



MONSIEUR
COCKTAIL



BARS À
cocktails éphémères

MARIAGE - EVÉNEMENTS HEUREUX
RÉCEPTIONS PRO / PRIVÉES



CRÉATION - DESIGN - MASTERCLASS

NOTRE CARTE

coup de coeur



Quatre cocktails que l'on aime particulièrement
et qui se marient bien ensemble

BALADE EN VERGER *AU SHAKER*

- > Irish Whiskey bushmills original
- > Liqueur de vanille
- > Sirop d'amaretto
- > Jus de pêche
- > Soupçon de fleur d'oranger
- > Chips de pomme



PIÑA PASSIONATA *AU BLENDER*

- > Crème de coco
- > Jus d'ananas
- > Purée de maracujà
- > Chips d'ananas

TONIC YUZU

À LA CUILLÈRE

- > Gin
- > Jus de yuzu
- > Bitter aromatique
- > Tonic pamplemousse & romarin
- > Ecorce d'agrumes & brin de romarin



JUNGLE PUNCH

EN BONBONNE

- > Jus de cranberries
- > Jus d'ananas
- > Jus de pêche
- > Sirop d'hibiscus
- > Macération d'agrumes



FAITES

votre choix



LES MISES EN OEUVRE

**Il y a autant de cocktails que
de façon de les classer.**



Au fil de notre expérience, nous avons
décidé de les classer par
MISE EN OEUVRE



AU SHAKER

Belle homogénéité des mélanges

Aaah... Quasiment l'emblème de la profession. Techniquement, cette action sert à homogénéiser les différents ingrédients en insufflant de l'oxygène dans la préparation. En résulte donc des recettes fines et équilibrées.



AU BLENDER

La texture au service du plaisir

Mélanger des fruits frais, des confitures ou des sorbets par exemple nécessite une technique légèrement plus punchy ! C'est là que le blender entre en jeu. Des recettes onctueuses, opulentes et généreuses.



À LA CUILLÈRE

Le raffinement dans la simplicité

N'en déplaise à l'agent 007, le shaker n'est pas toujours indispensable... En effet certains assemblages, toppés avec un tonic par exemple, se passent bien volontiers d'être secoués. Sceptique ? Shakez une bouteille de soda chez vous. On en reparle...



EN BONBONNE

La décoction aromatique

La bonbonne, c'est un peu la cocotte-minute du bar. Particulièrement utilisée pour nos concoctions sans-alcool, elle permet l'infusion à froid de fruits frais ou d'herbes fraîches sur de gros volumes de liquide d'un coup. Pratique si on ne souhaite pas attendre plusieurs heures entre chaque verre...



LA CARTE DE NOS

cocktails



Du plus opulent au plus aromatique en passant par les smoothies
& les « mocktails » sans alcool, découvrez la carte de nos cocktails

Shaker



LOTUS



**Fraîcheur du litchi
et gourmandise
de la fraise**

- 4cl Liqueur de coco
- 2,5cl Liqueur de litchi
- 8cl Jus de fraise

SEXTINI



**Revisite du célèbre
Espresso Martini**

- 4cl Irish Whiskey Sexton
- 2cl Liqueur de café
- 1cl Liqueur de noisettes
- 1cl Sirop d'amande
- Rallonger café chaud

IRISH SOUR



**Revisite gourmande
du classique Whisky
sour**

- 5cl Irish Whiskey
- 1,5cl Sirop orange sanguine
- 1/2 Citron jaune pressé
- 1 Blanc d'oeuf

PIAZZA DEL COLOSSEO



**Balade estivale dans
le Forum Antique
à Rome. Bergamote,
amande douce...**

- 3cl Gin
- 2,5cl Liqueur Italicus (bergamote)
- 1cl Sirop d'abricot-amande
- 1/4 Citron jaune pressé
- 1 Blanc d'oeuf
- Effluve de fleur d'oranger

SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS



**L'aromatique de
l'agave enrobée
dans un écrin de fruits
rouges.**

- 5cl Tequila Jose cuervo tradicional 100% agave bleue
- 2cl Maraschino
- 1cl Sirop de cerise
- 5cl Jus d'ananas

PISCO SOUR



**Invitant au voyage, le
cocktail traditionnel
péruvien**

- 4cl Pisco
- 1,5cl Sucre de canne
- Citron vert pressé
- 1 Blanc d'oeuf

BALADE EN VERGER



Il porte très bien son nom...

