

THE COCKTAIL CLUB

Jo.

MADE BY ALESSANDRO

**Pour cette nouvelle carte
de cocktails, Alessandro
vous invite à voyager
avec lui.**

**Un voyage fait de
rencontres et
d'inspirations venues du
quatre coins du monde
liées à son parcours.**

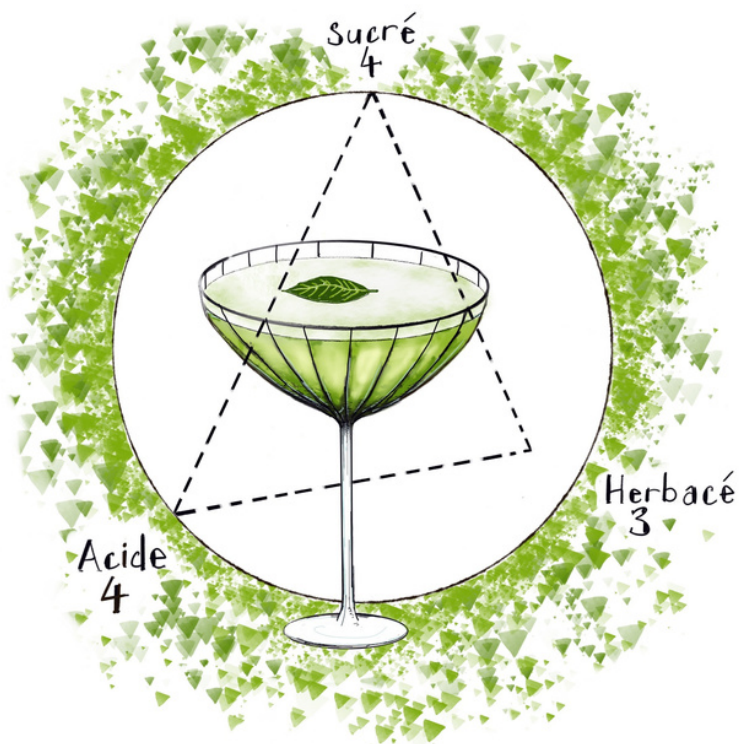
01. GREEN PARK

16.-

Bulldog Gin , Basilic, Sucre, Citron, Céleri



UNE ÉVOLUTION DU BASIL SMASH, PLUS COMPLÈTE ET COMPLEXE? UN POUR MOI! LE GREEN PARK A ÉTÉ CRÉÉ PAR ERIK LORINCZ, UN DES MEILLEURS BARTENDER AU MONDE ET PROPRIÉTAIRE DU KWANT, À LONDRES



