

CARTE

MESS

MELODIE EN SOUS-SOL

BAR  CLUB

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

# APERITIFS & DIGESTIFS

## APERITIFS

<b>RICARD 45°</b>	2cl	2,8€
<b>SUZE 15°</b>	6cl	3,5€
<b>KIR VIN BLANC*</b>	12cl	4€
<b>MARTINI 14,4° Blanc ou rouge</b>	6cl	4€
<b>PORTO ROUGE 19,5°</b>	6cl	4,5€
<b>CAMPARI 25°</b>	6cl	5€
<b>LILLET BLANC 17°</b>	6cl	5€
<b>KIR IMPERIAL* Pétillant</b>	12cl	6€
<b>KIR ROYAL* Champagne</b>	12cl	11€
<b>CHAMBORD CHAMPAGNE</b>	12cl	13€

\* Crème de cassis/framboise/mûre/pêche

## LIQUEURS

<b>BAILEYS 17°</b> Liqueur crème de whisky	6cl	6€
<b>GET 27 21°</b> Liqueur à la menthe	6cl	6€
<b>GET 31 24°</b> Liqueur à la menthe	6cl	6€
<b>MENTHE PASTILLE GIFFARD 24°</b> Liqueur à la menthe	6cl	6€
<b>AMARETTO DISARONNO AMANDES 28°</b> Liqueur d'amandes amères	6cl	7,5€
<b>AMARO RAMAZZOTTI 30°</b> Liqueur aux herbes et épices	6cl	7,5€
<b>FRANGELICO 24°</b> Liqueur de noisettes	6cl	7,5€
<b>LIMONCELLO LUXARDO 27°</b> Liqueur de citron	6cl	7,5€
<b>HAYMAN'S SLOE GIN 26°</b> Liqueur de Gin	6cl	9€
<b>COGNAC AUX AMANDES GIFFARD 40°</b> Liqueur de cognac et amandes	4cl	6€
<b>LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 34°</b> Liqueur de Rhum	4cl	6€
<b>DEAD MAN'S FINGERS COCONUT 37,5°</b> Rhum épicé à la noix de coco	4cl	6,5€
<b>CHARTREUSE VERTE 55°</b> Liqueur aux plantes	4cl	9€
<b>ABSINTHE ABSENTE 55°</b> Liqueur de plantes dont l'absinthe et épices	2cl	4€
<b>ABSINTHE SAINT GEORGES 60°</b> Liqueur de plantes dont l'absinthe et épices	2cl	12€

## PISCO

<b>PISCO EL GOBERNADOR MOSCATEL 40°</b>	4cl	8,5€
---	-----	------

## EAUX DE VIE

<b>CALVADOS CLOSVILLE 40°</b>	4cl	5€
<b>MIRABELLE PLEUREUX 40°</b>	4cl	5,5€
<b>POIRE DUCHESSE 45°</b>	4cl	6,5€
<b>COGNAC ABK6 40°</b>	4cl	8€
<b>COGNAC MOONSHADOW 40°</b>	4cl	10€
<b>COGNAC REMY MARTIN 40°</b>	4cl	12€

# BIERES

## PRESSIONS

<b>VELTINS 4,8°</b> Pils, Allemagne	25cl	3€	50cl	5,5€
<b>BIÈRE NANTAISE BIO 6°</b> Ambrée, Vendée, France	25cl	4€	50cl	7,5€
<b>MAISEL'S WEISSE 5,1°</b> Blanche, Allemagne	25cl	4€	50cl	7,5€
<b>RICHARD DIT LE CASTOR 6°</b> IPA, Québec	25cl	4,5€	50cl	8,5€
<b>KASTELL ROUGE 8°</b> Belgique	25cl	5€	50cl	9€
<b>TRAPPE TRIPLE 8°</b> Pays-Bas	25cl	5€	50cl	9€
Supplément Picon	25cl	1€	50cl	2€
Supplément Sirop	25cl	0,5€	50cl	1€

## BOUTEILLES

<b>JUPILER NA 0°</b> Sans alcool, Belgique	25cl	3,5€
<b>CORONA EXTRA 4,5°</b> Mexique	35,5cl	5,5€
<b>DESPERADOS 5,9°</b> France	33cl	5,5€
<b>MAREDSOUS BRUNE 8°</b> Belgique	33cl	6€
<b>ST FEULLIEN «GRAND CRU» 9,5°</b> Abbaye, Belgique	33cl	7,5€

## BIERE EN COCKTAIL

<b>EMBUSCADE</b> Veltins, Calvados, Vin blanc, Sirop de cassis	25cl	6€	50cl	11€
<b>CERVOISE</b> Veltins, Vin blanc, Sirop de citron	25cl	5€	50cl	9€

# VINS

## VOIR ARDOISE

### SUPPLEMENTS

SOFT 12cl 1€  
A la verse

SOFT PREMIUM btl 20cl 4€  
Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer

