

FABIEN GUILLEMOT

La Magie Des Cocktails

Novembre 2002

V.E.R.J éditions

Table des matières

Introduction	5
1 Les bases	7
1.1 Description	7
1.2 Choisir les bons ingrédients	7
1.3 Shaké ou mixé ?	7
1.3.1 Le verre (méthode direct)	7
1.3.2 Le shaker	8
1.3.3 Le mixeur	8
1.3.4 Le verre à mélanges	9
1.4 Choisir le bon verre	9
1.4.1 Verres à cocktail	9
1.4.2 Tumbler	10
1.4.3 Verre old-fashioned	10
1.4.4 Flûte à champagne	10
1.4.5 Verre à dégustation	10
1.4.6 Verre à vin	11
1.5 La décoration	11
1.5.1 Superposer les couches d'un mélange	11
1.5.2 Givrer la collerette d'un verre	11
1.5.3 Accrocher des fruits	11
1.6 Les unités de mesure	11
1.6.1 Longueur	12
1.6.2 Volume, capacité	12
1.6.3 Poids	12
1.6.4 Température	12
2 les eaux de vie et alcools de base	13
2.1 Les eaux-de-vie vinicoles	13
2.1.1 Le cognac	13
2.1.2 L'armagnac	13
2.1.3 Autres	14
2.2 Le calvados et les applejacks	14
2.3 Le gin et le genièvre	14
2.4 Les marcs	14
2.5 Le rhum et la cachaça	15
2.6 La tequila et le mezcal	15
2.7 La vodka, la wodka et les aquavits	15
2.8 Les whiskies	16

2.8.1	Le scotch whisky ou whisky écossais	17
2.8.2	Les blends	17
2.8.3	L'irish whiskey ou whisky irlandais	17
2.8.4	Les whiskies américains	17
2.8.5	Le whisky canadien	17
2.9	Les anisettes	18
2.10	Les eaux-de-vie	18
2.11	Les liqueurs	18
2.12	Les apéritifs	19
2.13	La bière	19
3	Les macérations	21
3.1	À base de vin	21
3.2	À base de rhum	23
4	Les cocktails	27
4.1	À base de vin	27
4.2	À base de cidre	27
4.3	À base de rhum	29
4.4	À base de gin	35
4.5	À base de vodka	39
4.6	À base de tequila	44
4.7	À base de passoa	47
4.8	À base de whisky	49
4.9	À base de Soho	51
4.10	À base de cognac ou brandy	52
4.11	À base de Grand Marnier	55
4.12	À base de vermouth	56
4.13	Les cocktails chauds	60
	Lexique des alcools	67
	Index des cocktails	75

Introduction

Il existe un principe universellement reconnu : une bonne fête s'accompagne presque à chaque fois de bons cocktails, alcoolisés ou non.

C'est une des raisons pour lesquelles ce petit papier fût écrit, avec des renseignements collectés de partout et une liste de cocktails plus ou moins bons (mais là ce sont des considérations arbitraires) : on trouvera dans ce papier plus de 350 recettes de cocktails, ainsi que quelques macérations auxquelles il est possible (et même conseillé) d'apporter des améliorations.

Toutefois, la réalisation d'un cocktail n'est pas une épreuve du hasard, car il existe des incompatibilités entre certains ingrédients. De plus, certains cocktails se basent essentiellement sur un ingrédient comme par exemple sur le rhum pour le Planter's Punch. Dans ces deux cas, il est impossible de remplacer un ingrédient par un autre. Pour vous aider dans les élaborations que vous ferez, ce papier contient un lexique des alcools avec un descriptif sommaire de nombreux alcools.

Le plus important reste bien sur de vous souhaitez une bonne dégustation, le tout avec modération bien sur.

Chapitre 1

Les bases

1.1 Description

Les cocktails sont répartis en trois catégories principales, suivant leurs ingrédients.

- **les digestifs** : un digestif est un spiritueux ou un cocktail, généralement servi dans un verre à cocktail ou un verre ballon. C'est une liqueur ou un cocktail pour aider la digestion, servi après le repas.
- **les apéritifs** : un apéritif est un spiritueux ou un cocktail qui peut être servi dans presque toutes sortes de verres à cocktail. Certains apéritifs peuvent accompagner le repas.
- **fancy drink** : de manière générale, un fancy drink est une boisson longue servie sur des glaçons dans un tumbler. C'est une boisson peu alcoolisée, rafraîchissante, ou un cocktail qui contient un ou plusieurs alcools, du sirop, du jus de fruits, du soda ou du Tonic.

