



Merci d'avoir partagé ce moment avec nous.
Nous espérons que vous avez apprécié
nos cocktails autant que nous avons pris plaisir
à les préparer.

Votre satisfaction nous tient à cœur,
et nous serions ravis de vous revoir pour explorer
d'autres délices de notre carte.

À très bientôt pour d'autres
découvertes savoureuses !

Le ROOF TOP
par la MAISON DE BACON

Le ROOF TOP
par la MAISON DE BACON

LES COCKTAILS CLASSIQUES

sublimés par VICTOR DELPIERRE
Barista et Mixologue Champion du monde

« REDÉCOUVRONS LA MAGIE
DES COCKTAILS CLASSIQUES
RÉALISÉS AVEC DES
SPIRITUEUX FRANÇAIS
VALORISANTS DES ARTISANS
PASSIONNÉS ET ENGAGÉS »

VICTOR DELPIERRE





LE CONCEPT DE LA CARTE

La Maison de Bacon est une maison de tradition, tournée vers l'avenir, qui a pour objectif de rendre votre expérience unique et intemporelle.

Nous avons donc pris le parti de proposer les 52 cocktails classiques intemporels qui ont été magnifiés via un sourcing des meilleurs spiritueux artisanaux français. Chaque cocktail classique promet une expérience gustative inédite, marquant les esprits par sa finesse. Notre promesse est de vous faire (re)découvrir le classique qui vous ressemble ; notre démarche est rigoureuse, méticuleuse et engagée.

Ce projet LE ROOF TOP est plus qu'un bar à cocktails, c'est l'ambition de redéfinir l'art de la mixologie sur la riviera française, en mettant en avant la tradition et l'excellence du savoir-faire français !

La carte est composée de 10 chapitres pour vous guider dans vos recherches...



- N°1* **AMERS & SECS**
Des cocktails apéritifs expressifs
- N°2* **BULLES**
Des cocktails festifs aux
Champagnes CASTELNAU
- N°3* **DIGESTIFS**
Des cocktails « after dinner »
pour prolonger le plaisir
- N°4* **DOUX & SUAVES**
Des cocktails « long drink »
à l'intensité modérée
- N°5* **EXOTIQUES**
Des cocktails ensoleillés qui
invitent au voyage
- N°6* **FRAIS & FRUITES**
Des cocktails rafraîchissants
- N°7* **LEGERS & PETILLANTS**
Des cocktails « long drink »
à l'intensité modérée
- N°8* **SECS & PUISSANTS**
Des cocktails « short drink »
très expressifs et charismatiques
- N°9* **VIFS & ACIDULES**
Des cocktails « short drink » intenses
- N°10* **LUXE & PRESTIGE**
Les 6 cocktails classiques préférés de
Juliette Cothenet, Championne de France
2023 et de Victor Delpierre, réalisés
avec des ingrédients prestigieux, pour une
version haute couture de la mixologie !



AMERS & SECS

Explorez le caractère expressif de ces cocktails apéritifs conçus pour les amateurs de saveurs intenses et raffinées. Avec des notes d'agrumes amers, d'herbes aromatiques, de racines ou d'épices, ils offrent une expérience gustative complexe et persistante.

Manhattan - 1874

Il aurait été créé au Manhattan Club de New York lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill.

~

Goûts & particularités : le profil sec du whisky est arrondi avec le fruité du vermouth rouge.

Old Fashioned - 1880

Old Fashioned » qui veut dire « vieux », « daté », « désuet » est ce grand classique désormais incontournable. Du traditionnel Bourbon Old Fashioned, à la version au Cognac ou au Rhum, le cocktail est déclinable de multiples façons.

~

Goûts & particularités : intense et sec avec les nuances aromatiques de votre spiritueux préféré.

Bronx - 1908

Johnie Solon, un barman newyorkais aurait créé ce cocktail dans le cadre d'un concours le rendant si populaire à l'époque qu'il rivalisait avec l'indétrônable Dry Martini. Un cocktail audacieux, sec, à l'amertume peu prononcée.

~

Goûts & particularités : gin / vermouth rouge / vermouth dry / orange pressée.

Negroni - 1919

Proche de l'Americano, le Negroni est très amer avec en plus les notes poivrées du gin.