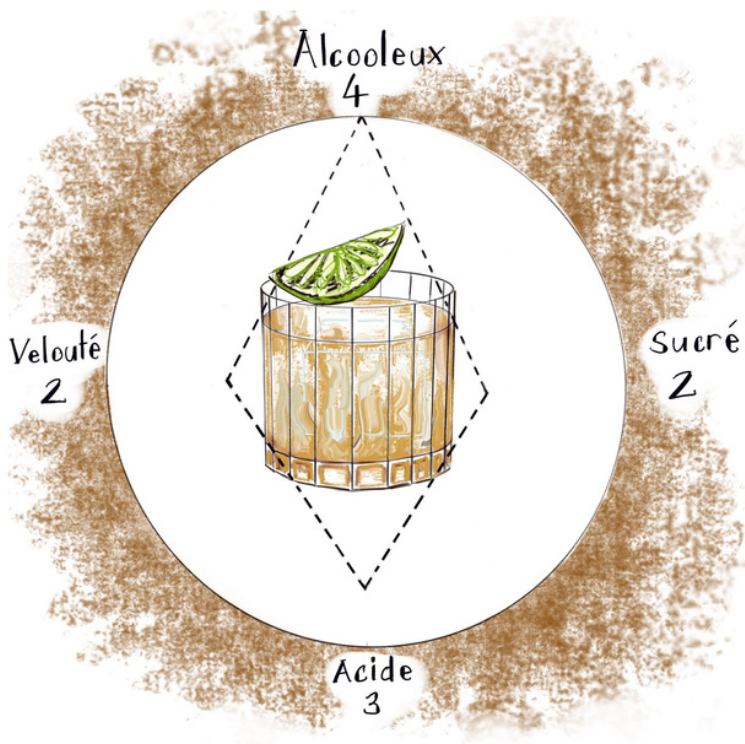
02. BROOKLYNITE

16.-

Appleton Rum, Sirop de miel, Citron Vert, Angostura



C'EST NOTRE INCONTOURNABLE; UN TWIST SUR UN DAIQUIRI, SIMPLE, EFFICACE, À LA NEW-YORKAISE.



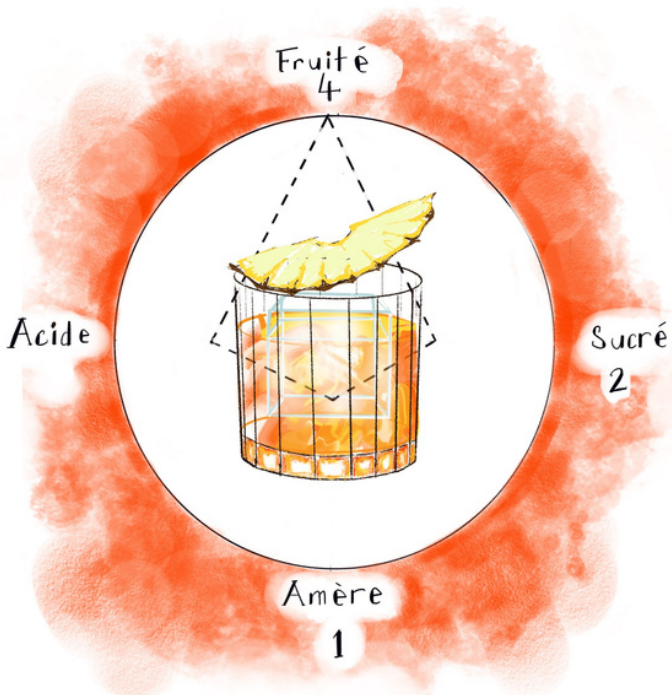
03. EAST 8 HOLD-UP

16.-

Skyy Vodka, Aperol, Ananas, Fruit de la Passion, Citron Vert
Vert



L'UN DES FAVORIS DU MENU PRECEDENT. CRÉÉ AU MILK & HONEY, À LONDRES, AVEC DE BELLES SAVEURS DE FRUITS TROPICAUX!