RED BULL 12cl 2,5€  
A la verse

SIROP 0,5€

Anis, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine,  
Menthe glaciale, Menthe verte, Orgeat, Pêche, Banane verte,  
Barbe à papa, Basilic, Cannelle, Caramel, Concombre,  
Gingembre, Kiwi, Noisette, Spéculos, Spicy, Violette

# SPIRITUEUX

## GIN

<b>BEEFEATER 40°</b> London Dry, Angleterre	4cl	6€	btll	90€
<b>BOMBAY SAPPHIRE ORIGINAL 40°</b> London Dry, Angleterre	4cl	7€	btll	110€
<b>PEAKY BLINDER SPICED GIN 40°</b> London Dry, Angleterre	4cl	7,5€	btll	115€
<b>HAIMAN'S OLD TOM 41,4°</b> Old Tom, Angleterre	4cl	8€	btll	125€
<b>HEINDRICKS 41,4°</b> Distillé, Ecosse	4cl	10€*	btll	155€
<b>PLYMOUTH ORIGINAL 41,2°</b> Angleterre	4cl	10€*	btll	150€
<b>BARTOLOMEO 44°</b> Alambic Charantais, France	4cl	11€*	btll	170€
<b>ROKU 43°</b> Distillé, Japon	4cl	11€*	btll	170€
<b>MONKEY 47 DRY 47°</b> Dry, Allemagne	4cl	14€*	btll (50cl)	170€

\* Soft offert hors soft premium et Red Bull

## VODKA

<b>ERISTOFF 37,5°</b> Georgie	4cl	6€	btll	90€
<b>STOLICHNAYA 40°</b> Russie	4cl	6,5€	btll	100€

## RHUM

<b>SAINT JAMES AMBRE 40°</b> Martinique	4cl	6€	btll	90€
<b>DON Q GOLD 40°</b> Porto Rico	4cl	7,5€	btll	115€
<b>DEAD MAN'S FINGERS SPICED 37,5°</b> Angleterre	4cl	7€	btll	110€
<b>DON Q CRISTAL 40°</b> Porto Rico	4cl	7€	btll	110€
<b>TROIS RIVIERES BLANC 50°</b> Martinique	4cl	7,5€	btll	115€
<b>GOSLING'S BLACK SEAL 40°</b> Bermude	4cl	8€	btll	125€
<b>1731 SPANISH CARIBBEAN XO 46°</b> Caraïbes	4cl	10€	btll	155€
<b>TROIS RIVIÈRES VIEUX DE L'OCEAN 54°</b> Martinique	4cl	11€	btll	170€
<b>PUSSER'S GUNPOWDER 54,5°</b> Iles vierges britanniques	4cl	11€	btll	170€
<b>CACHAÇA CANA DE BELEM 39°</b> Brésil	4cl	6,5€	btll	100€
<b>RHUM ARRANGÉS MAISON</b> Rhums du moment	6cl	5€		

## WHISKY

<b>CLAN CAMPBELL 40°</b>	4cl	6€	btll	90€
Blend fruité et floral, Ecosse, Highlands				
<b>JIM BEAM WHITE 40°</b>	4cl	6€	btll	90€
Epicé, USA, Kentucky				
<b>BUSHMILLS ORIGINAL 40°</b>	4cl	7€	btll	110€
Blend épicé, Irlande, Antrim County				
<b>JACK DANIEL'S N°7 40°</b>	4cl	7€	btll	110€
Boisé et épicé, USA, Tennessee				
<b>EZRA BROOKS RYE 45°</b>	4cl	7€	btll	110€
Boisé, épicé et fruité, USA, Kentucky				
<b>CROWN ROYAL 40°</b>	4cl	7,5€	btll	115€
Blend épicé, Canada, Manitoba				
<b>PEAKY BLINDER WHISKEY 40°</b>	4cl	8,5€	btll	130€
Blend épicé et fruité, Irlande, Corck County				
<b>LAPHROAG 10 ANS 40°</b>	4cl	10€	btll	155€
Single malt tourbé, Ecosse, Islay				
<b>EDDU BROCELIANDE 40°</b>	4cl	13€	btll	200€
Blend boisé, fruité et floral, France, Finistère (50cl)				
<b>ARBEG 10 ANS 46°</b>	4cl	13€	btll	200€
Single malt iodée, tourbé, épicé et fruité, Ecosse, Islay				
<b>KAVALAN PORT CASK FINISH 40°</b>	4cl	14€	btll	220€
Single malt boisé, épicé, fruité et floral, Taiwan				
<b>SADASHI 45°</b>	4cl	13€	btll	200€
Blend épicé, Japon				

Pour un SOUR ou un OLD FASHION +2€

## TEQUILA & MEZCAL

<b>TISCAZ 35°</b>	4cl	6€	btll	90€
Mexique, Jalisco				
<b>EL JIMADOR REPOSADO 40°</b>	4cl	7€	btll	110€
Mexique, Jalisco				
<b>MEZCAL SE BUSCA ANEJO 40°</b>	4cl	14€	btll	220€
Mexique, Queretaro				