1.2 Choisir les bons ingrédients

Il suffit de se présenter devant le rayon alcool d'une grande surface pour comprendre que l'étendue des produits et des marques est grande. Il est donc impensable d'essayer de se procurer tous les alcools du monde d'une part pour des raisons de coût et ensuite pour des raisons d'encombrement.

L'éventail des principaux alcools suffira pour permettre la réalisation de la plupart des cocktails. Ainsi, un bar muni de quelques liqueurs de fruits, de gin, vodka, rhum blanc, whisky, cognac et de quelques sirops et jus de fruits suffira à la majorité.

Il est également possible de se spécialiser par exemple dans les cocktails à base de gin ou de whisky. Dans cette optique, il faudra posséder différentes marques de gin ou whisky.

Cependant, il ne faut pas renoncer à la création d'un cocktail si un ingrédient vous manque. Avec un peu de goût et de bon sens, vous remplacerez sans difficulté l'ingrédient manquant par un autre.

1.3 Shaké ou mixé ?

Beaucoup de cocktails (par exemple le Martini Dry) ont deux (voire plus !) versions : une au shaker, l'autre au verre à mélange. La plupart des recettes de cocktail indiquent quel mélangeur utiliser. Dans le cas contraire, voici comment différencier le shaker, le mixeur et le verre à mélanges.

1.3.1 Le verre (méthode direct)

Si vous devez préparer plusieurs cocktails et que vous êtes pris de court, versez les ingrédients directement dans le verre et utilisez un batonnet mélangeur ou une cuillère pour les mélanger. Cette technique est également utilisée lorsqu'on veut obtenir un dégradé de couleurs. On verse alors les ingrédients un par un et on termine par une tombée du sirop ou de la liqueur apportant la couleur. Le

cocktail est alors servi tel quel, avec un mélangeur et une paille. Le meilleur exemple est la «Tequila Sunrise», où la tombée de grenadine crée un dégradé de couleurs imitant celui d'un lever de soleil.

La technique :

1. Mettre quelques glaçons dans le verre choisi,
2. Rajouter les ingrédients selon la recette,
3. Mélanger,
4. Remplir avec du soda si nécessaire,
5. Décorer et servir.

1.3.2 Le shaker

C'est l'outil le plus employé car il permet de mélanger parfaitement les ingrédients tout en les frappant.

Le shaker s'utilise principalement lorsque le cocktail contient des œufs, de la crème, des alcools et des liqueurs à densités différentes ou des jus de fruits. On peut également l'utiliser pour frapper un alcool ou des jus de fruits seuls. C'est l'instrument idéal pour obtenir des mélanges onctueux, mousseux, crémeux et savoureux. La glace que l'on y verse permet une excellente friction des ingrédients. Il faut cependant veiller à ne pas trop prolonger la durée du mélange, car plus un cocktail est shaké plus il est dilué par les glaçons qui se transforment en eau.

Un shaker peut être en verre ou en métal (acier inoxydable en général). Il existe deux principaux types de shakers :

- le Boston, qui est réduit à deux éléments (timbale et gobelet),
- l'autre qui n'a pas de nom particulier et qui possède trois éléments (bouchon pouvant servir de doseur, passoire et timbale).

Remarque : ne mettez jamais d'ingrédients gazeux dans un shaker !

La technique :

1. Mettre quelques glaçons dans le shaker,
2. Verser les ingrédients dans la partie haute du shaker, en suivant l'ordre de la recette,
3. Filtrer l'eau des glaçons à l'aide du tamis,
4. Fermer le shaker et «frapper» environ dix secondes,
5. Filtrer dans le verre,
6. Décorer et servir.

1.3.3 Le mixeur

Le mixeur s'utilise lorsque le cocktail nécessite de broyer des ingrédients comme de la glace ou des fruits frais. Le mixeur favorise l'épaississement de la boisson. Un jus de fruit seul peut par exemple être passé au mixer pour en épaissir sa consistance. Vous pouvez laisser la peau des fruits (après les avoir lavés) quand elle n'est pas trop épaisse : c'est en effet souvent elle qui donne le velouté et un goût qui n'a pas grand chose à voir avec des jus de fruits en bouteille.

La technique :

1. Mettre quelques glaçons, des morceaux de fruits ou de légumes préalablement lavés, et mixer,
2. Verser dans le verre choisi,
3. Décorer et servir.

1.3.4 Le verre à mélanges

Le verre à mélanges, qui peut être le verre de service, a une fonction différente du mixeur et du shaker. C'est une sorte de grand verre évasé (de 60 à 80 cl) généralement gradué et possédant parfois un «bec». Il a pour but de mélanger les ingrédients avec douceur sans en modifier leur couleur, leur texture et leur goût d'origine. Il ne faut jamais utiliser de verre à mélange lorsque le cocktail contient un jus de fruit ou un sirop.