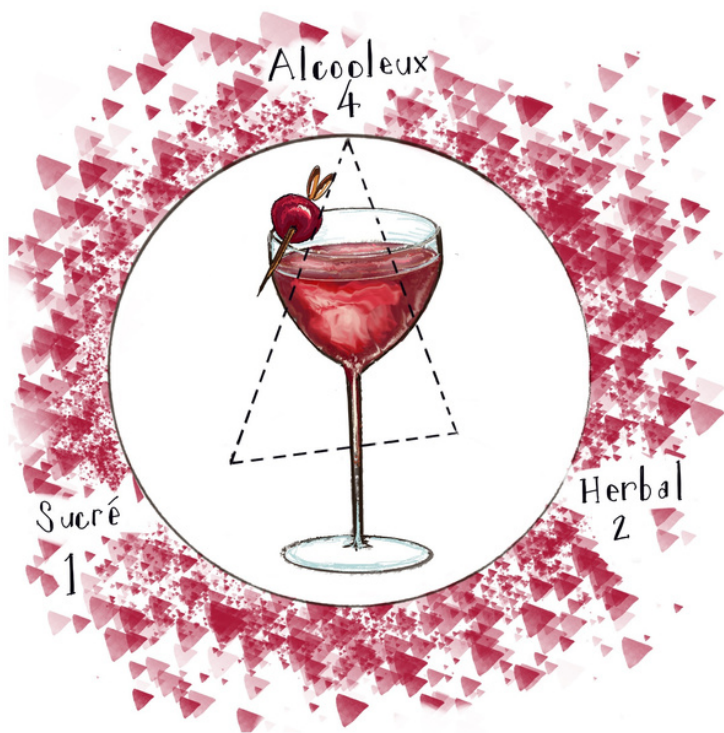
04. À LA LOUISIANE

17.-

Wild Turkey Rye, Vermouth Blend,
Benidictine, Absinthe, Peychaud Bitter



UN DE MES VINTAGES PRÉFÉRÉS : POIGNANT, RICHE EN ARÔMES ET LONG EN BOUCHE. SI VOUS AIMEZ LES COCKTAILS CAPITEUX, CELUI-CI EST LE VOTRE!



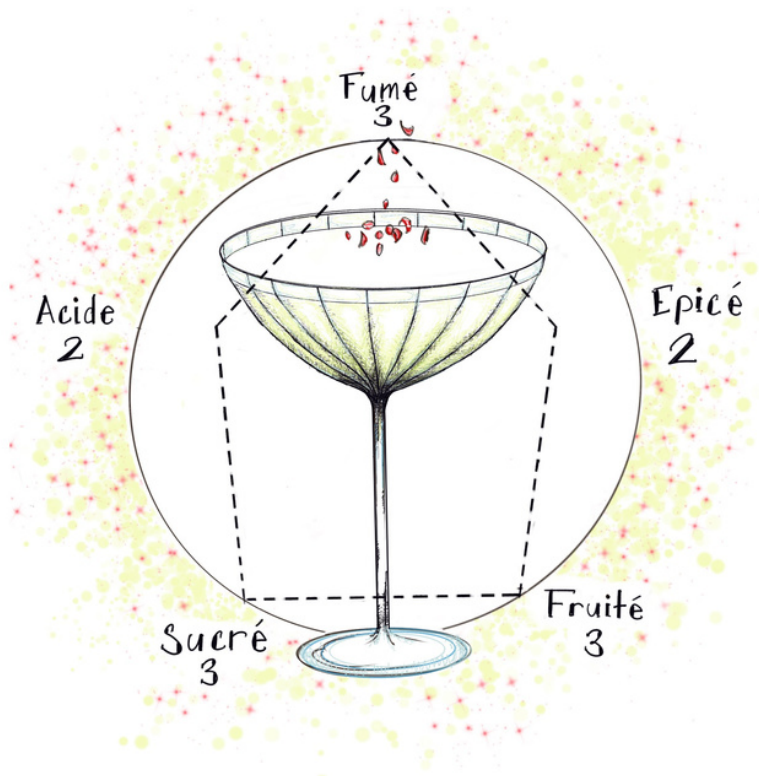
05. READY FIRE AIM

17.-

Mezcal, Espolon Blanco, Sirop de Miel & Ananas, Poivre Rose,
Citron Vert, Bitter Maison de Chipotle



