

COCKTAILS

NOLA PUNCH DU JOUR

9 €

PIMM'S CUP

9 €

Le Pimm's Cup a été créé à Londres par James Pimm. Le fameux Napoleon House à la Nouvelle Orléans 'revisité' est une création avec une touche "New Orleans"; et depuis le Pimm's Cup est devenu un classique dans la "Crescent City".

Pimm's Cup #1, limonade, Fever Tree Lemonade, concombre

FRENCH 75

12 €

Le nom du cocktail fait référence au canon de 75 mm modèle 1897, une pièce d'artillerie de campagne de l'armée française.

Blue Coat American Dry Gin, jus de citron, sirop de sucre, Champagne

MINT JULEP

12 €

Un véritable classique créé au 18e siècle au sud des États-Unis.

Buffalo Trace Bourbon, sirop de sucre de canne, menthe

RAMOZ GIN FIZZ

13 €

Le Ramos Gin Fizz a été inventé par Henry C. Ramos dans les années 1880 et est devenu un des grands classiques de la Nouvelle Orléans.

Blue Coat American Dry Gin, crème fraîche, fleur d'orangée, citron vert, citron, blanc d'œuf, vanille

CAJUN MOSCOW MULE

12 €

Le classique Moscow Mule avec un bang !

The Bay Vodka, cordial citron vert, ginger beer

BRANDY CRUSTA

14 €

Ce cocktail fut inventé dans les années 1850 dans le "French Quarter" à la Nouvelle Orléans, 'New Orleans' par Joseph Santini, le Brandy Crusta était le premier cocktail à utiliser des agrumes. Du coup, c'est devenu la création d'une nouvelle catégorie des boissons dites "sours"! Pierre Ferand Cognac, Cointreau, Marachino Liquer, Angostura Bitters, jus de citron

VIEUX CARÉE

15 €

Classique cocktail de la Nouvelle Orléans créée en 1930, nommée après le fameux french quarter Rittenhouse Rye, Pierre Ferrand Cognac, Vermouth Rouge, Bénédictine, Angostura Bitters, Peychaud Bitters

NOLA SMOKEY BLOODY MARY

14 €

*Le Classique Bloody Mary revisité façon Nouvelle Orléans
The Bay Vodka, jus de tomates fumées, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri, poivre noir, pickled gombo*

NOLA MILK PUNCH

12 €

*Un des cocktails classiques de la Nouvelle Orléans que l'on boit le matin, le midi et le soir!
Buffalo Trace Bourbon, Bayou Rhum Select, lait fermier, sirop de sucre de canne, vanille*

HURRICAINÉ

15 €

*LE COCKTAIL de Bourbon Street. Nous vous proposons cet icône avec des jus pressés minute et avec une liqueur de Grenade.
Bayou Rhum Select, Plantation Dark Rhum, Fair liquer de Grenade, fruit de la passion, jus d'orange, jus de citron vert*

SAZERAC

15 €

*Le grand classique de la Nouvelle-Orléans, créé à l'hôtel Roosevelt et nommé après la Maison Sazerac de Forge et Fils Bourbon
Rittenhouse Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters, sucre de canne*

CRESCENT CITY SLING

15 €

*NOLA'S version du fameux Singapore Sling.
Buffalo Trace Bourbon, Guaglia Ciliegia, Cointreau, Bénédictine, jus d'ananas, jus citron, Angostura*