

Vieux Carré



BAR À COCKTAIL

Vieux Carré



A l'époque de la prohibition il ne fallait pas cinq minutes pour attraper quelqu'un en possession de liqueur illicite à la Nouvelle-Orléans. La prohibition n'a jamais vraiment pris le contrôle de cette ville, la plus française des Etats-Unis. C'est le berceau de la tradition classique du cocktail américain et défenseur du cognac.

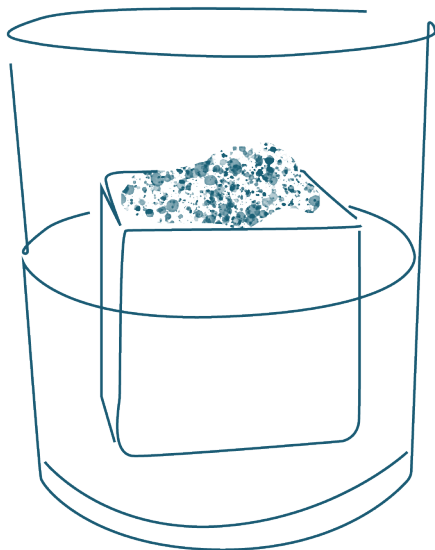
Le Vieux Carré est le plus ancien quartier de la Nouvelle-Orléans. Il est sans doute le plus animé avec en cadre ses antiquaires et ses balcons en dentelle de fer. Le cocktail qui porte son nom ressemble beaucoup à la ville elle-même, à la fois américaine et française, qui porte un parfum envoûtant de liberté.

Ce cocktail est l'œuvre du célèbre barman de l'hôtel Monteleone, Walter Bergeron, qui eut l'idée de créer cet élixir en 1935. C'est un véritable bijou de complexité, qui mêle puissance, douceur et épices.

Vieux Carré Tourbé

Whisky Tourbé Compass Box, Rhum Flor de Cana , Dom Bénédictine,
Dolin Rouge, Bitter speculoos.

10 €



Une version tourbée vient sublimer notre cocktail emblématique
puissant et équilibré.

Arabica

**Mezcal Convite, Huile de coco, Fair Café, Frangelico, Cold Brew,
Sucre, Noisette et coco.**

12 €

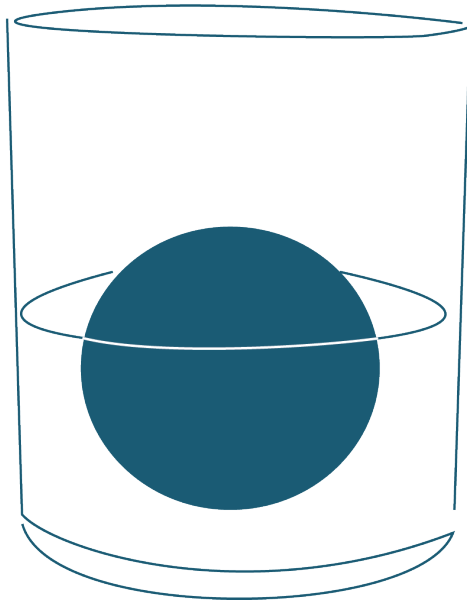


Cocktail fumé aux savoureuses notes de café, noisettes, et coco.

Forme et Rondeur

Bourbon Buffalo Trace, Cynar, Châtaigne Briottet, Bitter Angostura.

14 €

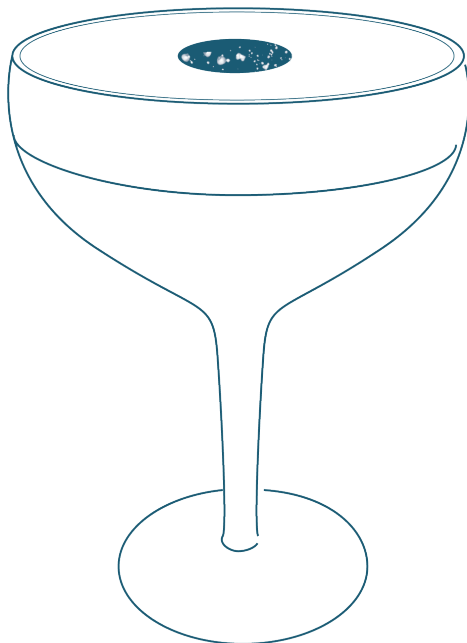


La châtaigne apporte une douceur à ce cocktail rond et puissant.

Douceur Tonka

Rhum Plantation, Cognac, Fève de Tonka Briottet, Amaro Montenegro, Sirop d'érable, Citron, Blanc d'oeuf, Marshmallow.

12 €

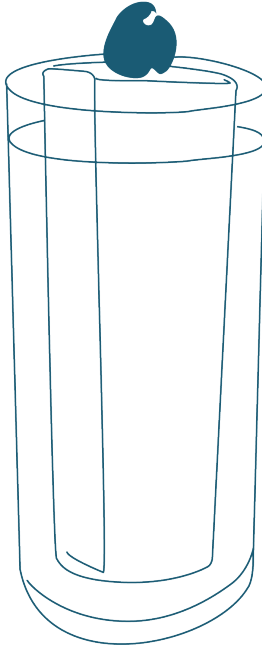


Doux, gourmand, onctueux.

