2 cl liqueur amaretto, 5 cl scotch whisky.

N.B. : La recette I.B.A. dose les ingrédients à 50/50.

Historique : Variante du « GODFATHER » de Donato Antone, alias « Duke », double champion du monde de mixologie et doyen de l'école « Bartending School of Mixology Inc. ».

HEMINGWAY SPECIAL

(ou Papa Doble)

Cocktail contemporain, au shaker, dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

1 cl	10 ml	Sirop de Sucre de Canne
1 cl	10 ml	Jus de Citron Vert
1 cl	10 ml	Jus de Pamplemousse
1 cl	10 ml	Liqueur de Marasquin
4 cl	40 ml	Ron Cubain

8 cl All Day Cocktail T.A.V. 24%

Shaker



Verre à Cocktail
ou Coupette



N°16

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

Historique : Mis au point par Constantino Ribalaigua et son neveu au bar « El Floridita » à la Havane pour Ernest Hemingway. Ce dernier avait pour habitude de doubler les doses de ron (et de réduire les doses de sucre car il était diabétique) – le cocktail est souvent nommé aussi de son surnom : « PAPA DOBLE ».

LAST WORD

Cocktail contemporain, au shaker, dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

2 cl	20 ml	Jus de Citron Vert
2 cl	20 ml	Liqueur de Marasquin
2 cl	20 ml	Chartreuse Verte
2 cl	20 ml	Gin

8 cl All Day Cocktail T.A.V. 30%

Shaker



Verre à Cocktail
ou Coupette



N°17

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

Historique : Mis au point dans les années 1920 à Détroit, au « Detroit Athletic Club », pendant la prohibition et remis au goût du jour en 2004 à Seattle par Murray Stenson. Le succès fut immédiat.

MAÏ TAÏ

8 cl All Day Cocktail T.A.V. 28%

Cocktail contemporain, au shaker, dans un verre old fashioned (ou tiki) sur glace pilée, avec paille.

1 cl	10 ml	Jus de Citron Vert
1,5 cl	15 ml	Sirop d'Orgeat
1,5 cl	15 ml	Grand Marnier
2 cl	20 ml	Rhum Vieux Traditionnel
2 cl	20 ml	Rhum Blanc Agricole

Décoration : { 1 Quartier d'Ananas
1 Tête de Menthe Fraîche
1 Zeste de Citron Vert (x2)



Old Fashioned ou Tiki + paille
sur glace pilée



N°18

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un verre old fashioned ou verre tiki rempli de glace pilée.

Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste et décorer d'un quartier d'ananas et d'une tête de menthe fraîche. Ajouter une paille.

Historique : Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la « culture Tiki ». Il existe plusieurs recettes de ce cocktail mondialement réputé. Certaines sont « long drink », mais la constante est un cocktail assez alcoolisé.

MANHATTAN

7 cl Before Dinner T.A.V. 35%

Cocktail classique, au verre à mélange, dans un verre à cocktail.

Quelques Gouttes	Angostura Bitters
2 cl 20 ml	Vermouth Italien
5 cl 50 ml	Rye Whiskey

Décoration : 1 Cerise à l'Eau-de-Vie

Verre à Mélange



Verre à Cocktail



N°19

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.

Garnir avec 1 cerise à l'eau-de-vie.

Variantes : « PERFECT MANHATTAN » : remplacer 1 cl de vermouth italien par 1 cl de vermouth dry.
« ROBO ROY » : Angostura - 1,5cl de vermouth italien - 5,5cl de scotch whisky, 1 cerise à l'eau-de-vie.

N.B. : L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : Il aurait été créé en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du Gouverneur William J. Tilden.

MARGARITA

7 cl All Day Cocktail T.A.V. 34%

Cocktail classique, au shaker, dans un verre à cocktail ou à Margarita.

1 cl	10 ml	Jus de Citron Vert
2 cl	20 ml	Cointreau
4 cl	40 ml	Téquila

Décoration : Verre givré au sel

Shaker



Verre à Cocktail ou à Margarita



N°20

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un verre à cocktail givré au sel (ou verre à Margarita si servi en frozen).

Variante : « TOMMY'S MARGARITA » le Cointreau est remplacé par du sirop d'agave. Créé par Julio Bermejo dans les années 1980 au Tommy's Mexican Restaurant, à San Francisco.

N.B. : * Le givrage au sel en totalité ou à moitié est proposé lors de la prise de commande.
* Adapter les proportions lors de l'utilisation du verre à Margarita.

Historique : Le nombre de créateurs potentiels de la « Margarita » est impressionnant. On l'attribue, en 1948, à la mexicaine Margarita Sames qui, avec son mari, recevaient régulièrement des invités venus des quatre coins du monde dans leur maison à Acapulco.

MARTINEZ

7 cl

Before
Dinner

T.A.V. 33%

Verre à
MélangeVerre à
Cocktail

N°21

Cocktail classique, au verre à mélange,
dans un verre à cocktail.

Quelques Gouttes	Angostura Bitters
2 cl 20 ml	Vermouth Italien
1 cl 10 ml	Liqueur Marasquin
4 cl 40 ml	Gin

Décoration : 1 Zeste de Citron (x2)

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange
suffisamment rempli de glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un
verre à cocktail.
Exprimer un zeste de citron et garnir d'un autre zeste.