## SUPPLEMENTS

SOFT 12cl 1€

A la verse

SOFT PREMIUM btll 20cl 4€

Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer

RED BULL 12cl 2,5€

A la verse

SIROP 0,5€

Anis, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine,  
Menthe glaciale, Menthe verte, Orgeat, Pêche, Banane verte,  
Barbe à papa, Basilic, Cannelle, Caramel, Concombre,  
Gingembre, Kiwi, Noisette, Spéculos, Spicy, Violette

# SHOOTERS

## SHOOTERS

3cl 3€ 25€ le mètre (10)

### BAISERS VOLÉS

Vodka, Sirop de fraise, Sirop de basilic

### DIEU CRÉA LA FEMME

Vodka, Crème de cassis, Sirop de menthe verte

### GAS-OIL

Vodka, Sirop de menthe glaciale

### LE SOLEIL DES VOYOUS

Tequila, Sirop de kiwi, Jus de citron vert

### MESS

Whisky, Sirop de cannelle, Spicy

### PLEIN SOLEIL

Rhum, Sirop de sucre, Jus de citron

### TOUCHEZ PAS AU GRISBI

Vodka, Sirop de framboise, Citron, Jus de cranberry

## SHOOTERS

3cl 4€ 35€ le mètre (10)

### B52 (FLAMBÉ)

Liqueur de café, Crème de whisky, Triple sec

### COUP DE FOUET

Kalhua, Tequila

### LE DIJO (FLAMBÉ)

Sirop de cannelle, Jagermeister, Rhum Don Q Cristal

### LE TRUAND

Whisky, Tequila, Rhum Dead Man's Fingers Spiced

### LES TONTONS FLINGUEURS (FLAMBÉ)

Vodka, Whisky, Bourbon

### TEQ'PAF

Tequila, Sel, Citron

### JAGERMEISTER 35°

Liqueur aux plantes, racines et épices

### LIMONCELLO 25°

Liqueur de citrons

### FRANGELICO 20°

Liqueur de noisettes

### JACK FIRE 35°

Liqueur de whisky

### ALCOOL + SIROP

Gin Beefeater, Whisky Clan Campbell,  
Rhum St James ou Tequila Tiscaz

## SHOOTERS

2cl 4€ 35€ le mètre (10)

### FÉE VERTE (FLAMBÉ)

Absinthe absente, Sucre

## BOMBS

11cl 5,5€

### AMERICAN BOMB

Bourbon Jim Beam, Energy drink

### CARIBBEAN BOMB

Rhum Dead Man Fingers Spiced, Energy drink

### FRENCH BOMB

Cointreau, Energy drink

### JAGER BOMB

Jagermeister, Energy drink

\* Supplément Red Bull 1,50€

# LONG DRINKS

<b>GIN BEEFEATER</b>	4cl	7€
<b>WHISKY CLAN CAMPBELL</b>	4cl	7€
<b>RHUM SAINT JAMES AMBRÉ</b>	4cl	7€
<b>VODKA ERISTOFF</b>	4cl	7€
<b>TEQUILA TISCAZ</b>	4cl	7€
<b>RHUM DEAD MAN'S FINGERS SPICED</b>	4cl	8€

\* Soft (12cl) à la verse compris  
(Coca, Schweppes, Perrier, Energy Drink, Ananas, Citron vert, Cranberry, Mangue, Orange, Pomme)

# SOFTS

## BOUTEILLES

<b>VITTEL</b>	25cl	3€
<b>COCA COLA</b>	33cl	3€
<b>COCA COLA ZERO</b>	33cl	3€
<b>ORANGINA</b>	25cl	3€
<b>SCHWEPES AGRUMES</b>	25cl	3€
<b>SCHWEPES</b>	25cl	3€
<b>LIMONADE LORINA</b>	20cl	2€
<b>PERRIER</b>	33cl	3€
<b>RED BULL</b>	25cl	4€
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b>	25cl	3,5€
Ace, Ananas, Fraise, Kiwi, Litchi, Pamplemousse rose, Pêche, Pomme, Tomate		
<b>SOFT PREMIUM</b>	20cl	4€
Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer,		

## AU VERRE 25cl

<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	4€
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	4€
<b>LAIT</b>	2,5€
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b>	3,5€
Citron vert, Cranberry, Mangue, Orange	

## SUPPLEMENTS

SOFT 12cl 1€

A la verse

SOFT PREMIUM btl 20cl 4€

Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer

RED BULL 12cl 2,5€

A la verse

SIROP 0,5€

Anis, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe glaciale, Menthe verte, Orgeat, Pêche, Banane verte, Barbe à papa, Basilic, Cannelle, Caramel, Concombre, Gingembre, Kiwi, Noisette, Spéculos, Spicy, Violette

COCKTAILS

MESS

MELODIE EN SOUS-SOL

BAR  CLUB

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

# INCONTOURNABLES

## **BLACK RUSSIAN 6cl 7,5€**

Vodka, Kalhua

C'est pour l'ambassadeur des Etats-unis au Luxembourg que ce cocktail fut créé en 1950 par Gustave Tops, barman au Métropole Bruxelles.