- 5cl Irish Whiskey Bushmills original
- 2cl Liqueur de vanille
- 1cl amaretto
- 6cl Jus pêches
- Effluve fleur d'oranger

CUCUMBER SOUR



Fraîcheur acidulée du concombre, puissance aromatique du céleri.

- 5cl Vodka infusée au concombre
- Purée de yuzu
- Citron vert pressé
- Blanc d'oeuf
- 1 Dashes Bitter aromatique céleri

FIGUEROA



Cocktail d'influence automnale. Généreux et enrobant

- 5cl Vodka
- 2cl Crème de figue
- 1cac Sirop érable
- 6cl Jus poire

MEXICAN SLIPPER



Mélange de saveurs inattendues et rafraîchissantes

- 4cl Tequila blanco
- 2cl Liqueur de melon verte
- 1,5 Citron vert pressé
- 1cl Sucre de canne

BIANCO SUNRISE



Tout droit sorti des 80's, cette recette est idéale pour un apéritif ou en pool party

- 4cl Vermouth blanc
- 4cl Vermouth rosé
- 3cl Pamplemousse pressé
- 6cl Jus ananas
- 2cl Sirop fraise des bois

BLUE LAGOON



Fraîcheur acidulée, douceur de l'agrumes grâce au curaçao

- 5cl Vodka
- 1,5cl Curaçao bleu
- 1,5cl Sucre de canne
- Citron vert pressé
- Blanc d'oeuf

CLOVER CLUB CHERRY



Revisite du célèbre cocktail londonien

- 5cl Gin
- 2cl Cherry brandy
- Framboise fraîche
- Citron pressé
- 1 Blanc d'oeuf

PIN'IRISH



Gourmandise étonnante et inattendue...

- 5cl Irish Whiskey
- 1cac Miel
- 8cl Jus ananas
- 2cl Sirop de passion

ROSEMARY SOUR



La Provence au coeur de votre cocktail

- 5cl Vodka infusée au romarin
- 1cl Triple sec
- 1/2 Citron jaune pressé
- 2cl Sucre de canne
- 1 Blanc d'oeuf



FRENCH TONKA



Influence pâtissière évidente, la Tonka vient souligner les saveurs délicates de pistache

- 5cl Rhum Saint James infusé à la fève de Tonka
- 1,5cl Sirop de pistache
- 6cl Jus de pomme
- Quartier de citron vert

BIENVENIDO A MEXICO



Palette aromatique riche. Profondeur de l'agave, astringence du gingembre

- 5cl Tequila 100% agave
- 1,5 cl Sirop de baies roses
- Kumquat confit pilé
- 1/2 Citron vert
- Topping Ginger beer

DÉLICE DE FORT DE FRANCE



Aussi dépaysant que surprenant

- 4cl Rhum Saint James 1765
- 2cl Liqueur de vanille
- Miel
- Sirop de pain d'épices
- 6cl Jus maracujà

JIMMY CONWAY



Accroche puissante, suite toute en douceur

- 5cl Irish Whiskey BlackBush
- 3cl Amaretto
- 2 Dashes Bitter aromatique agrumes
- Tranche orange sanguine

RAPHAËLLA



**Negroni à la française
#Cocorico**

- 3cl Gin
- 3cl Liqueur Saint Raphaël
- 2cl Crème de cassis de Dijon
- Topping Tonic

