

NIKKA FROM THE BARREL



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

HARMO NIKKA

CRÉATION : Reynald Poirier pour Whisky Magazine



INGRÉDIENTS

- 50 ml Nikka From The Barrel
- 25 ml apricot brandy Giffard
- 50 ml de jus de pamplemousse frais
- 10 ml de sucre de canne liquide Giffard
- + eau gazeuse

TECHNIQUE

Mettre tous les ingrédients dans le shaker (sauf l'eau gazeuse). Passer et verser dans le verre rempli de glace.
Rallonger à l'eau gazeuse.

VERRE : long drink – DÉCORATION : un quartier de pamplemousse

SERVI CHEZ "SOUS LES JUPES" – 12 RUE DURANTIN – PARIS 18^{ème}

ISLE OF JURA LEGACY



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

JURA CELTIC



INGRÉDIENTS

- 40 ml Isle Of Jura Legacy
- 20 ml de Porto tawny
- 10 ml de liqueur de mandarine Giffard

TECHNIQUE

Mettre tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Passer et verser.

VERRE : flûte à champagne

SERVI AU "HARRY'S BAR" – 5 RUE DAUNOU – PARIS 2^{ème}

MAKER'S MARK



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

MANHATTAN MARK



INGRÉDIENTS

- 40 ml Maker's Mark
- 20 ml de Punt e mes
- 1 trait de Fernet Branca

TECHNIQUE

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à cocktail. Servir.

VERRE : verre à cocktail – DÉCORATION : une cerise

SERVI AU BAR "LE FORUM" – 4 BOULEVARD MALESHERBES – PARIS 8^{ème}

ANCNOC 12 ANS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

LOVE ME DHU



INGRÉDIENTS

- 50ml anCnoc
- 5 mûres
- 20 ml de sirop de lavande Giffard
- 25 ml de jus de citron frais

TECHNIQUE

Ecraser les mûres dans le sirop de lavande. Ajouter le jus de citron et anCnoc. Secouer avec la glace. Passer et verser dans le verre de service.

VERRE : verre Martini – **DÉCORATION :** des pétales de lavande

SERVI À L'“HÔTEL COSTES” – 239 RUE SAINT-HONORÉ – PARIS 1^{er}

BALLANTINE'S 12 ANS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

N°12



INGRÉDIENTS

- 40 ml Ballantine's 12 ans
- 2 framboises + 2 myrtilles + 2 mûres
2 fraises + 2 rondelles d'orange
- 1 citron pressé
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 25 ml de jus de cranberries
- 25 ml de vin rouge de qualité supérieure
- 1 feuille de menthe

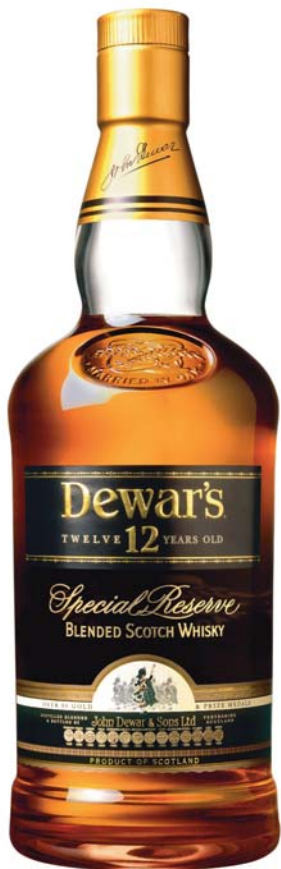
TECHNIQUE

Mélanger et écraser avec douceur les fruits rouges et la rondelle d'orange dans un verre. Ajouter le Ballantine's 12 ans, le miel et le sucre vanillé et mélanger. Verser dans un shaker, ajouter le reste des ingrédients avec de la glace et secouer. Passer et verser dans un verre rempli de glace pilée.

VERRE : long drink – DÉCORATION : une feuille de menthe et une mûre

SERVI AU BAR DE "L'APICIUS" – 20 RUE D'ARTOIS – PARIS 8^{ème}

DEWAR'S 12 ANS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

RED BEE

CRÉATION : Aurélien Coste pour le Whisky Live Paris 2007



INGRÉDIENTS

- 40 ml Dewar's 12 ans
- 20 ml de miel liquide
- 20 ml de Mangalore
- 10 ml de sirop de noisette
- 10 ml de jus de citron frais

TECHNIQUE

Mettre tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Passer et verser.