## **BLOODY MARY 13cl 8€**

Vodka, Jus de tomate, Citron jaune, Tabasco, Sel de céleri, Worcestershire, Bitter céleri

1°- Il serait né en 1921 dans le 2ème arrondissement de Paris au New York Bar. Il aurait été inventé par Fernand PETIOT. Il aurait alors reçu le nom de la reine Marie 1ère d'Angleterre (Marie TUDOR) surnommée Bloody Mary (Marie la sanguinaire).

2°- On raconte également qu'il est né au Ritz suite à la demande l'écrivain Ernest Hemingway. Un soir, il fait une demande particulière au Barman BERTIN. Il souhaite un cocktail sans odeur d'alcool pour ne pas se faire prendre par sa femme en rentrant. Elle s'appelait Mary Welsh qu'il surnommait affectieusement Bloody Mary. Ici il faut comprendre "Maudite Marie".

## **BRAMBLE 8cl 8€**

Gin, Liqueur de mûres, Citron jaune, Sucre

Il a été créé par Dick Bradsell en 1984, célèbre barman londonien au Fred's Club, à Soho. Le cocktail Bramble est, aujourd'hui, très populaire en Angleterre.

## **CAIPIRINHA / CAIPIROSKA 7cl 7,5€**

Cachaça Cana De Belem ou Vodka, Citron vert, Sucre

Ce cocktail fut inventé par des paysans brésiliens. Son nom provient de "caipira" qui signifie "péquenaud" en portugais. Elle était préparée comme un elixir pour les patients souffrant de la grippe espagnole. Ce ne fut qu'en 1922 qu'elle commença à obtenir une reconnaissance internationale.

## **COSMOPOLITAN 7,5cl 8€**

Vodka, Cointreau, Jus de cranberry, Citron vert

L'histoire du Cosmopolitan est assez floue. Sa recette daterait de 1934 avec du gin et du jus de framboise. C'est dans les années 60 qu'il se popularise sous le nom de Stealth Martini (à base de vodka et du jus de cranberry), propulsé sur le devant des comptoirs par la communauté gay du Massachusetts (le jus de cranberry étant la boisson officielle). Dans les années 70, il se démocratise aux Etats-Unis, puis dans le monde entier sous le nom de Cosmopolitan avec un vif succès féminin.

## **DAIQUIRI 8cl 9€**

Rhum blanc Havana Club 3ans, Citron vert, Sucre

Jennings Cox, ingénieur américain des mines, travaillant à Cuba, près du village de "DAIQUIRI", baptisa de ce nom sa création en 1898. Les cubains consommaient déjà un mélange proche de cette recette.

## **DARK'N STORMY 15cl 9€**

Rhum Gosling Black Seal, Citron vert, Sucre, Ginger beer

L'histoire du Dark & Stormy débuta dans l'archipel des Bermudes dans les années 70, quand un barman, harassé par la chaleur, versa par inadvertance du rhum dans un verre de bière de gingembre, ou "ginger beer" dans les pays anglo-saxons où il est largement consommé. La concoction moussa et dans son effervescence, forma un nuage sombre au sommet du verre. Un matelot, accoudé au bar, le compara alors au ciel houleux d'un soir de tempête en mer. Cette boisson devint emblématique des Bermudes. Dans la foulée, les autres pays du Commonwealth y succombèrent, à l'instar de l'Australie où il aurait été introduit par les bermudiens à l'occasion d'un tournoi de rugby.

## **DRY MARTINY 7cl 8€**

Martini dry, Gin, Olive verte

Ce cocktail le plus emblématique de nos comptoirs apparaît pour la 1ère fois en 1904. La recette a été mise au point par le barman anglais Franck P. NEWMAN pendant qu'il officiait au Grand Hôtel Intercontinental Place de l'Opéra à Paris. Ce cocktail devient très populaire pendant la prohibition (1920-1933) grâce à la production grandissante du gin, plus rapide à produire que le whisky. C'est finalement dans les années 1960 que la révolution de ce cocktail eut lieu grâce au film James Bond.

**ESPRESSO MARTINI 9cl 8,5€**

Vodka, Kalhua, Espresso

L'Espresso Martini aurait été inventé par Dick BRADSELL à la fin des années 1980 au Fred's Club à Londres à la demande d'un célèbre mannequin qui voulait un cocktail qui "la réveillerait et la fouterait en l'air". Le cocktail fut alors baptisé le "stimulant" et fut plus tard renommé Espresso Martini.