N.B. : * L'utilisation d'un Old Tom Gin est recommandée.

* L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : Créé dans les années 1880, certainement pour un chercheur d'or de la mine de Martinez
(Californie), ce cocktail servira de base pour créer le « DRY MARTINI ».

MAVERICK MARTINI

(ou Pornstar Martini)

8 cl

All Day
CocktailT.A.V.
18%

Shaker

Verre à cocktail
ou Coupette

+



N°22

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un verre à cocktail ou coupette à sour.

1 cl 10 ml	Sirop de Vanille
3 cl 30 ml	Purée ou Nectar de Fruit de la Passion
2 cl 20 ml	Liqueur de Fruit de la Passion
3 cl 30 ml	Vodka

Décoration : ½ Fruit de la Passion (facultatif)
Accompagner le cocktail d'un
shooter de Champagne.

Verser tous les ingrédients dans un shaker
suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un double verre à
cocktail ou coupette à sour.
Décorer d'un ½ fruit de la passion
(facultatif).
Accompagner d'un shooter de Champagne.

Historique : Créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « PORNSTAR MARTINI », le succès fut
immédiat. Conçu avec une purée de fruit de la passion et une vodka aromatisée à la vanille, l'idée
originale était de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le Champagne et enfin de
déguster le cocktail.

MINT JULEP

5 cl

All Day
CocktailT.A.V.
40%Old Fashioned ou
Timbale à Julep,
sur glace pilée

Paille



N°23

Cocktail classique, en direct,
dans un verre old fashioned ou une timbale à julep,
sur glace pilée avec paille courte.

Quelques Feuilles	de Menthe Fraîche
1 Barspoon	Sucre en Poudre
5 cl 50 ml	Bourbon

Décoration : Une tête de Menthe Fraîche

Dans un verre old fashioned, piler légèrement
la menthe avec le sucre. Remplir le verre de
glace pilée. Verser le bourbon et mélanger.
Décorer d'une tête de menthe fraîche.
Servir avec une paille courte.

Variantes : « COGNAC JULEP » : remplacer le bourbon par du Cognac.

« GEORGIA MINT JULEP » : remplacer le bourbon par 4 cl de Cognac et 2 cl de liqueur de pêche.

N.B. : * Traditionnellement servi dans une timbale Julep (stockée au frais), une passoire est aussi
dédiée à l'élaboration de ce cocktail.

* Un « Julep » est un short drink, bien qu'on le trouve quelquefois classé en catégorie long drink.

Historique : Le « MINT JULEP » est un des plus anciens cocktails, il est apparu en 1793 aux États-Unis.

NEGRONI

9 cl

**Before
Dinner**T.A.V.
26%Old Fashioned
sur glace

N°24

Cocktail classique, en direct,
dans un verre old fashioned sur glace.

3 cl 30 ml Vermouth Italien
3 cl 30 ml Bitter Campari
3 cl 30 ml Gin

Décoration : ½ Tranche d'Orange

Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un
verre **old fashioned** sur **cubes de glace**.
Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Variantes : De nombreuses déclinaisons du Negroni existent, en voici quelques-unes :

« **NEGRONI SBAGLIATO** » : remplacer le gin par du prosecco.

« **BOULEVARDIER** » : remplacer le gin par du bourbon.

« **MEZCAL NEGRONI** » : remplacer le gin par du mezcal.

« **CARDINALE** » : remplacer le vermouth rouge par du vermouth dry.

« **WHITE NEGRONI** » : Lillet blanc, Suze, gin dans les mêmes proportions.

Historique : Variante de la recette "AMÉRICANO", 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 succès de ce cocktail fut énorme, tous les clients du Café Casoni voulaient goûter cet « Américano » version short drink avec du gin. Le barman lui donna le nom du Comte pour abréger l'appellation trop longue "Américano avec du gin".

PARADISE

7 cl

**All Day
Cocktail**T.A.V.
28%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°25

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1 cl 10 ml Jus d'Orange
2 cl 20 ml Apricot Brandy
4 cl 40 ml Gin

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment
rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Historique : Harry Craddock l'aurait inventé dans les années 1920 au Savoy Hôtel de Londres.

PINK LADY

7 cl

**All Day
Cocktail**T.A.V.
23%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°26

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1 cl 10 ml Sirop de Grenadine
2 cl 20 ml Jus de Citron
4 cl 40 ml Gin

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment
rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Variante : « **JACK ROSE** » : remplacer le gin par du Calvados.

Historique : Créé dans les années 1930, pour les dames qui fréquentaient les mêmes bars que leurs époux. La couleur rose du cocktail incitait ces nouvelles consommatrices à le commander.

PORTO FLIP

9 cl

After
DinnerT.A.V.
18%

Shaker

Double Verre à Cocktail
ou Coupette

N°27

Cocktail classique, au shaker,
dans un double verre à cocktail ou coupette à sour.