C'est à Florence que le barman Fosco Scarselli a renforcé le cocktail préféré d'un de ses clients, le Comte Camillo Negroni, en remplaçant l'eau gazeuse de son Americano par du gin.

~

Goûts & particularités : bitter / vermouth rouge / gin / short drink puissant.

Boulevardier - 1927

Saviez-vous que le Boulevardier est en réalité un Negroni où le gin est remplacé par un whisky assez rond ?

~

Goûts & particularités : bitter / vermouth rouge / whisky de maïs / short drink puissant.

Vieux carré - 1938

Saviez-vous que le nom de ce cocktail fait référence au quartier français de la Nouvelle-Orléans ? Un cocktail très aromatique et charismatique.

~

Goûts & particularités : cognac / whisky / vermouth rouge / miel & épices / bitter aromatique.



BULLES

Célébrez l'effervescence de ces cocktails au Champagne conçus pour les amateurs de saveurs raffinées et pétillantes. Succombez au bouquet aromatique varié de ces cocktails qui offrent toujours une expérience sensorielle glamour et élégante.

Spritz - 1815

Il a envahi nos terrasses, il est la star de l'aperitivo à Venise, à Florence ou à Rome, saviez-vous que le Spritz n'est pas du tout italien mais autrichien ?

~

Goûts & particularités : champagne / bitter / soda / subtilement amer.

Champagne Cocktail - 1862

Le savoir-faire identitaire français.

~

Goûts & particularités : champagne / cognac / bitter aromatique / sec & vanillé.

French 75 - 1922

Variante au champagne du célèbre Gin Fizz, ce serait un certain Harry MacElhone, barman au Harry's New York Bar de Paris qui l'aurait inventé. Il le nomma ainsi en référence au fameux canon de 75 mm, une pièce d'artillerie française réputée être la perfection, en terme de canon militaire. Harry jugeait le cocktail « comparable » en terme d'effet. Allez savoir pourquoi...

~

Goûts & particularités : champagne / gin / citron / vif & acidulé.

Bellini - 1948

Le charme de Venise, les pêches jaunes et blanches et une touche secrète... Le cocktail a été créé par Giuseppe Cipriani qui a nommé le cocktail d'après le peintre vénitien Giovanni Bellini, inspiré par la couleur rosée d'une tige dans une peinture de l'artiste.

~

Goûts & particularités : champagne / purée de pêches / velouté & délicat.

Serendipity - 1994

Créé pour le réveillon de la St Sylvestre au Ritz Paris, ce cocktail inspiré d'un mojito à la française est devenu un classique international !

~

Goûts & particularités : champagne / calvados / menthe / pomme / léger & frais.

Pornstar Martini - années 2000

Envoûtant & sensuel, ce cocktail fut nommé dans un premier temps « Maverick Martini » par son créateur Douglas Ankrah qui le rebaptisa ensuite. Le succès est alors immédiat dans tous les bars de Londres avant de faire son apparition dans les endroits les plus populaires aux 4 coins du monde.

~

Goûts & particularités : champagne / vodka vanille / passion / suave & vif.



DIGESTIFS

Terminez en beauté avec ces cocktails conçus pour prolonger une expérience de dégustation apaisante et raffinée. Du plus gourmand au plus intense, appréciez ces « after dinner » qui offrent des saveurs riches et équilibrées avec une touche de sophistication.

Brandy Alexander - 1922

Un mélange délicat, gourmand et cacaoté, dans l'esprit d'un dessert. Nommé également « Alexandra » ou « Alexander », il est devenu très populaire dès sa création le 28 février 1922 à Londres. Il fut conçu pour la reine Alexandra, femme d'Edouard VII le roi d'Angleterre, et élaboré avec du gin qui a rapidement été remplacé par du cognac. « Brandy is dandy » était autrefois le slogan utilisé dans les milieux mondains anglais et américains.

~

Goûts & particularités : cognac / cacao / crème liquide / suave & chocolaté.

Irish Coffee - 1943

Imaginé pour réchauffer les passagers frigorifiés du transatlantique, redécouvrez la magie de ce cocktail au café de spécialité et whisky français !

~

Goûts & particularités : whisky / café / crème montée / réconfortant & chaleureux.