**GIN FIZZ 13cl 8€**

Gin, Citron jaune, Sucre, Perrier

Le Gin Fizz a vu le jour aux environs de 1750. A cette époque les marins étaient victimes du scorbut à cause d'une carence en vitamine C. L'amiral Nelson a eu l'idée brillante de mélanger du gin avec du citron et de faire boire ce breuvage aux marins pour leur éviter d'attraper cette maladie.

**LONG ISLAND ICED TEA 16,5cl 10€**

Rhum Don Q Cristal, Tequila, Gin, Vodka, Cointreau, Citron vert, Coca-cola

L'origine est mal connue. Il aurait été créé à Long Island près de New York pendant la Prohibition des années 1920. A cette époque où les boissons alcoolisées sont interdites aux Etats Unis par le gouvernement américain, les patrons de bars mélangeaient de l'alcool de contrebande avec du cola afin de donner au mélange l'apparence d'un simple thé glacé.

**MAI TAI 9cl 9€**

Rhum Don Q Cristal, Rhum Dead Man's Fingers Spiced, Cointreau, Sirop d'orgeat, Citron vert, Sucre

Ce cocktail vient d'Oakland en Californie. C'est en 1944 que Victor BERGERON, restaurateur, décida de créer son propre cocktail avec un excellent rhum des îles. Un soir, il en offrit à deux amis tahitiens. L'un d'entre eux, après l'avoir goûté, leva son verre et dit "Maita'i roa" signifiant "le meilleur du monde". La légende perdura quand Elvis Presley apparut en train de siroter son petit verre de Mai Tai, dans le film "Blue Hawaiï".

**MARGARITA 8cl 8,5€**

Tequila, Cointreau, Citron vert

Inventé en 1948 par la mexicaine Margarita Sames. Mme Sames, avec son riche époux, recevait régulièrement des invités venus des quatre coins du monde dans leur maison à Acapulco et avait pour habitude de leur servir un breuvage composé de Tequila. Séduits par le savoureux mélange, les convives le baptisèrent Margarita.

**MOJITO 13,5cl 8€**

Rhum Don Q Cristal, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Perrier, Bitter Old Fashion  
Supplément purée de fruits +0,50€

L'ancêtre du Mojito serait né vers 1586. L'explorateur anglais Francis DRAKE, entre deux pillages de la Havane, appréciait de siroter des feuilles de menthe pilées avec du tafia (rhum industriel à base de mélasse), ce breuvage avait des vertus curatrices, alors que le scorbut et la dysenterie faisaient des ravages dans l'équipage. Au fil du temps, la recette a évolué pour devenir celle qu'on connaît aujourd'hui.

**MOJITO CHAMPAGNE 13,5cl 12€**

Rhum Don Q Cristal, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Champagne, Bitter Old Fashion  
Supplément purée de fruits offert

**MOSCOW MULE 13cl 8€**

Vodka, Ginger beer, Citron vert, Bitter Old Fashion

Inventé en 1941 en vue de populariser la vodka aux Etats-Unis. Le cocktail est né de la rencontre de deux hommes, John MARTIN d'un côté, qui cherche à implanter la vodka Smirnoff en Amérique et Jack Morgan qui sert une Ginger Beer jusque-là passée inaperçue. Incapables de vendre leurs produits séparément, ils se seraient alors associés en vue de développer une boisson originale susceptible de séduire leurs clients américains.

**PINA COLADA 21cl 9€**

Rhum blanc Don Q Cristal, Purée de coco, Jus d'ananas

L'histoire de la Piña Colada remonte à 1954. tout aurait commencé avec Ramon Monchito Marrero, barman de l'hôtel Hilton de San Juan, à Porto Rico. Ramon souhaitait restituer toutes les saveurs de Porto Rico en un seul verre. C'est alors le 15 août 1954, après 3 mois de tests, d'essais, de dosages et mélanges qu'il parfait sa recette et dévoile son cocktail Piña Colada.

### **SEX ON THE BEACH 15cl 8€**

Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry

Cocktail né dans les années 80. Plusieurs théories se racontent quant à son origine :

1°- Certains disent que le Sex On The Beach aurait vu le jour en 1987 dans le cadre d'un concours.

2°- Un barman de Floride se serait accrédité de la création du cocktail et l'aurait appelé ainsi en l'honneur du passe-temps favori des étudiants en visite ici.

3°- Le San Francisco Chronicle aurait attribué le cocktail à un groupe d'étudiants de l'Université du Vermont dans les années 1980.