1	C ^{ll} à Café	Sucre en Poudre
1		Jaune d'œuf
4 cl	40 ml	Porto Rouge
2 cl	20 ml	Cognac

Décoration : Noix de Muscade Râpée

Verser tous les ingrédients dans un **shaker**
suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **double verre à cocktail**
(ou **coupette à sour**)
Muscader à l'aide d'une râpe.

N.B. : 1 jaune d'œuf pour 1 ou 2 verres, 2 jaunes d'œuf pour 3 ou 4 verres.

Historique : Jerry Thomas est le premier à parler de « FLIP » dans son ouvrage de 1862.

PRESIDENTE

7 cl

Before
DinnerT.A.V.
29%Verre à
MélangeVerre à
Cocktail

N°28

Cocktail contemporain, au verre à mélange,
dans un verre à cocktail.

1 trait		Sirop de Grenadine
2 cl	20 ml	Vermouth Bianco
4 cl	40 ml	Ron Cubain
1 cl	10 ml	Grand Marnier

Décoration : 1 Zeste d'Orange x2

Verser tous les ingrédients dans un **verre à mélange**
suffisamment rempli de glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un
verre à cocktail.
Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre
zeste.

Historique : Créé dans les années 1910 à La Havane, Cuba.

RED LION

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
24%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°29

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1,5 cl	15 ml	Jus de Citron
1,5 cl	15 ml	Jus d'Orange
2 cl	20 ml	Grand marnier
2 cl	20 ml	Gin

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment
rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Historique : Recette victorieuse du « British Empire Cocktail Competition » organisé par la marque Booth's Gin à Londres en 1933 et remporté par Athur A. Tarling.
« Red Lion » reprend le nom de la plus vieille distillerie (brasserie) que possédait la marque.

ROSELIN

7 cl

Before
DinnerT.A.V.
25%Verre à
MélangeVerre à
Cocktail

N°30

Cocktail contemporain, au verre à mélange,
dans un verre à cocktail.

1 cl	10 ml	Crème de Cassis
3 cl	30 ml	Noilly Prat
1 cl	10 ml	Liqueur de Marasquin
2 cl	20 ml	Kirsch

Décoration : 1 Cerise à l'Eau-de-vie

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange
suffisamment rempli de glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un
verre à cocktail.
Garnir avec 1 cerise à l'eau-de-vie.

Historique : Variante contemporaine du cocktail « ROSE ».

SAZERAC

5 cl

All Day
CocktailT.A.V.
40%Verre à
MélangeOld
Fashioned

N°31

Cocktail classique, au verre à mélange,
dans un verre old fashioned.

1 trait	Absinthe
¼	Sucre morceau
1 trait	Peychaud's Bitters
5 cl	50 ml Rye Whiskey (ou Cognac VSOP)

Décoration : 1 Zeste d'Orange x2

Dans un verre **old fashioned** rempli de glace, verser
le trait d'absinthe et mélanger pour parfumer et
rafraîchir le verre. Vider ensuite l'intégralité du verre
old fashioned.
Écraser le sucre imbibé de Peychaud's bitters dans un
verre à mélange puis le remplir de glace.
Verser le rye whiskey (ou le Cognac) et remuer une
vingtaine de secondes à l'aide d'une cuillère. Passer
dans le verre old fashioned.
Exprimer un zeste d'orange et garnir d'un autre zeste.

N.B. : *Le choix de l'eau-de-vie sera proposé lors de la prise de commande.
*Le Peychaud's bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : Un des plus anciens cocktails.
La recette date de 1859, mise au point à la Nouvelle Orléans par John Schiller.

SCOTCH SOUR

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
28%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°32

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1	bar spoon	Sucre en poudre
2 cl	20 ml	Jus de Citron
5 cl	50 ml	Scotch Whisky

Décoration : 2 Cerises à l'Eau-de-vie

Verser tous les ingrédients dans un shaker
suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

N.B. : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées en Sour.



Il existe 2 types de « Sour » : ceux servis sur glace et ceux servis dans un verre à cocktail.

Historique : Variante du classique « WHISKEY SOUR » paru dès 1862 dans « The Bartender's Guide ».

On peut traduire « Sour » par acide.

SIDE CAR

7 cl

All Day
CocktailT.A.V.
36%

Shaker

Verre à
Cocktail

N°33

Cocktail classique, au shaker,
dans un verre à cocktail.

1 cl	10 ml	Jus de Citron
2 cl	20 ml	Cointreau
4 cl	40 ml	Cognac

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment rempli de glace.

Frapper puis passer dans un **verre à cocktail**.

Variante : « **WHITE LADY** » (base Gin) créé par Harry MacElhone :
1 cl jus de citron – 2 cl Cointreau – 4 cl gin

Historique : Qui de Pat MacGarry (Buck's Club, Londres) ou de Frank Meier (Ritz, Paris) l'a inventé et baptisé ? Les premières traces écrites l'attribueraient au Buck's Club en 1922, la version « Ritz Side Car » daterait de 1923.
Le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au bar en side-car.

SUMMIT

10 cl

All Day
CocktailT.A.V.
16%

Direct

Old Fashioned
sur glace

Paille

N°34

Cocktail contemporain, en direct, dans un verre old fashioned sur glace (ou verre Summit BNIC) avec paille courte.