UN ALLÉ SIMPLE POUR LE MEXIQUE? CON MUCHO GUSTO!
CRÉÉ PAR STEVE SCHNEIDER DU BAR EMPLOYEES ONLY, À NUEVA YORK



SIGNATURE CLASSICS

**La série de cocktails que
vous adorez déjà.**

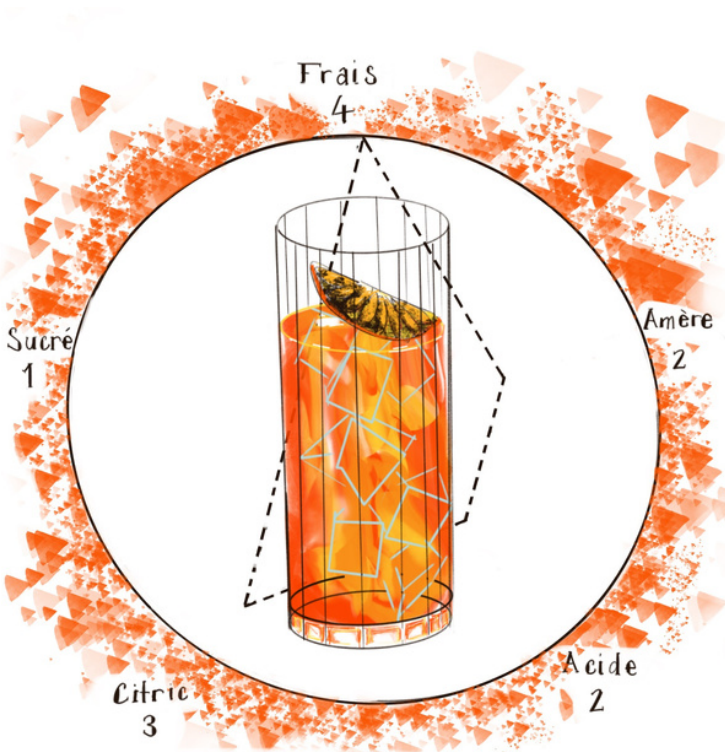
06. JO'S SPRITZ

16.-

Aperol, Campari, Italicus Rosolio di Bergamotto,
Orange, Rhubarbe, Prosecco



**NOTRE ADAPTATION DE L'APEROL SPRITZ ET NOTRE BEST-SELLER;
APPROUVÉ PAR JO!**



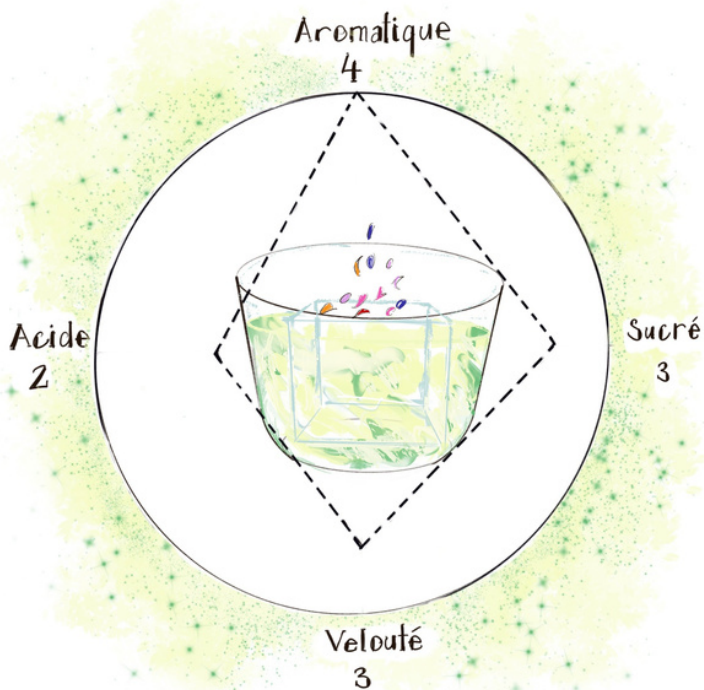
07. INFANTE DEL SUR

16.-

Espolon Blanco infuse à l'Huile d'Olive,
Orgeat Maison au Kaffir, Citron Vert, Fleur d'Oranger



LE COCKTAIL FAVORIS D'ALESSANDRO. UNE VARIATION DE MARGARITA: LE
VELOUTÉ DE L' HUILE D'OLIVE ET LES ARÔMES DE FEUILLES DE KAFFIR. YES
PLEASE!