La technique :

1. Mettre quelques glaçons dans le verre à mélange,
2. Mélanger à l'aide d'une longue cuillère en remuant de haut en bas,
3. Filtrer l'eau des glaçons à l'aide du tamis,
4. Verser les ingrédients selon l'ordre prévu dans la recette,
5. Mélanger,
6. Filtrer dans le verre,
7. Décorer et servir.

1.4 Choisir le bon verre

Le verre est, après le mélange, le deuxième point à soigner pour la préparation d'un cocktail. Un service classique contenant des verres à eau, des verres à vin et des flûtes à champagne permettra évidemment de servir des cocktails. Il est cependant d'usage de servir des long drinks dans des tumblers et des short drinks dans des verres à cocktail ou des old-fashioned. Les verres à dégustation et les verres à pied (champagne et vin) compléteront agréablement le service à cocktail. La règle principale consiste à servir les cocktails les plus puissants dans des verres de faible contenance et les cocktails les plus rafraîchissants dans des verres plus hauts.

Il existe 6 grands classiques dans la collection de verres à cocktails.

De gauche à droite : le verre à cocktail simple et double, le tumbler, le verre old-fashioned, la flûte à champagne, le verre à dégustation et le verre à vin.

1.4.1 Verres à cocktail

Verre à cocktail :

Contenance : 9 cl

Remplissage : 7-8 cl

Le verre à cocktail est le plus majestueux de tous. Sa ligne permet de mettre en valeur les moindres nuances de couleurs de vos préparations. Le grand espace disponible au plus haut du verre autorise les décorations les plus volumineuses, l'addition de noix de muscade râpée, de zestes de citron ou d'orange à la surface du verre. Attention à ne jamais mettre de glace dans un verre à cocktail.

Double verre à cocktail :

Contenance : 12 cl

Remplissage : 9 cl

Il est identique au verre à cocktail, mais de plus grande contenance.

1.4.2 Tumbler

Contenance : 30 cl

Remplissage : 15 cl

Ce verre est idéal pour servir les long drinks. Le plus souvent rempli de glace, sa contenance moyenne est de 30 cl. Les cocktails préparés pour être servis dans des tumblers n'excèdent pas 15 cl puisque la glace occupe un espace important dans le verre. Sa forme allongée permet d'empiler les cubes de glace et donc de rafraîchir le cocktail dans son intégralité. Elle permet également de créer de magnifiques dégradés de couleurs de bas en haut du verre.

1.4.3 Verre old-fashioned

Contenance : 15 cl

Remplissage : 7-9 cl

Le verre old-fashioned est aussi noble et ancien que les cocktails qui lui ont donné son nom. Les rye old-fashioned, bourbon old-fashioned ou encore scotch old-fashioned sont traditionnellement servis dans ce verre très masculin. Sa forme permet sans difficulté de verser directement les alcools dans le verre. Cette forme spécifique permet également d'utiliser beaucoup de glace pour rafraîchir une petite quantité de boisson.

1.4.4 Flûte à champagne

Contenance : 12-15 cl

Remplissage : 12 cl

La flûte à champagne est haute et élégante. Sa crête renfermée permet d'apprécier, comme pour le vin, les différents arômes des champagnes. Il faut tenir le verre par son pied pour ne pas réchauffer le champagne ou le cocktail. Sa spécificité se trouve dans sa hauteur. La qualité d'un champagne se reconnaît entre autre en observant ses bulles. La hauteur de la flûte permet d'examiner plus longtemps la vitesse, la finesse et la persistance des bulles d'un bon champagne. Attention à ne jamais mettre de glace dans un verre à champagne.

1.4.5 Verre à dégustation

Contenance : 30-50 cl

Remplissage : 5 cl

Le verre à dégustation est très souvent utilisé en after-dinner pour déguster de vieilles eaux de vie ou des cocktails très aromatisés. Ce verre a une fonctionnalité bien particulière. Il a été conçu pour déguster les eaux de vie vinicoles (Cognac, Armagnac). Le fond ballonné du verre doit être renfermé dans la paume de la main dans le but de chauffer l'alcool qu'il contient. Grâce à cela, l'eau de vie libère ses meilleurs arômes. C'est au niveau de la crête du verre que la concentration des arômes est la plus importante. Il est ainsi possible de détecter les arômes les plus subtils d'une vieille eau de vie.