4 lamelles	Gingembre frais	
1	Zeste Citron Vert	
4 cl	40 ml	Cognac V.S.O.P.
6 cl	60 ml	Limonade Artisanale

Décoration : 1 Pelure Concombre

Placer le gingembre et le zeste dans le verre **old fashioned** (ou verre Summit BNIC).

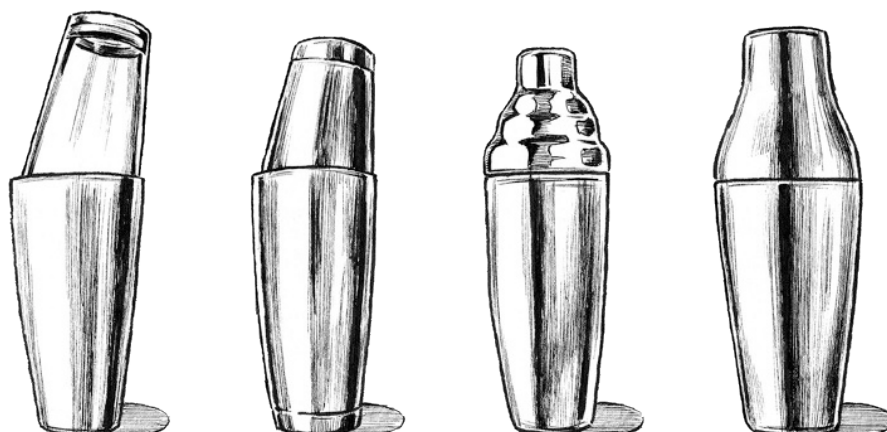
Verser 2 cl de Cognac puis piler légèrement.

Remplir le verre de glace et remuer.

Verser 2 cl de Cognac, la limonade et garnir d'une pelure de concombre puis remuer à nouveau.

Accompagner d'une paille courte.

Historique : Créé en 2008 par un collectif de barmen du monde entier lors de l'International Cognac Summit organisé par le BNIC.



AMERICANO

12 cl

Before
DinnerT.A.V.
13%Tumbler
sur glace
+
Stick

N°35

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick.

2 cl	20 ml	Vermouth Italien
5 cl	50 ml	Bitter Campari
5 cl	50 ml	Soda

Décoration : { ½ Tranche d'Orange
½ Tranche de Citron

Dans un **tumbler** rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Mélanger.

Garnir d'une 1/2 tranche d'orange et d'une 1/2 tranche de citron.

Variante : La variante la plus connue est le «NEGRONI».

Historique : Créé en 1860 à Milan au Gaspere Campari's (fréquenté par Verdi, Edourd VII, Hemingway ...). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : « Milano-Torino ». La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux États-Unis pendant la prohibition : le Campari vendu en pharmacie était autorisé ! Les Italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.

BLOODY MARY

12 cl

All Day
CocktailT.A.V.
13%Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°36

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

Quelques Gouttes		Sel de Céleri
1 trait		Tabasco
1 cl		Sauce Anglaise (Worcestershire Sauce)
1 cl	10 ml	Jus de Citron
7 cl	70 ml	Jus de Tomate
4 cl	40 ml	Vodka

Décoration : { 1 Tranche de Citron
1 Branche de Céleri (facultatif)

Dans un **tumbler** rempli de glace, saupoudrer de sel de céleri puis ajouter quelques gouttes de Tabasco et un trait de sauce anglaise.

Verser les autres ingrédients dans l'ordre de la recette.

Mélanger.

Ajouter la décoration dans le verre.

Variantes : « BULL SHOT » : remplacer le jus de tomate par du consommé de bœuf.

« RED SNAPPER » : remplacer la vodka par du gin.

Historique : le « Bloody Mary », aurait vu le jour en 1921 au New York Bar de Paris (qui deviendra le Harry's Bar en 1923).

BONNEVEINE

14 cl

All Day
CocktailT.A.V.
10%Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°37

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

4 à 5 p		Framboises Fraîches
1 cl	10 ml	Sirop de Mûre
7 cl	70 ml	Jus de Cranberry
3 cl	30 ml	Pastis de Marseille

Décoration : { 2 Mûres
1 Framboise
(en saison)

Piler les framboises fraîches dans le **shaker** avec le sirop de mûre, puis verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Frapper puis double filtrer dans un tumbler rempli de glace.

Décorer d'une brochette de deux mûres et d'une framboise en saison.

N.B. : * La technique de la double filtration est nécessaire en raison de l'utilisation de fruits pilés.

* Les framboises fraîches peuvent être remplacées par 3 cl de nectar de framboise.

Historique : Recette créée par M. Henri Di Nola, Président de L'Association des Professeurs Enseignant en Bar et un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Barman.

CLIN D'ŒIL14 cl All Day
CocktailT.A.V.
12%

Shaker

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°38

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

1 cl	10 ml	Sirop de Cannelle
4 cl	40 ml	Jus de Cranberry
3 cl	30 ml	Grand Marnier
6 cl	60 ml	Bière Blanche

Décoration : 1 Zeste d'Orange (x2)

Dans un **shaker** suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la bière).

Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.

Compléter de 6 cl de bière blanche.

Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.

N.B. : * La bière blanche peut être remplacée par une bière blonde.

* Tout complément doit être remué.

Historique : Recette créée par M. Henri Di Nola, Président de L'Association des Professeurs Enseignant en Bar et un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Barman.

DARK & STORMY15 cl All Day
CocktailT.A.V.
11%

Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°39

Cocktail contemporain, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

	1/2	Citron Vert (coupé en 4)
1 cl	10 ml	Sirop de Sucre de Canne
10 cl	100 ml	Ginger Beer
4 cl	40 ml	Rhum Brun Traditionnel

Décoration : 1 Quartier de Citron Vert

Écraser à l'aide d'un pilon le ½ citron vert coupé en 4 dans un **tumbler**.

Remplir le verre de glace et verser les ingrédients dans l'ordre de la recette, compléter de ginger beer.

Remuer.

Ajouter le rhum traditionnel brun.

Ne pas remuer afin d'obtenir l'effet « tempête sombre ».

Décorer d'un quartier de citron vert.

N.B. : Cocktail national des îles Bermudes.

Historique : Le « Dark and Stormy » est une des très rares recettes déposées au Bureau des Brevets et des Marques des États-Unis. C'est la marque de rhum des îles Bermudes « Gosling » dans sa version « Black Seal » qui devrait être utilisée (la marque commercialise aussi un ginger beer). La recette a été créée juste après la première guerre mondiale et n'incluait pas de citron vert pilé ni de sucre de canne. Cette recette est encore servie aux Bermudes. Un marin l'aurait baptisée en comparant la boisson à un nuage si sombre que seul un homme fou ou mort pouvait prendre la mer par ce temps et commanda un autre « Dark and Stormy ».

GARIBALDI

12 cl Before Dinner

T.A.V.
11%

Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick

N°40

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick.

8 cl	80 ml	Jus d'Orange
4 cl	40 ml	Bitter Campari

Décoration : ½ Tranche d'Orange

Dans un **tumbler** rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Ne pas mélanger afin d'obtenir un dégradé de couleurs.
Garnir d'une ½ tranche d'orange.

Historique : Guiseppe Garibaldi, général révolutionnaire italien, décède la même année que Gaspare Campari. La recette actuelle apparaît en 1987 dans le listing des recettes I.B.A. et disparaîtra du listing de 1993.

GIN FIZZ

12 cl All Day Cocktail

T.A.V.
13%Tumbler
sans
glace
+
Paille

N°41

Cocktail classique, au shaker,
dans un tumbler sans glace, avec paille.

1 cl	10 ml	Sirop de Sucre de Canne
2 cl	20 ml	Jus de Citron
4 cl	40 ml	Gin
5 cl	50 ml	Soda

Décoration : 1 Tranche de Citron

Verser tous les ingrédients, à l'exception du soda, dans un **shaker** suffisamment rempli de glace.
Frapper énergiquement et longuement puis passer dans un tumbler sans glace.
Compléter de soda et remuer.
Garnir d'une tranche de citron.

- N.B. :**
- * Le cl de sucre de canne peut être remplacé par une cuillère de sucre.
 - * Tout complément doit être remué.
 - * Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées en Fizz.
 - * Certains établissements s'adaptent à la saison et servent les « Fizz » sur cubes de glace.
 - * Il est important d'adapter le dosage à la verrerie.

Historique : Un des plus anciens cocktails.

Les marins britanniques l'auraient inventé pour se rappeler les « gins tonic » en rendant la recette plus facile à boire.

HORSE'S NECK

14 cl All Day Cocktail

T.A.V.
11%Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°42

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

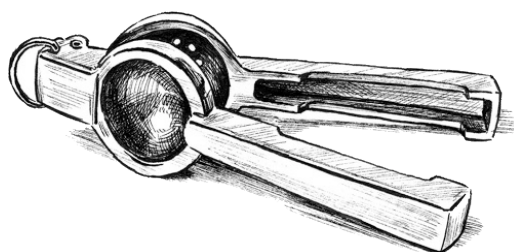
2 ou 3 traits	Angostura Bitters	
4 cl	40 ml	Cognac
10 cl	100 ml	Ginger Ale

Décoration : 1 Long Zeste de Citron

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.
Remuer.
Garnir d'un long zeste de citron qui dépasse du verre.

- N.B. :**
- * Un grand zeste de citron déposé sur le bord du verre est caractéristique de ce cocktail. Il forme, avec un peu d'imagination, une tête et un coup de cheval.
 - * Certains préparent cette boisson avec du bourbon à la place du Cognac.

Historique : Cette boisson se fait connaître vers 1895. A l'origine, la recette comportait simplement du ginger ale, de l'Angostura bitters et un zeste de citron. Quelques années plus tard, on commence à y ajouter un « coup de fouet » avec du bourbon ou du Cognac.



JOHN COLLINS

12 cl All Day Cocktail T.A.V. 13%

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.



Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°43

1 cl 10 ml Sirop de Sucre de Canne
2 cl 20 ml Jus de Citron
4 cl 40 ml Gin
5 cl 50 ml Soda

Décoration : { 1 Tranche de Citron
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Dans un **tumbler** rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Mélanger.

Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie

N.B. : * Le cl de sucre de canne peut être remplacé par une cuillère de sucre.
* Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées en Collin's.
* Le « John Collins » est le nom réel du « Tom Collins » souvent réalisé selon cette recette.

Historique : Variante du « Tom Collins », il existe au moins 3 versions concernant sa création :
- La plus simpliste étant l'utilisation du Old Tom Gin qui a donné le nom de « Tom ».
- La seconde serait une création de Jerry Thomas en hommage au plus célèbre des personnages « fictifs » des États-Unis (suite à un canular paru dans la presse).
- La dernière est une création au Limmer's Coffee à Londres par « John Collins » dans les années 1820.

MOJIDOS

12 cl All Day Cocktail T.A.V. 11%

Cocktail contemporain, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.



Direct

Tumbler sur
glace
+
Stick et
Paille

N°44

10 Feuilles de Menthe fraîche
½ Citron Vert (coupé en 4)
1 cl 10 ml Sirop de Sucre de Canne
1 Barspoon Cassonade
4 cl 40 ml Calvados
7 cl 70 ml Ginger Ale

Décoration : { 1 Tête de Menthe Fraîche
1 Spray de Calvados

Dans un **tumbler**, placer la menthe verte fraîche, le ½ citron vert coupé en 4, le sirop de sucre de canne et la cuillère de cassonade, puis piler le tout.

Remplir le tumbler de cubes de glace et ajouter le Calvados.

Compléter de ginger ale.

Remuer.

Terminer d'un spray de Calvados et décorer d'une tête de menthe fraîche.

Historique : Recette créée par M. Marc JEAN, Chef Barman de l'Hôtel Normandy Barrière, pour les Calvados Domaine Dupont et baptisé par l'humoriste M. Laurent Gerra.



MOJITO

12 cl

All Day
CocktailT.A.V.
13%

Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°45

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

Quelques		Feuilles de Menthe fraîche
1 Barspoon		Sucre en Poudre
2 cl	20 ml	Jus de Citron Vert
5 cl	50 ml	Ron Cubain
5 cl	50 ml	Soda
Quelques gouttes		Angostura Bitters (facultatif)

Décoration :

- { 1 Tête de Menthe Fraîche
1 Tranche de Citron Vert

Écraser légèrement les feuilles de menthe et le sucre dans un **tumbler** à l'aide d'un pilon.
Remplir le verre de cubes de glace. Verser le jus de citron vert, le ron cubain et le soda.
Remuer.
Ajouter quelques gouttes d'Angostura bitters selon la demande du client.
Décorer d'une tête de menthe fraîche et d'une tranche de citron vert.

N.B. : * L'ajout d'Angostura bitters est proposé lors de la vente.
* L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : « Mojito » signifie « petit jus » en espagnol.
C'est le cocktail cubain par excellence, la première recette est publiée en 1929.
Les Américains, à l'époque, se ruaient à la Havane pour échapper à la prohibition qui régnait

MOSCOW MULE

12 cl

All Day
CocktailT.A.V.
13%

Direct

Tumbler ou Timbale « Mule »
sur glace + Stick et Paille

ou



N°46

Cocktail contemporain, en direct,
dans un tumbler ou timbale « mule » sur glace,
avec stick et paille.

Quelques gouttes		Angostura Bitters (facultatif)
1 cl	10 ml	Jus de Citron Vert
4 cl	40 ml	Vodka
7 cl	70 ml	Ginger Beer

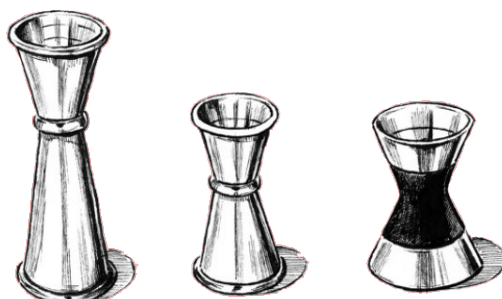
Décoration : 1 Tranche de Citron Vert

Verser tous les ingrédients dans un **tumbler** rempli de glace.
Remuer.
Garnir d'une tranche de citron vert.

N.B. : * L'ajout d'Angostura bitters est proposé lors de la vente.
* L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Variantes : « FRENCH MULE » = avec du Cognac, « MEXICAN MULE » = avec de la tequila,
« CHILCANO DE PISCO » = avec pisco et l'Angostura est remplacé par l'Amargo Chuncho,
« GIN-GIN MULE » = avec gin et menthe fraîche.

Historique : Créé en 1947 par le propriétaire de la marque Smirnoff qui cherchait à faire décoller la marque aux États-Unis.



PIÑA COLADA

12 cl All Day
Cocktail

T.A.V.
13%

Shaker

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°47

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

2 cl	20 ml	Crème de Coco
6 cl	60 ml	Jus d'Ananas
4 cl	40 ml	Rhum Blanc (Traditionnel ou Agricole)

Décoration : { 1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-Vie

Verser tous les ingrédients dans un **shaker**
suffisamment rempli de glace.
Frapper énergiquement puis passer dans un **tumbler**
rempli de glace.
Décorer d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à l'eau-
de-vie.