Black or White Russian - 1949

Redécouvrez la magie de ce cocktail dans une version au café de spécialité et vodka française ! Ce cocktail aurait été créé par le Chef barman de L'Hôtel Métropole de Bruxelles, Gustav Tops pour l'ambassadrice des États-Unis au Luxembourg de l'époque : Perle Mesta.

~

Goûts & particularités : vodka / café / avec ou sans crème liquide / puissant & torréfié .

Godmother / Godfather French Connection - 1954

Quand la douceur de l'amande se marie à votre spiritueux préféré pour lui donner une autre dimension...

~

Goûts & particularités : amaretto / votre spiritueux préféré / rond & intense.

B-52 - années 70

Une fois n'est pas coutume, plusieurs barmen réclament la paternité de ce shot aussi puissant que les bombardiers dont il porte le nom !

~

Goûts & particularités : café / crème de whisky / triple sec / enflammé & capiteux.

Espresso Martini - 1983

Créé à Londres, par le barman Dick Bradsell, pour une cliente qui voulait un cocktail qui la réveille et la fasse danser, (re)découvrez ce classique dans une version magique au café de spécialité...

~

Goûts & particularités : vodka / espresso / onctueux & revigorant.



DOUX & SUAVES

Succombez au charme envoûtant de ces cocktails qui sont une invitation à la douceur et à la volupté. Ils sont parfaits pour une dégustation apaisante et gourmande car ils enveloppent le palais d'une caresse suave et réconfortante.

Porto Flip - années 1810

Ici, nous remplaçons le porto par un vin de liqueur français : le Pineau des Charentes. N'ayez pas peur du jaune d'œuf, il n'apporte pas de goût mais une incroyable texture soyeuse !

~

Goûts & particularités : VDL / cognac / jaune d'œuf / suave comme un dessert !

Grasshopper - années 1900

Sont réunis la fraîcheur mentholée, la douceur gourmande du cacao blanc et la texture suave de la crème pour un « after 8 » à siroter...

~

Goûts & particularités : menthe / cacao blanc / crème liquide / frais & doux.

Singapore Sling - 1939

Autrefois, les convenances voulaient qu'on ne voie pas les dames boire de l'alcool en public. Le chef barman du Raffles de Singapour y vit une occasion à saisir et décida de créer un cocktail alcoolisé qui ressemblait à du jus de fruits. Ce barman malin lui donna sa couleur rose pour lui conférer une touche plus féminine, tout en utilisant un alcool incolore, afin que les clients trouvent cette boisson socialement acceptable pour les femmes. Ainsi est né le Singapore Sling. Inutile de dire qu'il a immédiatement connu un grand succès !

~

Goûts & particularités : gin / cerise / ananas / citron vert / miel & épices.

Pina Colada - 1954

Un périple gustatif synonyme de farniente sur la plage, de vacances au soleil et de sieste crapuleuse sous les cocotiers !

~

Goûts & particularités : rhum / ananas / coco / velouté & fruité.

Amaretto Sour - années 70

Appréciez une nouvelle génération de liqueur d'amaretto faite avec des ingrédients 100% naturels : amandes des Pouilles « Filippo Cea », vanille, cannelle, cacao, une pincée de café, 2x moins de sucre, et une pincée de sel salin de Margherita di Savoia.

~

Goûts & particularités : amaretto / citron / aquafaba / onctueux & équilibré.



EXOTIQUES

Une véritable évasion sensorielle avec ces cocktails aux saveurs tropicales conçus pour apporter à vos soirées une note d'aventure et de dépaysement. Ils offrent une expérience gustative vibrante et ensoleillée, parfaite pour s'évader tout en restant à quai !

Planter's Punch - 1655

Un « long drink » ultra convivial et délicatement parfumé. Le saviez-vous ? Son nom fait référence au chiffre 5, représentant les 5 ingrédients qu'on y trouvait à l'origine : l'eau, les fruits, le citron, le rhum et le sucre.

~

Goûts & particularités : rhum / jus de fruits / vanilles & épices / fruité & fourbe.

Ti-punch - 1848

Le saviez-vous ? Originaire de la petite île de Marie-Galante, le ti-punch est indissociable de la culture des Antilles françaises. La légende raconte qu'il aurait été créé le 27 avril 1848, par les esclaves des champs de canne à sucre, le jour de l'abolition de l'esclavage.