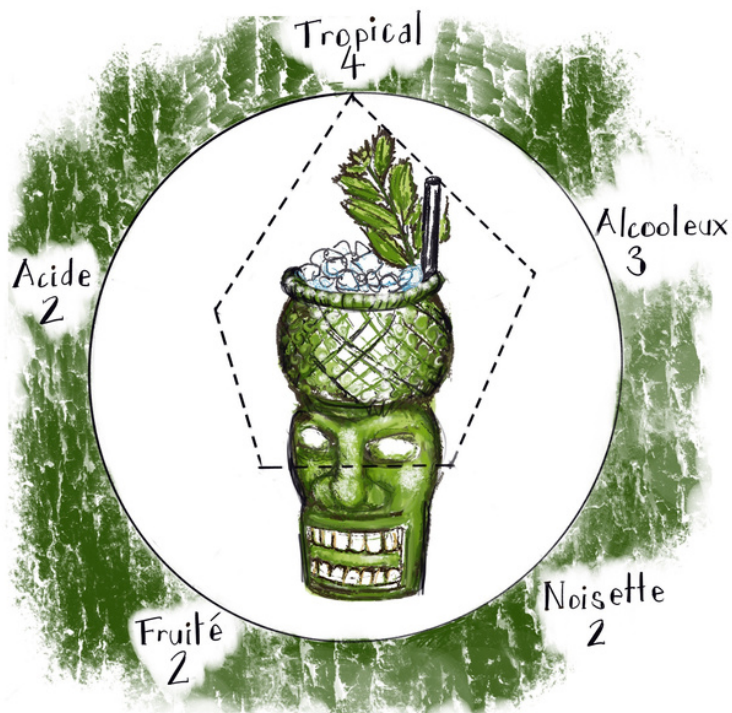
08. BKK MIDNIGHT MARKET

17.-

Appleton infusé au Pandan, Bickens Gin,
Cherry Heering, Earl Grey Cordial, Citron Vert,
Eau de Coco, Bitter au Chocolat



NOUS AVONS VOULU CRÉER UN COCKTAIL TIKI, INSPIRÉ D'UN CHAI BUBBLE
TEA (UN HIT EN THAÏLAND). LE MÉLANGE DE NOIX DE COCO, PANDAN ET
EARL GREY POUR VOUS AMENER À BANGKOK SANS DÉCOLLER DU CANAPÉ.



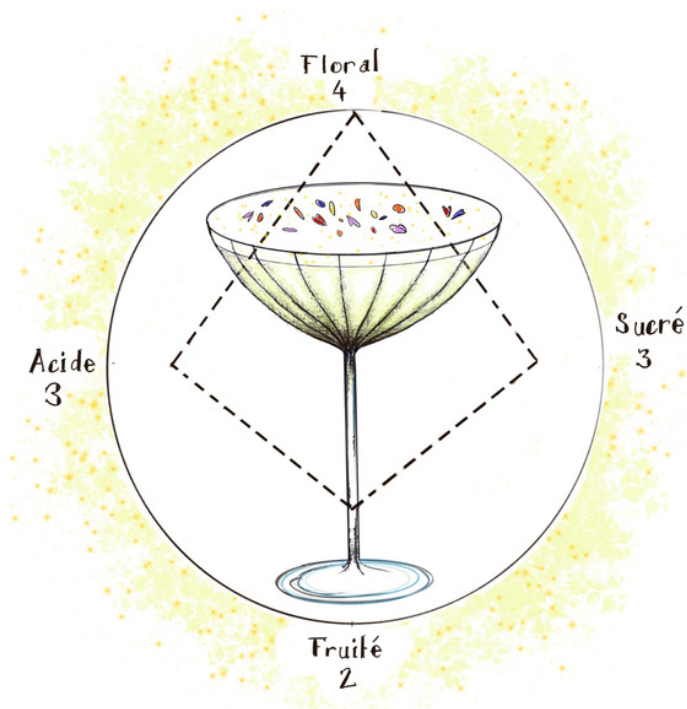
09. SPRING IN RIO

17.-

Cachaca 51, St Germain, Grand Marnier,
Jus de Pomme, Sucre, Citron Vert,
Bitter Aphrodite, Siphon au Sauterne



