



Taking inspiration from both sides of the Channel, we've used the best British and French spirits to give a few classic cocktails un petit twist.

For more adventurous souls, our cocktail maps are on hand to help you explore new territory and find a favourite.

Bon voyage.



SIGNATURE COCKTAILS

GIN

ANGÉLIQUE

Created with Raymond Blanc, this heavenly blend of botanicals is un petit taste of Provence.

Our lavender-infused Toujours 21 gin, Cointreau, green Chartreuse, honey syrup, chardonnay and fresh lemon juice.

LADY MARMALADE

A sparkling twist on a classic negroni, this muddled mélange is topped up with a dash of bubbly.

Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Speciale Rubino, marmalade syrup and Crémant d'Alsace.

EARL GREY SOUR

Evoke an English summer afternoon with this fresh, aromatic sour, shaken together with a hint of Cornish tea.

Bombay Sapphire, our Cornish smoked manuka Earl Grey syrup, fresh lemon juice, egg white and Angostura bitters.

VODKA

MONTMARTRE MULE

Zingy and zesty, our remix on the original Muscovite really packs a punch.

Grey Goose, ginger syrup and fresh lemon juice, served with a cube of crystallised ginger.

ESPRESSO MARTINI

The perfect pre-travel pick-me-up – kick-start your evening with a bittersweet classic.

Grey Goose, Tia Maria, espresso, sugar syrup and a pinch of sea salt, served with a chocolate bourbon biscuit.

NON-ALCOHOLIC

CHAMPS-ÉLYSÉES SPRITZ

Created with Raymond Blanc, this sparkling fruit and floral spritz is light, fresh and delightfully quaffable.

Cranberry juice, elderflower cordial, pineapple juice, lime juice and tonic water.

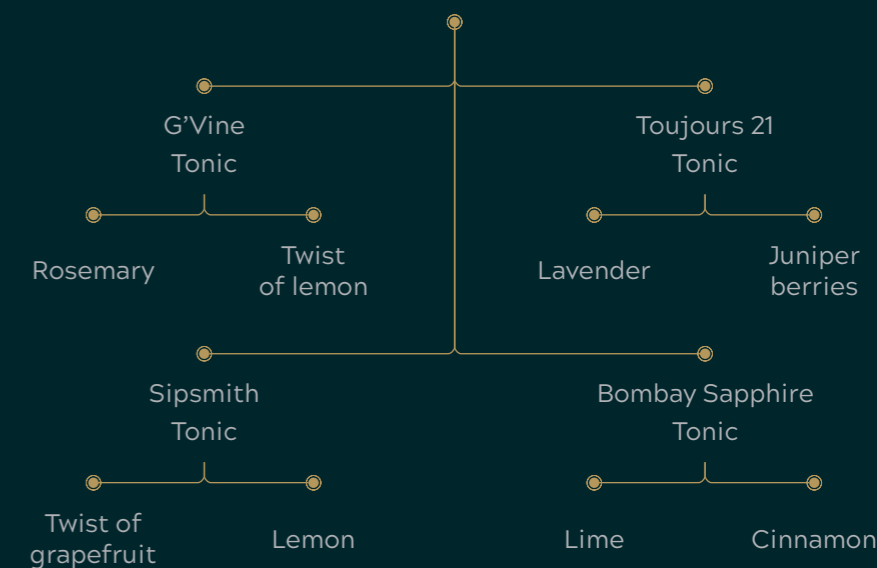


COCKTAIL MAPS

MARTINIS



GIN AND TONICS



Created with the London Cocktail Club.
Got another classic cocktail in mind? Just ask our mixologist.

BUSINESS
PREMIER



Puisant l'inspiration de chaque côté de la Manche, nous avons sélectionné les meilleurs spiritueux français et britanniques pour revisiter quelques grands classiques du cocktail.

Envie d'explorer d'autres territoires? Nos cartes sont là pour guider vos papilles vers de nouveaux horizons gustatifs.