~

Goûts & particularités : rhum / citron vert / sucre / puissant & intense.

Mojito - 1910

La légende raconte que son histoire remonterait au début du 16^e siècle. Francis Drake, pirate anglais, appréciait siroter des feuilles de menthe pilées avec du tafia, du rhum non raffiné, entre deux pillages de La Havane. La recette va ensuite évoluer, le tafia est remplacé par du rhum et le citron vert fait son apparition ! En 1920, le mojito devint un véritable emblème de la culture cubaine, et est élevé au rang de « cocktail national de Cuba ». Découvrez ma version élue « Best Mojito Paris 2011 ».

~

Goûts & particularités : rhum / citron vert / menthe / léger & rafraichissant.

Maï Taiï - 1944

Victor Bergeron, pionner de la culture tiki, a inventé ce cocktail pour des amis tahitiens. Après avoir goûté, ils auraient dit en tahitien « Maita'i roa ae » qui signifie « C'est le meilleur du monde ». D'où le nom « Maï Taiï ».

~

Goûts & particularités : rhum agricole / rhum vieux / amaretto / agrumes / fruité & léger.



FRAIS & FRUITÉS

Une symphonie de saveurs estivales où chaque gorgée évoque un jardin luxuriant et ensoleillé. Ces cocktails subliment des ingrédients frais et naturels pour une expérience gustative rafraîchissante et enivrante.

Clover Club - 1896

La vivacité et la texture de la framboise pour ce cocktail rose qui n'est pas pour autant girly ! Datant d'avant même la Prohibition, ce cocktail originaire de Philadelphie était servi dans le men's club du même nom.

~

Goûts & particularités : gin / framboise / aquafaba / délicatement acidulé.

Bloody Mary - 1921

Cocktail plus ou moins fortement pimenté et épicé selon les goûts, la légende urbaine raconte qu'il aiderait à récupérer des lendemains de fête... Notre version est faite avec une variété de tomate de saison, une vodka au carvi et quelques piments...

~

Goûts & particularités : vodka / tomates / condiments / vif & relevé.

Blood & Sand - 1922

Saviez-vous qu'il a été créé pour la première fois à l'occasion de la sortie du film muet éponyme en 1922 ? Un cocktail au whisky à découvrir pour ceux qui ne l'aiment pas habituellement !

~

Goûts & particularités : whisky / vermouth rouge / cerise / orange / léger & doux.

« Tequila » Sunrise - 1930

Le saviez-vous ? La distillerie occitane Bows distille le nopal, ou figue de barbarie, ce qui permet d'obtenir en France les parfums de la Tequila dont l'appellation est protégée par sa zone géographique au Mexique.

~

Goûts & particularités : fiba / orange / bitter à la fraise / doux & délicat.

Red Lion - 1933

Ce cocktail imaginé par Arthur A. Tarling aurait remporté le premier prix d'un concours britannique de cocktails, la « British Empire Cocktail Competition ».

~

Goûts & particularités : gin / Grand Marnier / agrumes / opulent & doucement acidulé.

Sex on the Beach - 1987

En Floride, lors du Spring Break, un distributeur d'alcool organisa un concours entre les bars. Quand on demanda au gagnant le nom de sa création, le jeune barman ne sachant pas trop quoi répondre pensa simplement à ce qui amenait les touristes en Floride : le sexe et la plage ! C'est ainsi que le Sex On The Beach est né !

~

Goûts & particularités : vodka / pêche / ananas / cranberry / doux & suave .

Gin Basil Smash - 2008

Un classique moderne étonnant de fraîcheur !

~

Goûts & particularités : gin / basilic / citron / rafraîchissant & végétal.



LÉGERS & PÉTILLANTS

La délicatesse des cocktails qui allient légèreté et effervescence pour une expérience rafraîchissante et joyeuse.

Ces créations, aux bulles délicates, sont parfaites pour des moments de détente et de convivialité pour ceux qui préfèrent des boissons douces et aériennes.

(Silver) Gin Fizz

Délicatement pétillant, la famille des Fizz propose plusieurs variantes comme le Silver, le Golden, le Royal ou le Ramos... Si la légende veut que le Gin Fizz soit l'un des plus anciens cocktails de l'histoire, il n'apparaît pour la première fois dans le célèbre "Jerry Thomas' Bartender's Guide qu'en 1862. Cependant, il aurait pu naître aux environs de 1750... Mystère !