**VOUS PENSEZ QUE LA CACHAÇA EST UN ALCOOL PLAT, SEULEMENT POUR
LES CAIPIRINHAS, QU'ON NE PEUT EN SORTIR QUELQUE CHOSE DE FLORAL
ET FRUITÉ? BOUGE PAS...."**



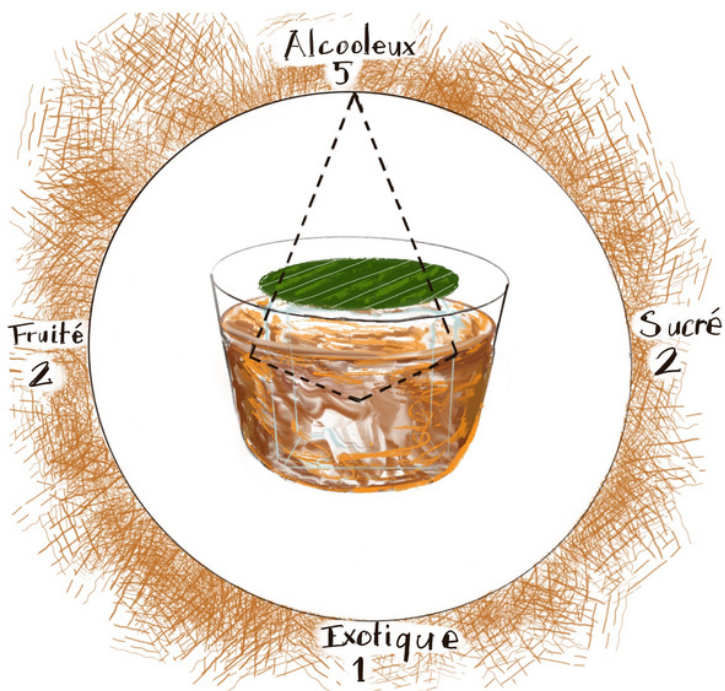
10. AMERICAN DREAM

17.-

Wild Turkey Rye & Wild Turkey Bourbon infusés à la gauffre,
Sirop de banane gardenia, Jo's Bitters #1



NOTRE OLD FASHIONED REVISITÉ FAÇON PTI DEJ'.



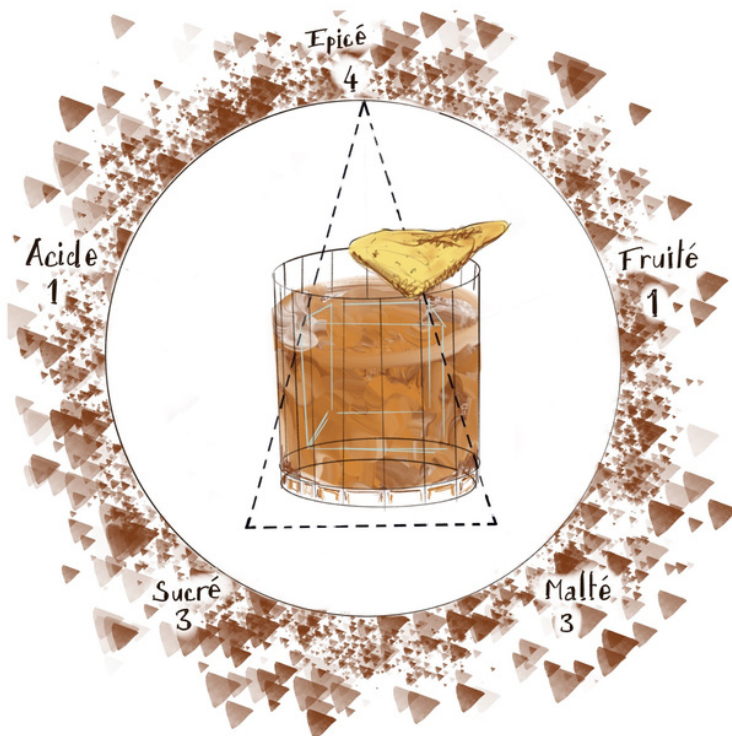
11. MR SMITH TRADING CO.

