

# Carte des Cocktails

Automne - Hiver 2018/19

Le premier volet de cette nouvelle épopée gustative est consacré à revisiter des classiques à l'aide de belles eaux-de-vie Françaises nommées Whiskies.

Le second volet vous amènera dans le monde tumultueux de nos barmans où sirops d'illuminés côtoient plantes oubliées.

Santé !

--

The first part of this new taste epic is devoted to revisiting classics with beautiful French eaux-de-vie called Whisky.

The second will bring you into the tumultuous world of our bartenders. Where crazy syrups meet forgotten plants.

Cheers !

Lilya & Xavier, Chevaliers du Whisky Français  
Sheidia & Sébastien, Damoiseaux du Whisky Français  
Sutharsan, Druide



## Les Classiques à la Française

### AIKAN DAIQUIRI

Frais, acidulé -13€

Aikan – Jus de Citron Vert – Sucre Roux – Tonga

### HEDGEHOG FASHIONED

Puissant, amer -12€

Hedgehog - Sucre Roux – Angostura & Orange bitter

### LAST WORD

Végétal, acidulé, amer -14€

P&M Blend - Luxardo Maraschino – Jus de Citron Vert  
– Chartreuse Verte

### MANHATHAN

Puissant, amer, épicé, complexe -16€

Eddu Gold - Vermouth Cocci - Vin de Banyuls –  
Xocolatl & Mole Bitter - Chocolat

### MORNING GLORY FIZZ

Anisé, frais, acidulé -14€

Armorik Double Matured – Absinthe Awenn – Jus de  
Citron Jaune – Sucre Roux – Eau pétillante

### SAZERAC

Sec, complexe, tertiaire - 15€

Esprit de Malt Moutard - Porto Tawny 10ans – Bitter  
Harpagophytum - Sucre Roux - Zaatar Libanais



## Collection Automne/Hivers

12€

### SAMSON ET DALILA

Puissant, épicé - 12€

Cognac Groult - Sirop de Sésame torréfié – Bécherovka  
– parfumé au thym et whisky Fafnir

### MATA HARI

Doux, fruité, fumé - 12€

Eau de vie d'Églantine - Mezcal - Lait d'Amande - Jus  
de Mangue - Kumquat - Sirop d'Halva Pistache

### LA MALADIE D'AMOUR

Frais, acidulé, épicé – 12€

Vodka infusée au Câpres, Sirop de muscadet et poivre  
noir, Infusion de thé vert « Atomic Lime », Citron Jaune,  
Origan

## Les Passerelles

19 Rue Saulnier, 75009 Paris

---

Pour toute demande de Réservation,  
Privatisation, ou Réception, merci de nous  
écrire à :

[lespasserelles@hotelparister.com](mailto:lespasserelles@hotelparister.com)

## Les Whiskies Français (5cl)

Passionnés par cet univers et fervents supporters du savoir-faire de nos producteurs, nous sommes heureux de vous proposer leurs whiskies à travers la sélection suivante.

« La France a tout pour faire du bon whisky. »

En voici la preuve !

*Nous vous invitons à nous consulter pour les références disponibles ainsi que leurs prix.*

### **Allier**

Distillerie de M. Balthazar

### **Alsace**

Distillerie Artisanale Lehmann – Elsass  
Distillerie Artisanale Gilbert Holl – Lac'Holl  
Distillerie Artisanale Bertrand - Uberach  
G. Miclo – Welche's Whisky  
Hepp – Johnny Hepp

### **Aquitaine**

Daucourt - Bastille  
Brunet - Brenne  
Bows – Bestiut  
Moon Harbour - Moon Harbour

### **Bourgogne**

Rouget de Lisle - Rouget de Lisle

### **Bretagne**

Glann Ar Mor – Glann Ar Mor & Kornog  
Distillerie des Menhirs - Eddu  
Warenghem - Armorik  
Naguelann - Naguelann

### **Centre-Val de Loire**

Ouch Nanon – Berry New Malt

### **Champagne**

Maison Moutard – Esprit de Malt

### **Corse**

Mavela – P&M

### **Haut de France**

Ergaster – Ergaster

### **Ile de France**

Distillerie de Paris - Distillerie de Paris

### **Isère**

Domaine des Hautes Glaces – Vulson & Les  
Moissons

### **Meurthe-et-Moselle**

Grallet-Dupic - Rozelieures

### **Normandie**

Northmaen - Northmaen

### **Tarn**

Castan – Vilanova

### **Maîtres-Éleveurs & Embouteilleurs Indépendants**

Benjamin Kuentz (Paris)  
Bellevoie Whisky (Aquitaine)  
Michel Couvreur (Bourgogne)  
Maison Ferroni (Marseille)  
Aikan (Martinique)

Les Flights du Whisky Français  
(3x2cl) – 23 €

Rendez-vous au bar pour sélectionner trois whiskies

## Armagnac

*Nous Demander*

## Cognac

*Nous Demander*

## Calvados

Christian Drouin 15 ans – 16€

## Rhum

Foursquare Zinfandel Cask Blend 11 ans – 15€

Foursquare Criterion Madeira 10 ans – 15€

TCRL Fidji 2014 - 12€

Diplomatico Reserva Exclusiva - 12

Zacapa 23 ans - 14

Santa Teresa 1796 - 14

Clément XO Élixir - 15

Neisson, Vieux Rhum - 15

Clairin Vaval 2016 - 14

*Les prix figurant sur cette carte s'entendent en €, prix service compris*

### M.A.Y.A

**Frais, floral, amer - 12€**

Boxer Gin – Suze d'Antan – Marjolaine – Citron  
Jaune – Sirop d'érable

### TIJUANA

**Surprenant, ...?! - 13€**

Téquila Ocho – Sirop de Maïs – Gewurztraminer –  
Citron vert - Tea Pot Bitter – Piment

### CANNE D'ANTAN

**Floral, herbacé -14€**

Clairin Vaval - Apéritif 30/40 - Eau de vie de  
botaniques Pastoral



Martini, Mule, Whisky Sour, ...



### PEARL

**Floral et acidulé – 8 €**

Thé vert « Atomique Lime » - Marjolaine – Citron  
Jaune – Sirop d'érable

### MOON SAFARI

**Réinterprétation d'un Lassi – 8 €**

Lait d'amande – Sirop de Chaï - Jus d'Orange –  
Cannelle

### ANTILA

**Onctueux et acidulé – 8 €**

Kumquat - Jus de Mangue - Citron Jaune - Thé au  
Jasmin



Galvanina : soda à l'Orange Sanguine - 6 €

Galvanina : soda au Chinotto - 6 €

Luscombe : Ginger beer - 6 €

Feever Tree : Tonic, Ginger Ale - 5 €

Alain Milliat : jus de Mangue - 6 €