Bon voyage.

**BUSINESS
PREMIER**



COCKTAILS MAISON

GIN

ANGÉLIQUE

Créé en partenariat avec Raymond Blanc, ce savant mélange de plantes aromatiques a comme un petit goût de Provence.

Toujours 21 infusé à la lavande, Cointreau, chartreuse verte, sirop de miel, chardonnay, jus de citron frais.

LADY MARMALADE

Le negroni revisité : ce cocktail rouge rubis est rehaussé d'un trait de crémant pour faire pétiller vos papilles.

Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Speciale Rubino, sirop de marmelade, crémant d'Alsace.

EARL GREY SOUR

Avec ce cocktail frais et agrémenté d'une pointe de thé de Cornouailles, il flotte comme un parfum d'été anglais...

Bombay Sapphire, sirop au thé fumé (Earl Grey et manuka de Cornouailles, exclusivité Eurostar), jus de citron frais, blanc d'œuf, Angostura bitters.

VODKA

MONTMARTRE MULE

Amateur de sensations fortes? Essayez notre remix épicé de ce classique moscovite.

Grey Goose, sirop de gingembre, jus de citron frais. Servi avec un morceau de gingembre confit.

ESPRESSO MARTINI

Rien de tel qu'un petit remontant avant un grand voyage : ce délicieux cocktail doux-amer donnera un coup de fouet à votre soirée.

Grey Goose, liqueur de café Tia Maria, café expresso, sirop de sucre, pincée de sel. Servi avec un Bourbon biscuit au chocolat.

SANS ALCOOL

CHAMPS-ÉLYSÉES SPRITZ

Dans ce mocktail frais et léger, Raymond Blanc s'est laissé inspirer par des notes florales et fruitées, pour mieux vous désaltérer. À consommer sans modération.

Jus de canneberge, sirop de fleurs de sureau, jus d'ananas, jus de citron vert et tonic.

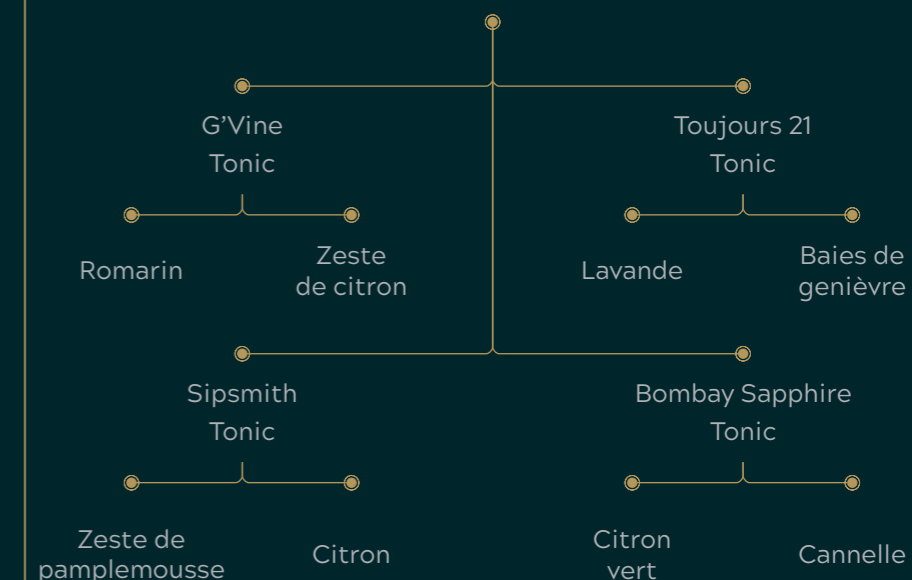


CARTES DES COCKTAILS

MARTINI



GIN-TONIC



En partenariat avec le London Cocktail Club.
Votre cocktail n'est pas sur la liste? Consultez notre mixologiste.