17.-

Wild Turkey Rye, Talisker, Sherry,
Mangue, Citron, Sirop Caramelisé d'Orge,
Cardamom, Coco



LA THÈSE EST : "SI J'ÉTAIS UN COMMERÇANT EN 1800 À HONG KONG,
POURRAIS-JE MIXER UN COCKTAIL AVEC DES INGRÉDIENTS DU MONDE
ENTIER?"



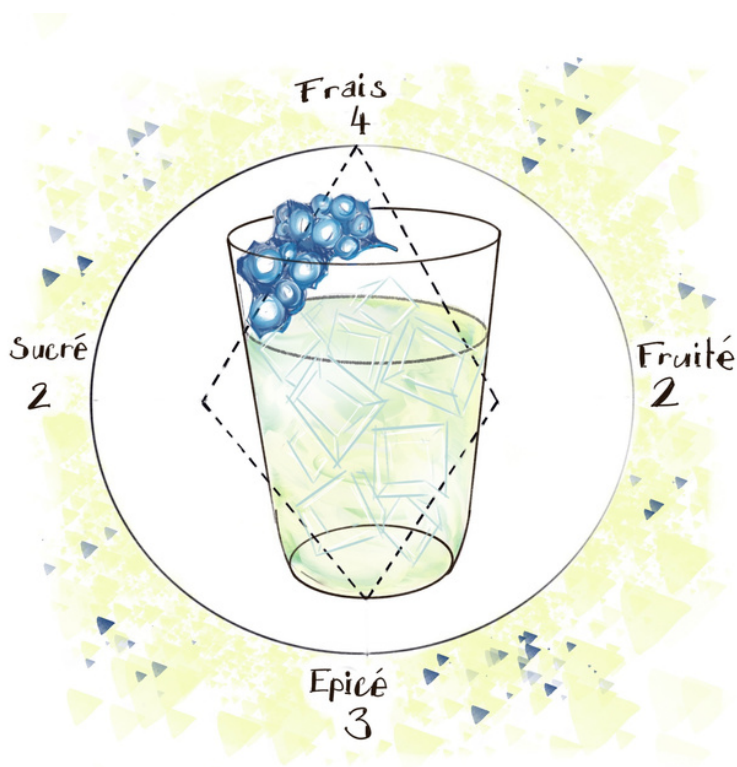
12. ZHENG HE

16.-

Skyy Vodka, Italicus Rosolio di Bergamotto,
Sherry, Citron, Sirop de Gingembre,
Soda au Jasmin & Lychee