~

Goûts & particularités : gin / citron / soda water / subtilement pétillant & poivré.

Paloma - années 50

L'amertume fruitée du pamplemousse donne du caractère à ce cocktail délicatement pétillant dont le nom signifie « Colombe » en espagnol.

~

Goûts & particularités : fiba / pamplemousse / agave / soda / légèrement amer & salin.

Mules - 1947 /

Dark'n'stormy - années 70

Ici le gingembre apporte son puissant parfum poivré caractéristique. Si le Dark'n'stormy se fait au rhum brun, les mules peuvent quant à eux être parfumés avec votre spiritueux préféré !

La légende raconte qu'un barman, harassé par la chaleur, versa par inadvertance du rhum dans son verre de "ginger beer". Le mélange moussa et un nuage sombre (dark) se forma au sommet du verre. Un matelot, accoudé au bar, le compara alors au ciel houleux d'un soir de tempête en mer (stormy).

~

Goûts & particularités : gingembre / votre spiritueux préféré / citron vert / poivré & scintillant.

Long Island Iced Tea - années 70

On l'imagine très puissant, il l'est en réalité beaucoup moins, lorsqu'il est préparé dans les règles de l'art. En effet, l'origine du cocktail remonterait à l'époque de la prohibition où le cocktail avait été élaboré pour avoir l'apparence d'un simple thé glacé.

~

Goûts & particularités : vodka / rhum / gin / fiba / triple sec / cola / sucré & intensément pétillant.



SECS & PUISSANTS

Découvrez la force et l'élégance de ces cocktails, riches en caractère, élaborés pour les connaisseurs qui aiment les saveurs robustes et intenses.

Mint Julep - années 1800

Ancêtre du mojito, les premières traces écrites de ce cocktail datent du début des années 1800.

~

Goûts & particularités : whisky / menthe fraîche / robuste & rafraichissant.

Sazerac - 1859

S'il est le cocktail emblématique de la Nouvelle Orléans, il est certainement le cocktail dont l'histoire véhicule le plus de mythes infondés.

~

Goûts & particularités : whisky ou cognac / bitter aromatique / absinthe / corpulent & touche anisée.

Bamboo - années 1900

Audacieux mélange étonnant et sec !

~

Goûts & particularités : vin blanc / EDV / vermouth sec / bitter aromatique / végétal & herbacé.

Dry Martini / Vesper - 1904

C'est dans les années 1960 que la révolution de ce cocktail eut lieu grâce à James Bond qui lui en fait voir de toutes les couleurs, le préférant "shaken, not stirred"...

~

Goûts & particularités : vodka ou gin / olive / ultra sec & puissant.

Stinger - 1917

L'alcool de menthe serait là pour rafraîchir le palais, ce qui enlèverait la sensation de brûlure d'une soirée bien arrosée... ou pas ! Une autre légende raconte qu'il aurait été créé lors de la prohibition et que la liqueur de menthe avait pour but de cacher le goût des alcools frelatés.

~

Goûts & particularités : cognac / menthe blanche / intense & ultra frais.

Cosmopolitan - 1988

Il est sans doute l'un des cocktails les plus connus au monde, rendu célèbre par la série SEX AND THE CITY.

~

Goûts & particularités : vodka / triple sec / cranberry / citron vert / intense & vif.



VIFS & ACIDULÉS

Éveillez vos sens avec ces cocktails toniques qui offrent une explosion de saveurs vivifiantes et rafraîchissantes à chaque gorgée. Ils sont parfaits pour ceux qui recherchent une expérience gustative non sucrée avec une touche éclatante.

Whisky Sour - 1862

Choisissez votre whisky préféré et appréciez-le en cocktail !

~

Goûts & particularités : whisky / aquafaba / citron / très vif & velouté.

Aviation - 1916

Fruité et floral, il aurait été créé par le chef barman de l'hôtel Wallick de New York à l'époque des balbutiements de l'aéronautique, d'où son nom.

~

Goûts & particularités : gin / marasquin / violette / citron / délicatement acidulé.

Last Word - années 20

Subtilement équilibré, il fut un cocktail populaire de la prohibition dans les bars de Détroit et New York, puis il est tombé dans l'oubli.