BUBUL'BISCUS



Gouleyant et agréablement délicat

- 4cl Crème de griotte
- Framboises fraîches
- 1,5cl Sirop d'hibiscus
- Topping prosecco

GRENA'GIN



La recette traditionnelle de la grenadine réinventée au travers d'un gin tonic

- 5cl Gin
- 2cl Crème de fraise des bois
- 1cl Sirop de vanille
- 2 Dashes Bitter cerise
- Framboises et mûres fraîches,
- Topping Tonic hibiscus

GINGER FIZZ



Équilibre parfait entre l'aromatique, le sucre et la fraîcheur, parfait pour se désaltérer

- 5cl Rhum spicy
- 1/2 Citron vert pilé
- 1,5cl Sirop de gingembre maison
- Topping Ginger ale

RED NORMANDY



Toute la Bretagne du Roi Arthur dans un cocktail

- 4cl Irish Whiskey
- 2,5cl Crème de mirabelle
- Quartier de poire fraîche
- Topping cidre doux

ELDERFLOWER FIZZ



Fraîcheur des agrumes sublimée par le côté floral du sureau

- 5cl Vodka
- 2,5 cl Liqueur fleur de sureau
- 1/8 Citron vert
- Zeste citron jaune et zeste orange
- Topping eau gazeuse

MOSCOW MULE



Le classique New-Yorkais des 50's. Indémorable.

- 5cl Vodka
- Quartier de citron vert
- Topping Ginger beer

TONIC YUZU



Quand les saveurs méditerranéennes viennent épouser la douceur de cet agrume asiatique

- 5cl Gin
- 2cl Jus de yuzu
- 2 Dashes Bitter aromatique
- Topping Tonic pamplemousse & romarin



Blender



FRAMBOISINE



Opulence et gourmandise, un vrai dessert en cocktail.

- 5cl Vodka
- 3cl Liqueur coco
- Purée de framboise
- 8cl Jus goyave

DOUBLE M



Le Double M tient son nom des initiales de ses 2 ingrédients fruitiers. Mangue et maracuja

- 6cl Rhum spicy
- Purée de maracuja
- 7cl Jus de mangue
- 3 Dashes Bitter aromatique

WOODY MARGARITA



Revisite du classique Mexicain

- 5cl Tequila blanco
- 2cl Marasquin
- Citron pressé
- Confiture fruits des bois

PIÑA PASSIONATA



Exotique, généreux et enrobant

- 6cl Rhum portoricain
- Crème de coco
- 8cl Jus ananas
- Purée de maracujà

CE RÊVE BLEU...



Comme un granité aux agrumes. Aromatique de la mandarine, rondeur du yuzu.

- 5cl Vodka infusée écorces de mandarines
- Purée de yuzu
- 2,5 cl Curaçao bleu
- 1/2 Citron pressé

BANANA DAÏQUIRI



La fraîcheur du daiquiri rencontre l'opulence et la gourmandise de la banane

- 6cl Rhum blanc cubain
- Citron pressé
- 8cl Jus banane
- Banane fraîche

TEHOTIHUACAN



Rafraîchissant, gourmand grâce au l'épaisseur donné par l'ananas frais

- 6cl Tequila Cuervo « tradicional » 100% agave bleue
- 2cl Marasquino
- Ananas frais mixé
- Sirop de griotte



Bonbonne



RASPBERRIES LEMONADE



Légèrement pétillant, les arômes dépaynants de rose viennent souligner la framboise.

- Jus de framboise
- Jus de raisin
- Quartier de pomme en infusion
- Limonade à l'eau de rose



JUNGLE PUNCH



Frais et gourmand, rappelle les bonbons de notre enfance

- Jus cranberries
- Jus ananas
- Jus pêche
- Sirop d'hibiscus
- Macération d'agrumes

MC PEACH TEA



Le thé à la pêche version Monsieur Cocktail

- A base de thé vert
- Sirop chaï tea Monin
- Pêches fraîches ou en sirop (selon saison)
- Citron vert lentement infusé