N.B. : Peut être réalisé au blender (mixer avec un peu de glace pilée).

Variante : « CHICHI » = remplacer le rhum par de la vodka.

Historique : Créé par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.

PLANTER'S PUNCH

14 cl All Day
Cocktail T.A.V.
16%

Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°48

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

Quelques Gouttes	Angostura Bitters
4 cl 40 ml	Jus d'Orange
4 cl 40 ml	Jus d'Ananas
4 cl 40 ml	Rhum Blanc Agricole
1 trait	Rhum Agricole Ambré

Décoration : { 1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-Vie

Verser tous les ingrédients dans un **tumbler** rempli
de glace.
Remuer.
Ajouter un trait de rhum ambré.
Décorer d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à
l'eau-de-vie.

N.B. : * L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

Historique : Né dans les îles (certainement la Jamaïque), ce cocktail nous a été ramené par les employés
de la Compagnie des Indes, via l'Angleterre.

SUNSET BOULEVARD

(Sex On The Beach)

14 cl

All Day
Cocktail T.A.V.
15%

Shaker

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°49

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

4 cl	40 ml	Jus d'Orange
4 cl	40 ml	Jus de Cranberry
1 cl	10 ml	Liqueur de Pêche
1 cl	10 ml	Liqueur de Mûre
4 cl	40 ml	Vodka

Décoration : 1 Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un **shaker** suffisamment
rempli de glace.
Frapper puis passer dans un **tumbler** rempli de glace.
Décorer d'une tranche d'orange.

Historique : C'est dans les années 1980 que le nom du cocktail « Sex On The Beach » fait exploser les ventes,
tant et si bien que les barmen de l'époque vont surfer sur le succès de ce cocktail et créer de
nombreuses recettes plus ou moins proches.

TAMPICO

12 cl Before Dinner

T.A.V.
14%Tumbler
sur glace
+
Stick

N°50

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick.

2 cl	20 ml	Jus de Citron
3 cl	30 ml	Bitter Campari
2 cl	20 ml	Cointreau
5 cl	50 ml	Tonic

Décoration : ½ Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.
Remuer.
Garnir d'une 1/2 tranche d'orange.

Historique : Créé par Rudolf Slavik, ancien président ABF, il fut décoré de la légion d'honneur pour acte de résistance pendant la seconde guerre mondiale. Il était Chef Barman à l'Hôtel George V.

**TI'PUNCH
CONTEMPORAIN**12 cl All Day
CocktailT.A.V.
20%Old
fashioned
sur glace
+
Stick et
Paille

N°51

Cocktail contemporain, en direct,
dans un verre old fashioned (suffisamment grand)
sur glace, avec stick et paille.

1 Barspoon	Cassonade
1 cl 10 ml	Soda
3 cl 30 ml	Jus de Citron Vert
2 cl 20 ml	Sirop de Sucre de Canne
6 cl 60 ml	Rhum Blanc Agricole Clément

Décoration : 2 Quartiers de Citron Vert

Dans un verre old fashioned suffisamment grand,
verser la cassonade, le soda et le jus de citron vert.
Remuer afin de dissoudre la cassonade.
Remplir à moitié le verre de glace, verser le sirop de
sucre de canne et la moitié du rhum blanc agricole
Clément. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.
Rajouter de la glace, verser le reste du rhum blanc
agricole Clément et remuer à nouveau.
Garnir avec 2 quartiers de citron vert.

N.B. : * Le rhum blanc agricole Clément peut être remplacé par un autre rhum blanc agricole.

* Il est recommandé d'utiliser un verre old fashioned de taille adaptée.

Historique : La maison Clément a demandé à deux barmen de renom, Marc Jean et Max Messier, de revisiter le ti'punch traditionnel, qui est très corsé et réalisé sans glace.

TEQUILA SUNRISE12 cl All Day
CocktailT.A.V.
13%Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille

N°52

Cocktail classique, en direct,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

8 cl	80 ml	Jus d'Orange
4 cl	40 ml	Tequila
1 trait		Sirop de Grenadine

Décoration : 1 Tranche d'Orange
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Verser le jus d'orange et la tequila dans un tumbler
rempli de glace.
Remuer.
Ajouter un trait de sirop de grenadine pour obtenir
l'effet dégradé.
Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise à
l'eau-de-vie.

N.B. : Le trait de grenadine ajouté à la fin de la réalisation doit apporter un dégradé rappelant le lever de soleil.

Historique : Créé dans les années 1930 au Arizona Biltmore Hotel par Gene Sulit.
La recette originale se composait de tequila, jus de citron, crème de cassis et soda.

BARBOTAGE

12 cl Sparkling

T.A.V.
5 %

Shaker

Flûte à
Champagne

N°53

Cocktail classique, au shaker,
dans une flûte à Champagne.

1 cl	10 ml	Sirop de Grenadine
2 cl	20 ml	Jus de Citron
4 cl	40 ml	Jus d'Orange
5 cl	50 ml	Champagne

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du Champagne).
Frapper puis passer dans une **flûte à Champagne**.
Compléter de 5 cl de Champagne.
Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

N.B. : * La flûte à Champagne doit être rafraîchie.
* Tout complément doit être remué.