### **TEQUILA SUNRISE 13cl 7€**

Tequila, Sirop de grenadine, Jus d'orange

La Tequila Sunrise originale a été créée dans les années 1930/1940 par Gene Sulit, barman au Biltmore Arizona à Phoenix, a imaginé une boisson à base de tequila, jus de citron, crème de cassis et eau gazeuse. Ce n'est qu'en 1972 que la recette telle que nous la connaissons a vu le jour. Cette année là, lors d'une soirée privée organisée par le lancement de la tournée des Rolling Stones en Amérique au restaurant Tident (san Francisco), deux bartenders Bobby LAZOFF et Billy RICE ne servent pas à Mick Jagger le cocktail Margarita qu'il a commandé mais lui proposent une Tequila Sunrise qui plaît immédiatement à l'artiste. A tel point que le musicien commandera, tout au long de sa tournée, ce fameux cocktail. Le groupe Eagles a enregistré une chanson intitulée "Tequila Sunrise" lorsque la boisson est devenue populaire aux Etats-Unis.

### **TI PUNCH 7cl 7,5€**

Rhum blanc Trois rivières, Citron vert, Sucre

Ce cocktail remonte au XVIII siècle, au temps des sarclages de cannes à sucre aux Antilles. A l'époque où la culture de la canne à sucre était un dur labeur, le rhum permettait aux travailleurs de tenir leur journée.

### **WHISKY SOUR 7cl 8€**

Whisky ou Bourbon, Citron jaune, Sucre, Cerise griotte

Inventé en 1766, le Whisky Sour se servait chaud à l'origine, l'apparition des réfrigérateurs et congélateurs en 1850 modifia la recette et le mode de consommation. L'ensemble des cocktails "Sour" étaient très appréciés des Britanniques. Le Whisky Sour a connu son heure de gloire en 1955 lorsqu'il apparaît dans le film "Sept ans de réflexion" avec Maryline MONROE.

### **WHITE RUSSIAN 9cl 8€**

Vodka, Kalhua, Crème liquide

La boisson a été conçue en 1949 lorsque Gustave TOPQ, un barman belge a créé le cocktail, avec son cocktail sœur, le Black Russian, à l'hôtel Métropole de Bruxelles en l'honneur de Perle MESTA alors ambassadrice américaine au Luxembourg. En 1998, Jeff BRIDGES popularise le White Russian dans "The Big Lebowski" dans le personnage du "Duc".

## CREATIONS

### **ALAIN DELON 7cl 8,5€**

Whisky, Sirop de cannelle, Gingembre, Zeste de citron vert

### **CARLA MARLIER 17cl 9€**

Whisky, Apérol, Bulles, Citron vert, Sirop de gingembre

### **DORA DOLL 15cl 8,5€**

Vodka, Jus de cranberry, Limonade, Sirop de violette, Citron jaune

### **JEAN GABIN 8cl 10€**

Gin, Chartreuse verte, Liqueur de marasquin, Citron vert

### **MÉLODIE EN SOUS SOL 16cl 8,5€**

Rhum ambré, Menthe fraîche, Citron vert, Sirop de grenadine, Jus de mangue, Perrier

### **MICHEL AUDIARD 10cl 8,5€**

Calvados, Cointreau, Jus de pomme, Sirop de caramel, Bitter Old Fashion

# RETROS

## **AMERICANO 12cl 6,5€**

**Campari, Martini rouge, Perrier, Rondelle citron jaune et orange**

Créé en 1860 à Milan au Gaspere Campari's. Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : Milano (Campari)-Torino(Martini Rouge). La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux Etat-Unis pendant la Prohibition. Le Campari était vendu en pharmacie et donc autorisé ! Les italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.

## **BIJOU 7cl 8,5€**

**Gin, Martini rouge, Chartreuse verte, Zeste de citron jaune**

On doit à Harry JOHNSON, barman mythique et auteur du premier manuel sur les cocktails, la création de « BIJOU » en 1860 dans lequel il donne la meilleure part à la Chartreuse Verte. Il l'a appelé BIJOU parcequ'il combinait les couleurs de 3 bijoux : le gin pour le diamant, le vermouth pour le rubis et la chartreuse pour l'émeraude. Ce cocktail a disparu après la Prohibition et a été redécouvert dans le années 1980 par Dale DeGroff "le roi des cocktails".

## **BOULEVARDIER 9cl 8,5€**

**Bourbon, Martini rouge, Campari, Rondelle d'orange**

Cocktail imaginé en 1927 par Harry McElhone, le fondateur et propriétaire du Harry's New York Bar à Paris. Le breuvage doit son nom à l'écrivain américain Erskine Gwynne (1899-1948) également éditeur du magazine littéraire Boulevardier.

## **CHAMPAGNE COCKTAIL 12cl 12€**

**Cognac, Champagne, Sucre, Bitter Old Fashion, Zeste d'orange**

Le "Champagne Cocktail" apparaît dès 1862 dans le premier livre de Jerry Thomas : How to mix drinks. Assez curieusement ce cocktail, élaboré avec le plus renommé des vins français, aurait été lancé commercialement dans le sud des Etats-Unis.