UN MAGNIFIQUE LONG DRINK AVEC GINGEMBRE ET NOTES FRUITÉES



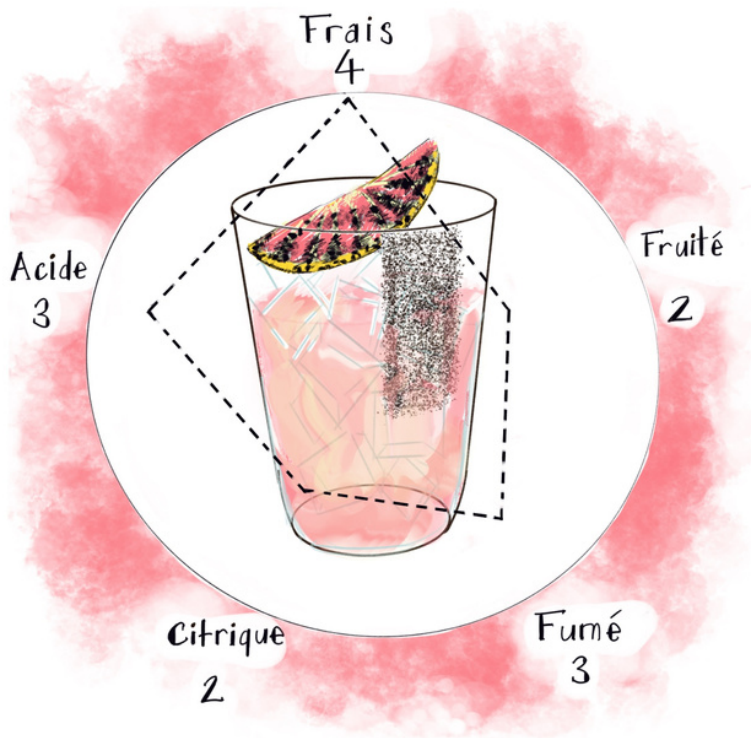
13. MEZCAL PALOMA

17.-

Mezcal, Tequila Espolon Blanco, Italicus Rosolio di Bergamotto, Superjus de Pamplemousse Rose, Sirop d'Agave, Soda



NOTRE TWIST DU PALOMA, FUMÉ ET CONTRASTÉ PAR LES NOTES D'AGRUMES.

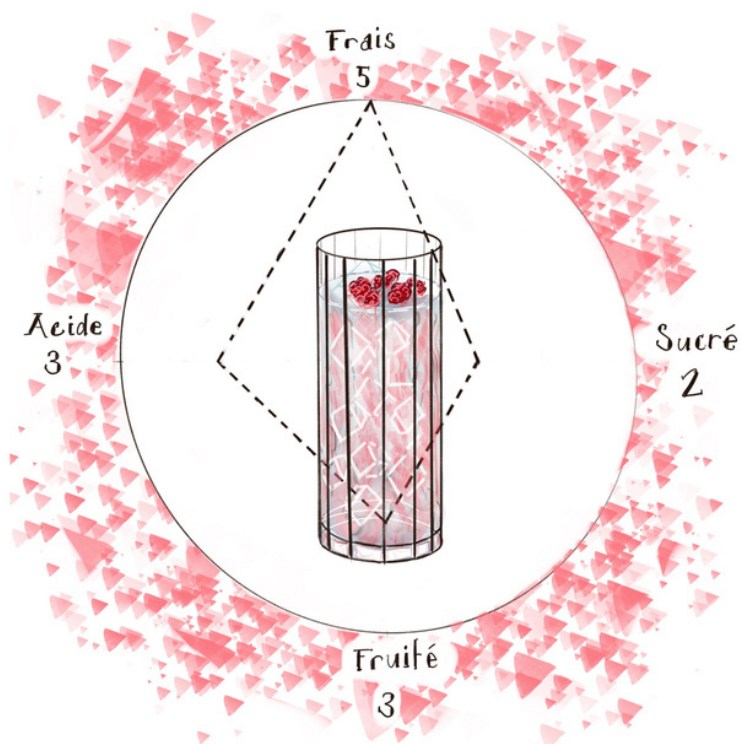


14. FLORADORA (SANS ALCOOL) 12.-

Gin Sans Alcool, Citron Vert, Sirop de Framboise, Ginger Beer



LONG DRINK FACILE ET SANS CHICHI. PETILLANT, ÉPICÉ ET ULTRA FRUITÉ!



15. WILSON (SANS ALCOOL)

12.-

Seedlip Spice, Rebels Amaretto, Citron Vert,
Ananas, Eau de Coco, Sirop de Miel



EST-IL POSSIBLE DE COMPOSER UN COCKTAIL DE HAUTE QUALITÉ SANS
ALCOOL?
YES WE CAN!