1.4.6 Verre à vin

Contenance : 17-23 cl

Remplissage : 12 cl

Le verre à vin a une fonction quasi identique au verre à dégustation. Il est plus large au fond qu'à la crête. Il ne doit pas être chauffé comme son homologue. Le verre est tenu par son pied, afin de laisser le vin à température ambiante, et remué dans le but d'aérer le vin et d'en extraire les senteurs qui se concentrent en haut du verre. Attention à ne jamais mettre de glace dans un verre à vin .

1.5 La décoration

1.5.1 Superposer les couches d'un mélange

Les présentations les plus jolies et les plus spectaculaires sont souvent les cocktails multicolores. Ces préparations ne sont pas forcément les meilleures puisque le barman est limité par les densités respectives des ingrédients qu'il utilise.

La technique consiste à verser un par un les ingrédients dans un ordre précis de manière à ce que les couleurs se superposent sans se mélanger. Il convient de respecter la densité des ingrédients : les plus denses (boissons les plus sucrées) au fond et les moins denses (boissons les plus alcoolisées) en surface. Pour cela, on peut s'aider d'une cuillère à café et verser les ingrédients lentement sur le dos de celle-ci en les faisant couler contre le bord du verre. Ce savoir faire demande une certaine pratique car la densité est rarement indiquée sur une bouteille, il faut souvent plusieurs essais et pas mal d'expérience pour parvenir à réaliser de belles superpositions. Un petit conseil : versez d'abord les sirops, puis les crèmes, ensuite les liqueurs, et enfin les eaux-de-vie et alcools de base.

1.5.2 Givrer la collerette d'un verre

Une collerette de givre se prépare traditionnellement avec du sucre ou du sel. Le sucre est le plus utilisé mais certains cocktails comme la Margarita, à base de tequila, exigent des collerettes salées.

Pour faire une collerette de sucre, il suffit de tremper le bord du verre dans un blanc d'œuf ou du citron, lui-même placé dans une soucoupe, puis d'enfoncer le bord du verre dans une autre soucoupe remplie de sucre. Pour une collerette colorée, on remplacera le blanc d'œuf par un sirop, une crème ou une liqueur de la couleur désirée. Laissez ensuite le verre dans votre freezer jusqu'au moment de le remplir et de le servir, de manière à ce que le mélange sucre sirop se cristallise et ne coule pas le long du verre.

La collerette de sel quant à elle se réalise en humectant le bord du verre avec un quart de citron et en le plongeant dans une soucoupe de sel.

1.5.3 Accrocher des fruits

La décoration est très importante dans l'élaboration d'un cocktail, c'est le complément du goût et de la saveur.

Une simple tranche de citron à cheval sur le bord du verre suffit. On peut également embrocher cerises, fraises, rondelles de banane, morceaux d'ananas, et poser la pique ainsi garnie sur le bord du verre. Certains aiment bien voir un parasol planté sur un fruit (litchi, fraise...) qui repose au fond du verre. Enfin, on peut saupoudrer le cocktail de gingembre, de poudre d'amande ou de cacao.

1.6 Les unités de mesure

L'essentiel dans la réalisation d'un cocktail n'est pas de suivre la recette au millilitre près mais en fait de respecter la proportion de chaque ingrédient. Vous trouverez quand même ici les corres-

pondances pour les unités américaines (il y également les longueurs, ainsi si vous cherchez un jour les correspondances, elles se trouvent toutes ici).

1.6.1 Longueur

- 1 *in* (inch) = 2,54 *cm*
- 1 *ft* (foot) = 12 *in* = 30,48 *cm*
- 1 *yd* (yard) = 3 *ft* = 91,44 *cm*
- 1 *ml* (mile) = 1760 *yd* = 1,609344 *km*

1.6.2 Volume, capacité

Ce sont les mesures américaines, qui diffèrent des anglaises.

- 1 *tsp* (teaspoon) = 4,92892159375 *mL*
- 1 *tbsp* (tablespoon) = 3 *tsp* = 14,78676478125 *mL*
- 1 *oz* (ounce) = 2 *tbsp* = 29,5735295625 *mL*
- 1 *jigger* = 1,5 *oz*
- 1 *cup* = 8 *oz* = 236,5882365 *mL*
- 1 *pint* = 2 *cups* = 479,17647 *mL*
- 1 *quart* = 2 *pints* = 946,35295 *mL*
- 1 *gal* (gallon) = 4 *quarts* = 3,785411784 *L*

1.6.3 Poids

- 1 *oz* (ounce) = 28,349523405956 *g*
- 1 *lb* (pound) = 16 *oz* = 453,5923744953 *g*

1.6.4 Température

Voici la formule qui permet de passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius.

$$^{\circ}C = \frac{5}{9}(^{\circ}F - 32)$$

les eaux de vie et alcools de base

Ce chapitre est un descriptif des principaux alcools qu'on peut trouver dans les cocktails. Toutefois le choix des alcools décrits ici, n'est que le fruit d'un choix arbitraire. Pour tous les alcools que vous ne trouverez pas ici je vous renvoie au lexique des alcools qui se trouve en page 67.