## **CORPSE REVIVER N°2 9cl 10€**

**Gin, Cointreau, Lillet blanc, Absinthe, Citron jaune**

Dans son fameux livre "The Savoy Cocktail Book" publié en 1930, Harry Craddock présenta ce Cocktail par ses mots : « La prise successive de quatre Corpse Reviver n°2 fera renaitre le cadavre ». Un Cocktail à réveiller les morts !

## **FRENCH 75 12cl 12€**

**Gin, Champagne, Citron jaune, Sucre**

L'origine du cocktail French 75 remonte à 1922. C'est un certain Harry MacElhone du Harry's New York Bar de Paris qui inventa à cette époque le cocktail French 75, en référence au canon français de 75 mm qu'il jugeait "comparable" en terme d'effet.

## **GIMLET 8cl 8,5€**

**Gin Bombay Sapphire, Citron vert**

Créé en 1890 par le contramiral de la marine Britannique Thomas DESMOND GIMLETTE, qui donna cette boisson aux hommes de la Royal Navy pour aider à combattre les ravages du scorbut lors de leurs longs voyages.

## **HORSE'S NECK 15cl 8,5€**

**Cognac, Ginger Ale, Bitter Old Fashion, Zeste de citron jaune**

L'histoire de ce cocktail remonte aux années 1890 et la base, c'était un cocktail sans alcool. C'est à partir de 1910 qu'on commença à ajouter du whisky ou du cognac.

## **MANHATTAN 8cl 9€**

**Whiskey Ezra Brook Rye, Martini rouge, Bitter Old Fashion, Cerise griotte**

Il aurait été crée en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du Gouverneur William J. Tilden.

## **MARTINEZ 8cl 8,5€**

**Gin, Martini rouge, Liqueur de marasquin, Bitter Old Fashion, Zeste de citron jaune**

Créé dans les années 1880, certainement pour un chercheur d'or de la mine de Martinez (Californie), ce cocktail servira de base pour créer le "DRY MARTINI".

**MINT JULEP 6cl 7,5€****Bourbon, Menthe fraîche, Sucre, Bitter Old Fashion**

L'ancêtre du Mojito, c'est lui ! Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants méditerranéens aimaient boire le Julep, une boisson à la menthe et avec un peu d'eau de vie pour se rafraîchir de la canicule. La recette se fait connaître et fait le tour du monde de par ses propriétés rafraîchissantes, analgésiques, antalgiques, toniques et aphrodisiaques. En Géorgie, en 1803, le tenancier d'un bar décide de réaliser le Julep avec un rhum, un brandy ou un whisky, du sucre et le sert dans une coupe métallique. En 1809, un tenancier de Virginie améliore la recette en ajoutant un bitter et ne le réalise qu'au Whisky. Il revoit les doses et l'appelle Mint Julep. En 1939, le Mint Julep est même devenu la boisson officielle du Derby du Kentucky.

**NEGRONI 9cl 8,5€****Gin, Campari, Martini rouge, Ecorce d'orange**

Le Negroni a été inventé à Florence (Italie), à la "belle-époque" en 1919. A cette époque, le café "Casoni" était le lieu où l'aristocratie florentine allait se rencontrer le soir, avant de dîner. Le comte Camillo Negroni avait coutume de s'y rendre et de consommer son Americano.

**OLD FASHIONED 5cl 8€****Whiskey Ezra Brooks Rye, Bitter Old Fashion, Sucre, Zeste d'orange**

Il aurait été inventé par Martin Cuneo, le barman du « Pendennis Club » de Louisville (Kentucky) en 1884. Celui-ci aurait préparé ce mélange pour James E. Pepper, propriétaire de la marque de bourbon "Pepper" (depuis distillerie productrice du Woodford Reserve) entre 1889 et 1895. Au cours de ses voyages, c'est à force de commander des Whisky Old Fashioned qu'il popularisa ce cocktail.

**SAZERAC 6,5cl 9,5€****Whiskey Ezra Brooks Rye, Bitter West Indian Orange, Bitter Old Fashion, Sucre, Pulvérisation d'absinthe, Zeste de citron jaune**

Cette boisson aurait été inventée par un pharmacien français, Antoine Amédée Réchaud, ayant émigré à la Nouvelle-Orléans pendant la prohibition américaine. Principalement concocté pour ses amis, il devient vite un succès dans toute la ville, notamment au « Sazerac Coffee », un établissement qui sert surtout du cognac de la maison Sazerac de Forge. En 1853, le cocktail prend officiellement le nom de cette ancienne enseigne aujourd'hui disparue. Un cognac aurait été donc utilisé à l'origine à la base de ce cocktail, remplacé plus tard par un whisky de seigle.

**SIDE CAR 7cl 8,5€****Cognac, Cointreau, Citron jaune**

Qui de Pat MacGarry (Buck's Club, Londres) ou de Frank Meier (Ritz, Paris) l'a inventé et baptisé ? Les premières traces écrites attribueraient ce cocktail au "Buck's Club" en 1922, la version "Ritz Side Car", daterait de 1923. Le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au bar en side-car.