Sherry Tonic

Gin Brecon, Suze, Oloroso, Cerise Briottet, Vinaigre de Framboise,
Tonic Fever Tree.

12 €

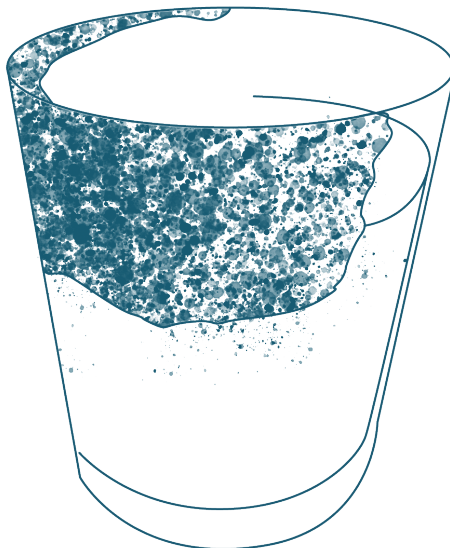


Frais, fruité, herbal.

Escarlate

Tequila reposado Calle 23, Select Aperitivo, Del Professor Chinato,
Cordial Jalapeno, Sel de maïs.

14 €

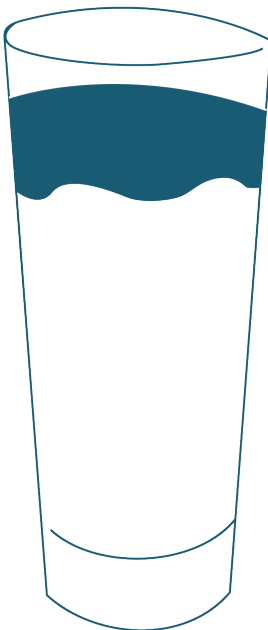


Un cocktail amer et pimenté.

Détoxique

Vodka Zoladkowa, Liqueur pomme cannelle maison, Citron, Carotte,
Ginger Beer Fever Tree, Vin Rouge.

12 €

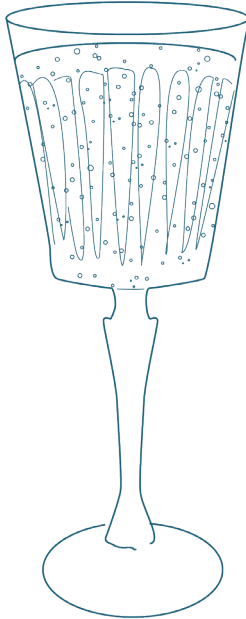


Un équilibre entre épices, acidité et fraîcheur.

M.P.G

**Gin Brecon, Genepi Dolin, Verveine, Earl Grey, Citron,
Lait clarifié, Prosecco.**

12 €



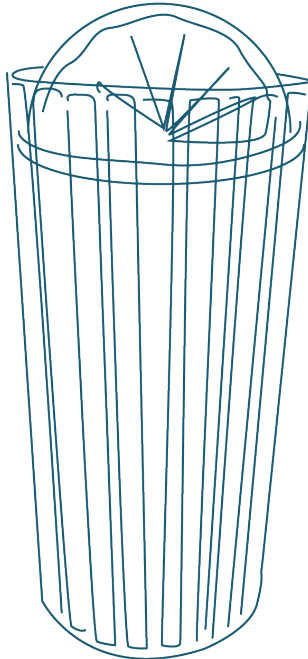
**Un subtil mélange d'agrumes et de plantes en font un cocktail frais
tout en bulles.**

Althéa

Verveine, Citron, Pomme, Bissap.

7 € (Sans Alcool)

12 € (Avec Alcool)

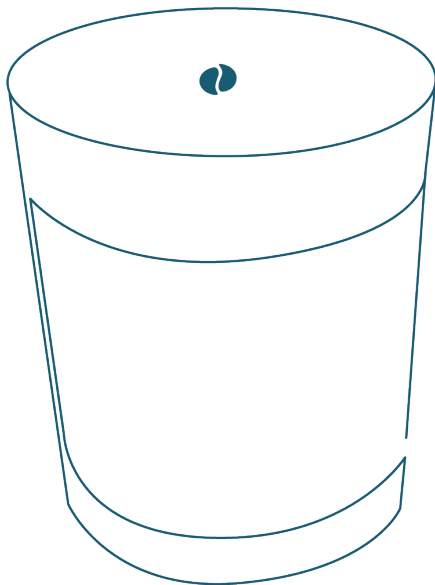


Un cocktail floral et fruité avec une pointe d'acidité

Nwaar

Sirop d'épices maison, Cold brew, Breizh Cola.