2.1 Les eaux-de-vie vinicoles

Le terme «brandy» seul (origine anglaise) désigne une eau-de-vie vinicole. L'armagnac et surtout le cognac comptent parmi les meilleurs brandies du monde entier. Accolé à un nom de fruit, il s'agit alors d'une liqueur ou eau-de-vie à base de ce fruit (exemple : «cherry brandy», «apricot brandy»,...).

2.1.1 Le cognac

Le cognac est fabriqué dans les Charentes. Son élaboration comporte 4 phases, à savoir :

- la vinification : les raisins sont pressés puis fermentés
- la distillation : elle se fait obligatoirement dans un alambic à repasse pour donner un liquide alcoolisé (titrant entre 26 et 33°), le brouillis qui est à nouveau distillé pour obtenir la bonne chauffe (repassé)
- le vieillissement : l'alcool obtenu est enfin vieilli dans des fûts de chêne.
- l'assemblage : le cognac obtenu est finalement mélangé à d'autres Cognac d'années précédentes (comme beaucoup d'autres alcools d'ailleurs!). On y rajoute enfin en principe de l'eau (pour faire baisser le degré jusqu'à 40) et... du caramel.

Le degré de production ne peut excéder 72°, de façon à préserver une teneur en non-alcool suffisante pour que se développent la saveur et le bouquet du cognac lors de son vieillissement en fûts de chêne du Limousin ou du Tronçais.

Les âges (nombre d'années de vieillissement) du cognac sont :

- VS ou Trois étoiles : entre 2 ans 1/2 et 4 ans 1/2
- VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old), Réserve : entre 4 ans 1/2 et 6 ans 1/2
- Napoléon, XO, Extra, Hors d'âge : plus de 6 ans 1/2.

2.1.2 L'armagnac

L'armagnac est produit dans le sud-ouest de la France. Il possède 3 appellations différentes selon la région de production, à savoir : Le Bas-Armagnac (à l'ouest), la Ténarèze (au centre) et le Haut-Armagnac (au sud et à l'est).

L'élaboration suit 4 phases, de même que pour le Cognac :

- la vinification : les raisins blancs sont pressés puis fermentés naturellement,
- la distillation : l'alcool est extrait au moyen d'un alambic armagnacais ou à repasse,

- le vieillissement : dans des fûts de chêne
- l'assemblage avec de l'eau distillée et d'autres armagnacs.

La première distillation d'eau-de-vie d'armagnac est attribuée à Arnaud de Villeneuve, alchimiste qui mourut en 1311, mais la production n'en fut véritablement commercialisée qu'à partir du *XV^{ème}*.

2.1.3 Autres

Le metaxa est un brandy aromatisé grec titrant dans les 40°. Il est commercialisé avec diverses qualités de vieillissement (le nombre d'étoiles correspondant variant de 1 à 7).

Le pisco est une eau-de-vie de vin du Chili ou du Pérou titrant entre 40° et 45°. Peu connu en France car de moins bonne qualité que le cognac ou l'armagnac, le pisco est surtout utilisé aux États-Unis, notamment dans des punches.

Benedictine élaborée en 1510 par Dom Bernardo Vincelli à Fécamp. Faite d'eau-de-vie de vin et de nombreuses plantes.

Chartreuse : liqueur faite à Tarragone (Espagne) et Vorrion (France), d'eau-de-vie vinicole et de nombreuses herbes. Jaune (douce) ou verte (forte).

2.2 Le calvados et les applejacks

Applejack est le terme anglo-saxon générique pour les eaux-de-vie de cidre. Le calvados, produit en Bretagne et en Normandie, est l'une des plus célèbres d'entre elles. Sa fabrication compte les étapes suivantes : les pommes sont pressées puis mises à fermenter naturellement (sans sucre ni chauffage) pendant au moins 1 mois, pour donner un cidre atteignant au moins 4,5° la distillation se fait un peu plus tard (parfois 1 an après !) dans un alambic à repasse (pays d'Auge) ou à colonnes. Il faut 18 kg de pommes pour obtenir 1 litre de calvados. Le vieillissement est alors réalisé dans des fûts de bois (souvent des anciens fûts de cidre ou de Cognac, ou bien des fûts de chêne ou de châtaigner).