**TOM COLLINS 15,5cl 8,5€****Gin Haiman's old Tom, Citron jaune, Sucre, Perrier, Cerise griotte**

L'ancêtre du Gin Fizz. Probablement créé par John COLLINS, maître d'hôtel du bar de l'hôtel Limmer's à Londres entre 1790 et 1817 à base de gin hollandais (appelé Old Tom).

**VESPER 7cl 8,5€****Gin, Vodka, Lillet blanc, Zeste de citron jaune**

Vesper signifie nuit, soirée en latin. La boisson a été inventée et nommée dans le roman de Casino Royal de Ian FLEMING en 1953 au moment de la commande par son inventeur l'agent secret James BOND pour commémorer ses sentiments vifs pour Vesper LYND (agent britannique envoyée pour assister James Bond).

**VIEUX CARRE 8cl 9,5€****Whiskey Ezra Brooks Rye, Cognac, Martini rouge, Bénédictine, Bitter Old Fashion, Bitter West Indian Orange, Zeste de citron jaune**

Créé par Walter Bergeron, le barman de l'hôtel Monteleone de la Nouvelle Orléans dans les années 1930. Il tient son nom du quartier historique de la Nouvelle-Orléans fondé par les premiers colons français : "Vieux carré"

## CHAUDS

### CAFÉ JAMAICAIN 20,5cl 10€

Rhum ambré St James, Café, Crème fouettée, Sucre

### HOT TODDY COGNAC 19cl 9€

Cognac, Citron jaune, Miel, Eau chaude, Cannelle

Un toddy est un mélange d'eau chaude, miel et citron agrémenté d'alcool (rhum, whisky ou cognac). L'origine est floue. Ce que nous savons c'est que les britanniques boivent des hot toddies depuis au moins le XVIIIème siècle comme remède contre la toux et le rhume.

### IRISH COFFEE 20,5cl 10€

Whiskey irlandais, Café, Crème fouettée, Sucre

Créée par Joseph SHERIDAN à la fin des années 1930 en Irlande, où arrivaient de 1939 à 1945 les vols transatlantiques en hydravion. Les passagers, pour la plupart militaires alors frigorifiés et effrayés voulaient boire une boisson chaude et revigorante. Elle devait ressembler à un verre de Guinness.

\* Arrêt des cocktails chauds à minuit

## VIRGINS

### AZURE 18cl 5,5€

Pamplemousse, Schweppes, Sirop de menthe

### CENDRILLON 20cl 5,5€

Jus de mangue, Jus d'ananas, Perrier, Sirop de grenadine, Citron

### L'EXOTIQUE 18cl 5,5€

Purée de mangue, Jus d'ananas, d'orange, Sirop de grenadine

### VIRGIN MOJITO 17cl 5,5€

Jus de pomme, Perrier, Menthe fraîche, Citron

### VIRGIN PINA COLADA 17cl 5,5€

Jus d'ananas, Purée de coco, Crème fraîche

### POP'S 18cl 5,5€

Purée de fraise, Jus de cranberry, Energy drink, Citron

### SHERAZADE 18cl 5,5€

Jus d'orange, Perrier, Purée de fraise, Gingembre

## SPRITZ

### SPRITZ BLANC 12cl 8€

Liqueur St Germain, Pétillant, Perrier, Rondelle de citron vert

### SPRITZ BITTER 12cl 6,5€

Campari, Pétillant, Perrier, Rondelle d'orange

### SPRITZ FRANÇAIS 12cl 6,5€

Suze, Sirop de pêche, Pétillant, Rondelle de citron vert

### SPRITZ VÉNITIEN 12cl 6,5€

Apérol, Pétillant, Perrier, Rondelle d'orange

Dans la 1ère moitié du XIXème siècle, la Vénétie se trouve dans la mouvance de l'empire autrichien. Les villes sont occupées par de nombreux soldats, administrateurs fonctionnaires et marchands allemands d'Autriche. Dans les tavernes de Vénétie, ils sont rebutés par le taux d'alcool des vins de la région, plus élevés que les bières et vins légers auxquels ils sont habitués. Naît alors la tradition de demander au serveur "d'arroser" ou "d'asperger" d'eau le vin local pour l'allonger. C'est ce geste, "spritzen" en allemand, qu'est né le spritz. Le Spritz des soldats se composait alors de vin blanc et d'eau gazeuse.

## FAITS MAISON

### PLANTEUR 16cl 6€ 100cl 31€

### SANGRIA 20cl 6€ 100cl 24€

Le MESS (Mélodie En Sous-Sol) vous garantit une ambiance chaleureuse et festive.

Vous pourrez profiter d'une atmosphère conviviale «comme à la maison» et déguster cocktails, softs, bières et vins sur des sons jazzy, deep et électro.