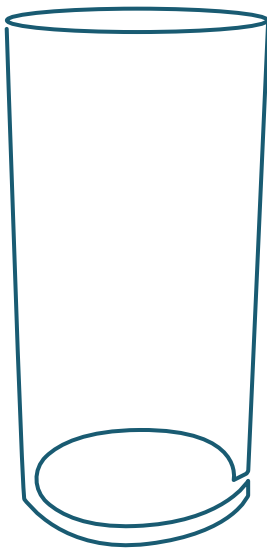
7 € (Sans Alcool)
12 € (Avec Alcool)



Cocktail légèrement piquant avec des notes d'épices et de caramel.

Cocktail Création

à partir de 15€

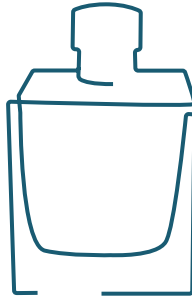


Envie d'un cocktail original ?
Laissez-vous tenter par un cocktail sur mesure...

Cours De Cocktail

Vivez l'expérience Vieux Carré !
(uniquement le samedi après-midi sur réservation)

à partir de 50€



Créez votre cocktail personnalisé !

C'est à votre tour d'être derrière le bar !
On goûte des liqueurs, des bitters, des sirops...
Vous faites des tests pour arriver à créer la recette faite pour vous.
En fin de séance vous pouvez déguster votre cocktail personnalisé.
Possibilité de mise en bouteille (+80€).

Spiritueux

WHISKY BOURBON

JOHN BARR Reserve Blended	12
BUFFALO TRACE Bourbon	12
ILEACH Single Malt Tourbé	12
REBEL Rye Whisky	12
OLD PULTENEY 12 ans Single Malt	12
WOODFORD RESERVE Bourbon	13
NIKKA From the Barrel Blended	14
BLANTON'S Original Bourbon	15
BASTILLE Single Malt	15
YOICHI Single Malt 1	16
DALMORE Port Wood Reserve Single Malt	16

RHUM

FLOR DE CANA 4 ans Extra Seco - Nicaragua	12
PLANTATION RUM Original Dark - Trinidad & Tobago	12
CHAIRMAN'S RESERVE Spiced Rum - Sainte Lucie	12
BOTRAN 15 ans - Guatemala	12
TROIS RIVIERES Cannes Brûlées - Martinique	12
MOKO RUM 8 ans - Panama	14
DICTADOR 20 ans - Colombie	16
CACHACA	
MAGNIFICA Cachaça Tradicional	10
MAGNIFICA Cachaça extra premium	12
TEQUILA	
CALLE 23	12
CALLE 23 Reposado	12
CALLE 23 Anejo	14
CASAMIGOS Anejo	18

MEZCAL

CONVITE	12
NUESTRA SOLEDAD	12
DERRUMBES N°3	12
ILLEGAL MEZCAL	14
CONVITE	16
Ensamble Silvestre	

GIN

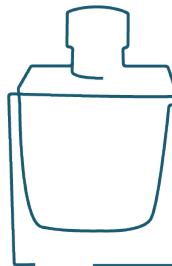
BRECON	12
Angleterre	
CHRISTIAN DROUIN	12
France	
NORDES	14
Espagne	
ELEPHANT	14
Allemagne	
MONKEY 47	16
Allemagne	

VODKA - SAKE - SOCHU

ZOLADKOWA	12
NINKASI	12
Vodka Fleurs de Houblon	
DASSAI 45	12
Junmai Daiginjo	
3S 2019 AOKAGE FORTY ONE	12
Conquête	

DIGESTIFS

ARMAGNAC	8
Chateau de Bordeneuve	
AMARETTO	8
Quaglia	10
Adriatico	
CALVADOS	8
Christian Drouin	8
Sassy	10
Sassy XO	
COGNAC	10
Merlet VS	10
Braastad VS	12
Ferrand 10 générations	
UMESHU GENSHU	10



Alcools

Soft

VINS

	V	B
VIN ROUGE	6	30
VIN BLANC	6	30
VIN ROSÉ	6	30

Notre sélection de vins change régulièrement car nous travaillons avec des petits producteurs.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT Olivier et Laetitia Marteaux Vignerons	70
---	----

BIERES

Bière Blonde Trouble Deck & Donohue	7
Bière Pale Ale Deck & Donohue	7

GINGER BEER Fever-tree	5
GINGER ALE Fever-tree	5
TONIC WATER Fever-tree	5
COLA Breizh Cola	5
EAU GAZEUSE	5
JUS DE POMME Sassy	5

Vous souhaitez réserver un espace pour un événement ?
Scanner le QR code ci-dessous et retrouvez notre page de réservation :



Ne vous fatiguez plus à shazamer !
Les playlists du bar sont disponible ici :



Playlist de la semaine



Playlist du week-end

VIEUX CARRÉ

59 rue de Montreuil
75011 - Paris

BAR À COCKTAIL

Suivez nous sur :

@vieuxcarréparis

 Vieux Carré