Le compte d'âge :

3 étoiles (ou 3 pommes) : 2 ans

Vieux, Réserve : 3 ans

VO, Vieille Réserve, VSOP : 4 ans

Extra, Napoléon, Hors d'Age, Age inconnu : 6 ans minimum.

2.3 Le gin et le genièvre

Le goût assez neutre et la limpidité du gin en ont fait l'alcool de base de la plupart des cocktails. Il existe plusieurs types de gins, le plus employé dans les cocktails est le «sec», qui a été inventé à Londres et qui est depuis essentiellement fabriqué en Angleterre. Le gin est obtenu par distillation d'orge malté ou de seigle (parfois de maïs) que les fabricants redistillent ensuite en l'aromatisant aux baies de genièvre. De nombreux gin comportent cependant beaucoup d'autres aromates (coriandre, fenouil, cumin, anis,...). Le gin ne subit aucun vieillissement (sauf exceptionnellement pour lui donner une teinte légèrement dorée).

Il est intéressant de goûter ses variantes, les trois principales étant le gin doux («Old Tom»); celui d'autres pays du Nord, notamment des Pays-Bas et de la Hollande («genever») ainsi que de la France (genièvre), très parfumé; ainsi que le gin à la prunelle («sloe gin»).

2.4 Les marcs

Après avoir pressé les raisins de la vigne pour en faire du vin, le vigneron a eu, il y a fort longtemps, l'idée d'utiliser également les marcs, les matières solides restant après le pressurage : peaux, pépins et pédoncules. L'alambic lui a permis de les distiller, obtenant ainsi des eaux-de-vie différentes de celles

tirées du vin, que l'on appelle également marcs. Il s'en élabore dans toutes les régions viticoles du monde. Leur qualité dépend bien entendu de celle des cépages et des vignobles, mais aussi des soins particuliers apportés à leur distillation et à leur conservation. En France, les marcs les plus connus sont ceux de Bourgogne et de Champagne. En Italie la grappa est une eau-de-vie de marc titrant environ 40°.

2.5 Le rhum et la cachaça

Le rhum est une eau-de-vie provenant de la distillation de jus de canne à sucre ou de sous produits sucrés des sucreries après fermentation, titrant environ 40°. Le rhum, jadis appelé *guildive* ou *tafia*, vient des Antilles, des îles de l'Océan Indien et d'Amérique du Sud.

Le rhum agricole provient exclusivement de la distillation de jus de canne à sucre. On distingue le rhum agricole blanc (grappes blanches) du rhum agricole ambré (rhum vieux) qui doit être gardé en fût pendant trois ans au minimum.

Le rhum ambré est légèrement coloré par un vieillissement en fût et dont la couleur est le plus souvent ajustée par adjonction de caramel. Le rhum ambré peut être soit agricole et provenir de la distillation de jus de canne à sucre, soit industriel et provenir de la distillation de mélasses. Si le rhum est très foncé, il porte la désignation grand arôme.

Le rhum blanc n'a pas vieilli en fût. Le rhum blanc léger, très peu aromatisé, provient le plus souvent de la distillation de mélasse par des alambics à coulée continue. Il est le plus utilisé dans les pays anglo-saxons pour l'élaboration des cocktails. Le rhum blanc provient de la distillation de mélasses ou de vesou par des alambics à repasse ou à coulée continue. Quand au rhum blanc agricole ou grappes blanches, il provient de la distillation de vesou par des alambics à repasse ou à coulée continue, plus aromatisé, au goût de canne plus fort.

En France, la loi interdit l'importation de rhums étrangers, pour protéger ceux élaborés dans les DOM-TOM. Le rhum vieux est un rhum vieilli dans des fûts en chêne déjà utilisés pour le cognac et le bourbon.

La cachaça est une eau-de-vie de canne titrant environ 40° élaborée au Brésil. On s'en sert notamment pour préparer le *Caipirinha*.

2.6 La tequila et le mezcal

La tequila est élaborée au Mexique à partir de fruits de l'agave (variété de cactus) bleu ou bien *tequilana*. Elle titre autour de 40°. Son élaboration suit le processus suivant : les fruits de l'agave (pinas) sont cuits à la vapeur, broyés puis pressurés. Le jus sucré qui en résulte fermente ensuite en quelques heures : c'est le pulque, utilisé semble-t-il par les Aztèques de façon courante et rituelle. Vient ensuite la phase classique de distillation, dans un alambic à repasse. Parfois seulement la tequila est mise à vieillir, et peu de temps.

Le mezcal (ou mescal) est une autre eau-de-vie mexicaine. La définition la plus reconnue stipule que le mezcal est le nom générique de l'eau-de-vie mexicaine issue de l'agave, la tequila provenant uniquement de l'Etat de Jalisco et notamment de la ville de Tequila. En tout cas, son arôme et son goût sont différents de ceux de la tequila.