~

Goûts & particularités : gin / chartreuse / marasquin / citron / végétal & éclatant.

Side Car - 1923

Son nom viendrait du fait qu'un officier se rendait au bar en side car. Chez nous, venez comme vous êtes, choisissez votre cognac préféré et appréciez-le en cocktail !

~

Goûts & particularités : cognac / triple sec / citron / très vif & délicatement boisé.

White Lady - 8 février 1923

Le jour de la naissance de son fils, Harry MacElhone achète à Paris son bar et le rebaptise " Harry's New York Bar ", réalisant ainsi ses deux rêves le même jour.

~

Goûts & particularités : gin / triple sec / citron / très vif & délicatement floral.

Corpse Reviver - 1930

« La prise successive de 4 Corpse Reviver n°2 fera renaitre le cadavre » ! C'est par cette phrase qu'Harry Craddock, l'un des plus fameux barmen des années 20, a présenté ce cocktail dans son fameux livre « The Savoy Cocktail Book ».

~

Goûts & particularités : gin / triple sec / vermouth blanc / absinthe / citron / vivifiant & herbacé.

Margarita - 1948

Inventée par Mme Sames qui recevait régulièrement des invités venus des quatre coins du monde, cette mexicaine préparait un mélange divin qui séduisait ses invités qui le baptisèrent de son prénom « Margarita » lui rendant hommage par la même occasion...

~

Goûts & particularités : fiba / triple sec / citron / très vif & délicatement salin.

Penicillin - 2005

Légèrement tourbé et poivré.

~

Goûts & particularités : whisky / citron / miel / gingembre / tonique & piquant.



Chapitre 10

LUXE & PRESTIGE

Emerveillez vos sens et marquez les esprits avec ces cocktails hors du commun dont vous vous souviendrez ! Des spiritueux prestigieux et uniques, une verrerie en cristal BACCARAT, un juste dosage méticuleux pour une version haute couture de la mixologie !

PAR JULIETTE COTHENET CHAMPIONNE DE FRANCE

Pornstar Martini x Rossini 90€ **SOLERA ES 9.1**

Le Champagne Castelnau ES 9.1 Solera est la 2nd cuvée issue de la réserve perpétuelle :

- ES pour Elisabeth Sarcelet, la cheffe de cave de la Maison, à l'initiative de ce projet hors du commun, un travail d'orfèvrerie poussant l'art de l'assemblage à son paroxysme !
- 9 pour le millésime 2009 qui compose ce vin.
- 1 car c'est la première cuvée après le point zéro des Soleras.

En bouche, les arômes sucrés se précisent avec des notes de miel, de nougat et d'abricot sec. Mon cocktail est l'union de deux classiques au champagne et j'associe l'acidité mordante de la passion, la douceur charnelle de la vanille et le parfum rafraîchissant de la framboise Meeker

Maï Taiï - ÎLE INTENSE 90€

Direction l'île de la Réunion avec ce cocktail suave et exotique qui marie les saveurs du rhum Savanna hors d'âge « L'Absolu » une édition limitée des plus vieux millésimes de la distillerie.

J'y ajoute les parfums envoûtant de la vanille de l'île et de l'ananas Victoria, un des meilleurs ananas au monde qui bénéficie d'un label rouge depuis 2006. Un absolu à découvrir !

Last Word - TARRAGONE 90€ **PAR REINE DES LIQUEURS**

Une ode à la vie et à ma région natale, sublimée par une Chartreuse hors du commun et un gin de haute montagne distillé chez Emmanuel Renault, Meilleur Ouvrier de France, chef 3 étoiles à Megève. Tout simplement l'excellence des pâturages sauvages !

Penicillin - TERRE & MER 190€

J'ai élaboré cette version en m'inspirant d'une soirée au large du Cap d'Antibes. Pour le côté terre, j'associe un whisky tourbé français, des citrons de pays, du gingembre, des herbes et du miel de Provence et pour le côté mer, j'ajoute une note saline qui évoque les parfums d'iode d'une soirée conviviale en mer. *A déguster avec une cuillère de caviar français, un produit rare et précieux.*

Vieux Carré - 490€ **NOCES DE DIAMANT**

Cette boisson reflète l'âme d'Antibes, le charme du Fort Carré et sa richesse musicale rappelant comment cette ville est à la Côte d'Azur ce que le quartier français est à la Nouvelle-Orléans : Une véritable célébration du jazz.