Historique : Ce cocktail apparaît en France dans les années 1930, il serait l'adaptation du « Pussyfoot » au Champagne ...

BELLINI

12 cl Sparkling

T.A.V.
8 %

Direct

Flûte à
Champagne

N°54

Cocktail classique, en direct,
dans une flûte à Champagne.

4 cl	40 ml	Nectar (ou Coulis) de Pêche
8 cl	80 ml	Champagne

Dans une **flûte à Champagne**, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

N.B. : * La flûte à Champagne doit être rafraîchie.
* Tout complément doit être remué.

Variantes : « ROSSINI » : avec nectar ou coulis de fraise.
« FELLINI » : avec nectar ou coulis de framboise.

Historique : C'est au Harry's Bar de Venise que le « Bellini » a vu le jour en 1948.

CHAMPAGNE COCKTAIL

12 cl Sparkling

T.A.V.
8 %

Direct

Flûte à
Champagne

N°55

Cocktail classique, en direct,
dans une flûte à Champagne.

1/4	Sucre Morceau
Quelques gouttes	Angostura Bitters
1 cl	10 ml Cognac
11 cl	110 ml Champagne

Décoration : Zeste d'Orange (x2)

Dans une **flûte à Champagne**, déposer le sucre imbibé d'Angostura bitters.
Verser le Cognac et compléter de Champagne.
Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.

N.B. : * La flûte à Champagne doit être rafraîchie.
* L'Angostura bitters peut être remplacé par un bitters de type « aromatic ».

FRENCH 75

12 cl Sparkling

T.A.V.
16 %

Shaker

Flûte à
Champagne

N°56

Cocktail classique, au shaker,
dans une flûte à Champagne.

1 cl	10 ml	Sirop de Sucre de Canne
2 cl	20 ml	Jus de Citron
4 cl	40 ml	Gin
5 cl	50 ml	Champagne

Décoration : Zeste Citron (x2)

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du Champagne).
Frapper puis passer dans une flûte à Champagne.
Compléter de 5 cl de Champagne.
Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.
Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.

N.B. : * La flûte à Champagne doit être rafraîchie.
* Tout complément doit être remué.

Historique : C'est le canon de 75mm utilisé par l'armée française lors de la première guerre mondiale, qui servira à baptiser ce cocktail créé en Angleterre et qui aura son heure de gloire pendant la prohibition.
Le « French75 » est une variante du « Gin Fizz » mais complété au Champagne et est quelquefois appelé « Diamond Fizz »

SPRITZ VENEZIANO

12 cl Sparkling

T.A.V.
10 %

Direct

Tumbler sur
glace ou
verre type
« piscine »
+
Stick



N°57

Cocktail contemporain, en direct, dans un tumbler sur glace, avec stick (ou verre type « piscine »).

4 cl	40 ml	Aperol
6 cl	60 ml	Vin Effervescent Brut
2 cl	20 ml	Soda

Décoration : ½ Tranche d'Orange

Dans un tumbler rempli de glace (ou verre type piscine) verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.
Garnir d'une ½ tranche d'orange.

N.B. : Il est d'usage d'utiliser comme vin effervescent du Prosecco.

Historique : Cocktail très populaire à Padoue et à Venise.
On estime sa consommation journalière à 300 000 dans le secteur de Venise.



CORSICA

14 cl

Sans Alcool

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

Shaker



Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°58

2 cl 20 ml Sirop de Châtaigne
7 cl 70 ml Jus d'Orange
5 cl 50 ml Nectar de Pêche

Décoration : 1 Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
Décorer d'une tranche d'orange.

N.B. : Le tumbler peut être remplacé par un verre de type fantaisie.

PÂTISSEZ !

14 cl

Sans Alcool

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

Shaker



Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°59

1 cl 10 ml Sirop de Caramel
1 cl 10 ml Jus de Citron
2 cl 20 ml Jus d'Ananas
5 cl 50 ml Nectar de Poire
5 cl 50 ml Jus de Pomme

Décoration : Éventail de Poire ou de Pomme
selon la saison (facultatif)

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
Décorer d'un éventail de poire ou de pomme selon la saison (facultatif).

N.B. : Le tumbler peut être remplacé par un verre de type fantaisie.

PROHIBITION

14 cl

Sans Alcool

Cocktail contemporain, au shaker,
dans un tumbler sur glace pilée, avec stick et paille.

Shaker



Tumbler sur
glace pilée
+
Stick et
Paille



N°60

2 cl 20 ml Sirop de Framboise
2 cl 20 ml Jus de Citron Vert
5 cl 50 ml Jus d'Orange
5 cl 50 ml Jus d'Ananas

Décoration : { ½ Tranche d'Orange
1 quartier d'Ananas
1 Framboise (en saison)

Verser tous les ingrédients, dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace pilée.
Garnir d'une ½ tranche d'orange, d'un quartier d'ananas et d'une framboise en saison.

N.B. : *Le tumbler doit être suffisamment grand et peut être remplacé par un verre de type fantaisie.