2.7 La vodka, la wodka et les aquavits

La différence d'écriture marque les deux origines géographiques de la vodka/wodka : en russe, *voda* veut dire «petite eau» et en polonais, *woda* veut dire «eau». La vodka provient de matières premières distillées variées (céréales, pommes de terre, betteraves et autres mélasses). Les grains ou féculents sont soigneusement nettoyés avant d'être broyés. On les mélange alors à de l'eau douce, afin d'obtenir une sorte de bouillie puis, en ajoutant de la levure, on déclenche le processus de fermentation. Après

fermentation, le liquide, alors faiblement chargé en alcool, est distillé en 3 fois dans des alambics à colonne. Alcool hautement rectifié, on dit de la vodka qu'elle est l'une des boissons alcoolisées les moins nocives de la planète, mais aussi celle dont le goût est le plus discret. Au terme de la troisième distillation, le distillat obtenu titre de 96 à 98° d'alcool. On lui donnera son degré de consommation (40°) en lui ajoutant de l'eau distillée et déminéralisée. Elle est finalement filtrée sur des filtres à charbon de bois (le plus prisé étant celui de pommier). La vodka ne subit aucun vieillissement. Elle revendique la pureté comme signe distinctif, même si certaines (notamment les polonaises) se distinguent par des aromatisations spécifiques (poivre, citron, sorbier, herbe de bison, vanille...).

On appelle Aquavit le distilla de céréales ou alcool rectifié de pomme de terre et le Schnapps designe n'importe quel spiritueux fort et sec (Allemagne, Pays-Bas). On considère que le Schnapps et les aquavits, aux parfums divers, appartiennent à la même famille.

2.8 Les whiskies

Du gaélique «uisgebeatha», eau-de-vie. En général, le terme «whisky» fait référence au scotch whisky. Le whisky est un spiritueux distillé à partir de la bière (ou autre pâte de céréales), vendu à un degré d'alcool compris entre 40 et 50° en volume.

Le whisky est obtenu à partir de céréales, de levure et d'eau. Parmi les céréales utilisées, on trouve l'orge, le maïs, le blé, le seigle et le riz. La première étape dans la fabrication du whisky consiste à moudre les céréales. Étant donné que l'amidon des céréales n'est pas fermentable, il faut ajouter du malt ou du grain malté pour permettre aux enzymes de transformer l'amidon en sucres fermentescibles. Les céréales non maltées, en particulier le maïs, doivent elles aussi être cuites pour pouvoir dissoudre les parois de cellulose qui séparent les granules d'amidon. De l'eau chaude est incorporée au mélange cuit, qui est ensuite réduit en bouillie afin de produire une solution sucrée appelée moût.

Le moût est égoutté et on ajoute de la levure qui transforme les sucres présents dans le moût en alcool éthylique et en gaz carbonique. Une fois la fermentation terminée, la bière légère ainsi obtenue est distillée, généralement par l'une des deux méthodes possibles.

La plupart des whiskies sont distillés dans des alambics qui fonctionnent en continu. Ils sont équipés de hautes colonnes et de plateaux perforés par lesquels la vapeur s'élève. La bière percole vers le bas de la colonne en subissant une série d'ébullitions par action de la vapeur. Ces ébullitions forcent l'alcool contenu dans la bière vers le chapiteau (ou couvercle) de la colonne, où il est condensé en liqueur à haut degré d'alcool par un serpentín refroidi à l'eau. Le résidu liquide de la bière sort par l'autre extrémité de la colonne.

La seconde méthode de distillation nécessite au moins deux distillations dans un alambic directement chauffé par la flamme. La bière est introduite dans l'alambic puis bouillie, ce qui force les vapeurs d'alcool vers le haut de l'alambic, où elles sont alors condensées dans un serpentín refroidi à l'eau. La première distillation produit un spiritueux assez faible qui est redistillé. La distillation dans un alambic directement chauffé par la flamme est moins efficace mais elle produit un alcool plus parfumé.

Après distillation, le nouveau spiritueux est vieilli dans des fûts de bois. Le temps de maturation varie de deux à cinq ans pour les blends (whisky mélangé) vendus sans indication d'âge, plus longtemps pour les whiskies non mélangés vendus avec l'indication de leur âge. La teneur en alcool est généralement réduite par de l'eau distillée avant la mise en bouteille.