Un whisky français affiné en fût de grands crus du Bordelais, une liqueur Bénédictine vintage de collection et un cognac de Grande Champagne, élu meilleur spiritueux au monde, un cognac de 60 ans d'âge avec une longueur en bouche exceptionnelle !

Paloma KOMOS - 90€ **L'exception qui confirme la règle**

Ma version prestigieuse de la Paloma est aussi fruitée et rafraîchissante qu'un verre de rosé grand cru avec un zeste de sophistication en supplément... J'ai sourcé la Téquila Komos Reposado Rosa, produite de manière éthique et durable par une petite famille dans les hauts plateaux de l'Etat de Jalisco puis affinée en fût de vin rouge de chêne français ce qui lui donne sa couleur rose naturelle. J'ajoute un jeu de textures et de températures avec l'aloé vera bio français et le piment de Bresse, une variété française de piment réhabilitée par le Chef MOF Christian Tetedoie.

NB : Nous avons sélectionné cette téquila dont l'histoire et le cahier des charges sont en phase avec les valeurs défendus par nos petits producteurs français passionnés !



Chapitre 10

LUXE & PRESTIGE

Émerveillez vos sens et marquez les esprits avec ces cocktails hors du commun dont vous vous souviendrez ! Des spiritueux prestigieux et uniques, une verrerie en cristal BACCARAT, un juste dosage méticuleux pour une version haute couture de la mixologie !

PAR VICTOR DELPIERRE CHAMPION DU MONDE

Bellini - HORS CATÉGORIE 90 €

Un Bellini de saison et Champagne Castelnau « hors catégorie ».
Seulement 3600 bouteilles ont été tirées révélant un univers précieux d'épices et de notes vanillées. La signature boisée est complétée par des senteurs de pain grillé, de citron confit et de jolies notes mentholées.
A l'image de l'exploit cycliste que représentent l'ascension et le franchissement des cols Hors Catégorie, chaque cuvée de cette Collection est l'expression ultime d'un savoir-faire prestigieux, à la croisée de l'audace et de la tradition.

Espresso Martini - MIRAFLORES 90 €

Un micro-lot rare et singulier pour une expérience caféinée mémorable !
J'ai sourcé un terroir d'exception, un café de spécialité gourmand et généreusement fruité que j'associe à la vodka Rhéta, une vodka artisanale française engagée. Sa recette utilise l'emblématique pomme de terre primeur de variété Alcmaria, cultivée par les maraîchers de la coopérative Uniré, située sur l'île de Ré.

Irish Coffee - BOURBON ROSE 90 €

Un micro-lot d'exception au fruité remarquable !
J'ai sourcé un café de spécialité en process lavé, un bourbon rose de Colombie de la région Huila, récolté par Edwin Mazorra à 1600m d'altitude.
Unique et rare : un single cask 48%, vieilli en fût d'exception, une édition limitée à 450 bouteilles !

Pina Colada - VICTORIA 90 €

Un « cocktail-dessert » pour les gourmands et les gourmets exigeants imaginé dans le cadre du « St Barth Gourmet Festival », pour Mr Pierre Hermé : Le célèbre pâtissier Pierre Hermé, « le Picasso de la pâtisserie » a créé des goûts identitaires qui ont révolutionné et marqué le monde de la gastronomie !
Son entremet Victoria marie subtilement la texture généreuse de la purée de coco, le fruité de l'ananas, la vivacité du citron vert et la complexité du bouquet aromatique de la coriandre.

Side Car - NOCES DE DIAMANT 490 €

La quintessence de l'excellence française au cognac 60 ans d'âge ! Un cognac Grande Champagne, élu meilleur spiritueux au monde, avec une longueur en bouche exceptionnelle !

Margarita - CLASE AZUL ULTRA 490 €

Je réalise aujourd'hui, pour vous, ma recette secrète de Margarita, spécialement conçue au Ritz Paris, en 2012, pour Jennifer Aniston, avec une Tequila hors du commun, une maturation prolongée de cinq ans dans des fûts de whisky et de sherry...