VERRE : verre à cocktail

DÉCORATION : une grappe de groseille surmontée d'une tête de menthe

SERVI AU BAR "LE LUCIEN" - HÔTEL FOUQUET'S - 46 AVENUE GEORGES V - PARIS 8^{ème}

NIKKA PURE MALT WHITE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

OLD FASHIONED



INGRÉDIENTS

- 50 ml Nikka Pure Malt White
- un trait de bitter
- 1/2 sucre
- + eau gazeuse

TECHNIQUE

Mélanger tous les ingrédients.
Allonger d'eau gazeuse.

VERRE : tumbler – DÉCORATION : un zeste d'orange, une cerise à l'eau de vie

SERVI AU "BUDDHA BAR" – 8 BIS RUE BOISSY D'ANGLAS – PARIS 8^{ème}

ASYLA



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

BLOOD & SAND



INGRÉDIENTS

- 20 ml Compass Box Asyla
- 20 ml de jus d'orange sanguine pressée
- 15 ml de Heering cherry liqueur
- 15 ml de jus de sweet vermouth

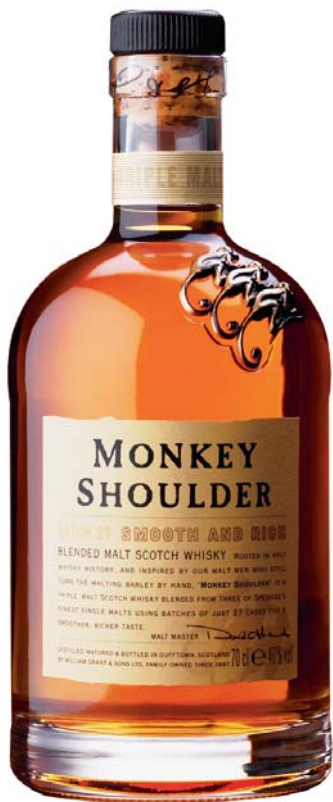
TECHNIQUE

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker. Verser dans le verre de service préalablement rafraîchi.

VERRE : verre à cocktail - DÉCORATION : un zest d'orange sanguine

SERVI À "L'EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB" - 37 RUE SAINT-SAUVEUR - PARIS 2^{ème}

MONKEY SHOULDER



MONKEY SHOULDER

SMOOTH AND RICH

BLENDING MALT SCOTCH WHISKY

ROOTED IN WHISKY HISTORY, AND INSPIRED BY OUR MALT MEN WHO STILL

TURN THE MALTING BARLEY BY HAND, 'MONKEY SHOULDER' IS A

TRIPLE MALT SCOTCH WHISKY BLENDED FROM THREE OF SPESBY'S

FINEST SINGLE MALTS USING BATCHES OF JUST 27 CASKS FOR A

SMOOTHER, RICHER TASTE.

MALT MASTER *David*

ESTABLISHED, MATURED & BOTTLED IN DUFFTOWN, SCOTLAND

BY WILLIAM GRANT & SONS LTD, FAMILY OWNED SINCE 1840

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

WILD MONKEY



INGRÉDIENTS

- 50 ml Monkey Shoulder
- 4 mûres fraîches
- 10 ml de jus de citron frais
- 10 ml de sucre de canne Giffard

TECHNIQUE

Mettre tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Passer et verser dans le verre de service préalablement rafraîchi.

VERRE : verre à cocktail – DÉCORATION : des mûres

SERVI AU "PARK HYATT VENDÔME" – 3/5 RUE DE LA PAIX – PARIS 8^{ème}

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

JACK ROYAL



INGRÉDIENTS

- 40 ml Jack Daniel's Single Barrel
- 20 ml de Mandarine Napoléon
- 1 trait de Chambord
- + Schweppes Ginger Ale

TECHNIQUE

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à cocktail. Verser dans le verre de service et allonger de Ginger Ale.

VERRE : long drink - DÉCORATION : Physalis et rondelle de clémentine

SERVI AU "15 CENT 15" - HÔTEL MARIGNAN - 12 RUE DE MARIGNAN - PARIS 8^{ème}