Les deux principales catégories de whisky sont le whisky non mélangé et le whisky mélangé (le blend). Le whisky non mélangé peut désigner un whisky produit par une seule distillerie pendant une période donnée, ou bien un whisky produit à partir d'un seul type de céréale ou d'un mélange de céréales, à condition que la céréale spécifiée en représente 51%. Les blends peuvent être le produit de plusieurs distilleries ou élaborés avec plusieurs types de céréales selon diverses méthodes de distillation.

2.8.1 Le scotch whisky ou whisky écossais

Les deux types de scotch proviennent de deux régions : les Highlands et les Lowlands. La qualité d'un scotch est essentiellement due à la pureté des sources d'eau et aux tourbières. Les autres matières premières utilisées sont le seigle, l'avoine et l'orge. Les principales sortes de scotch sont les malts, leur élaboration comporte les phases suivantes :

- le maltage : l'orge est trempée dans de l'eau de source puis va germer pendant quelques jours pour devenir du malt après séchage à la chaleur et fumage à la tourbe.
- la fermentation : le malt (moulu en fine farine) est mélangé à de l'eau chaude (comme pour la bière) afin d'obtenir le wort, un jus sucré qui va fermenter avec de la levure pour donner un liquide appelé wash.
- la distillation : elle s'opère en deux fois dans un double alambic appelé pot still, il en découle un alcool limpide qui titre 70° auquel on ajoute de l'eau de source, avant la mise en tonneau, pour le faire descendre à 64°.
- le vieillissement : il doit durer au moins 3 ans, mais est en principe beaucoup plus long.

Les deux principaux malts sont le single malt, provenant d'une seule distillerie, et le pure malt, fruits de l'assemblage de plusieurs eaux-de-vie. Des variétés originales au caractère puissant proviennent d'îles comme Islay ou Skye.

2.8.2 Les blends

Comme leur nom l'indique ils sont simplement issus du mélange de céréales (orge maltée et non maltée, maïs,...) et de l'assemblage de plusieurs whiskies. Ce sont eux que l'on utilise dans les cocktails. En Ecosse, le blended scotch whisky est un mélange de malt et de whisky de grain. Aux Etats-Unis, le blended whiskey est un mélange de whisky de grain (20 % au moins) et d'alcool neutre. Le Blended Rye est un whiskey élaboré à partir d'un minimum de 51% de farine de seigle provenant de plusieurs distilleries.

2.8.3 L'irish whiskey ou whisky irlandais

Il est élaboré à partir de matières premières exclusivement irlandaises (avoine). Il est distillé 3 fois et vieilli 3 ou 4 ans en fûts de chêne. Il est commercialisé à 40° et chaque whiskey est le produit d'une seule distillerie.

2.8.4 Les whiskies américains

Le whisky américain principal est le bourbon, il est essentiellement produit au Kentucky. L'appellation bourbon est basée sur la céréale principale : le maïs (au moins 51 %) et sur un vieillissement d'au moins 2 ans en fûts de chêne. A partir de 80 % de maïs, on l'appelle corn whiskey.

Le rye whiskey est un whiskey américain de Pennsylvanie et du Maryland, élaboré à partir de seigle (51% minimum) et d'autres grains (orge, maïs, blé).

2.8.5 Le whisky canadien

Ils sont généralement reconnus comme les whiskies les plus légers. Toutes les céréales sont utilisées, avec une préférence pour le seigle, dans des compositions qui varient et qui sont distillées à un très haut degré d'alcool. Tous les whiskies commercialisés sont des blends, produits par l'assemblage de différentes céréales qui sont distillées dans des alambics à colonnes. Le vieillissement (3 ans minimum) est réalisé parfois dans des fûts charbonnés à l'américaine. Enfin, lors de l'embouteillage, il est courant d'ajouter de 5 à 10 % de rye whiskey.

2.9 Les anisettes

À partir d'anis vert ou d'anis étoilé (badiane), on prépare de nombreuses boissons alcoolisées à l'anis. La plus connue, l'absinthe est une infusion d'herbes (surtout fenouil, anis et absinthe) dans de l'alcool (60 à 72°). Dite «la fée verte», l'absinthe provoque exaltation mentale de la sensibilité, accoutumance, voire aliénation mentale. Elle était connue des Romains, qui l'utilisaient, sous forme d'infusion et de vin, pour ses vertus médicinales (surtout digestives). En 1792 à Neuchâtel, le docteur Francis Pierre Ordinaire (mort en 1793) invente une liqueur d'absinthe à base d'anis vert et étoilé, mélisse, persil et camomille. En 1913, 239 000 hL d'absinthe consommée (sur un total de 1 558 000 hL d'alcool pur consommé). En 1915, l'absinthe est interdite en France.

Les spiritueux anisés (pastis, Pernod, anisés blancs) sont élaborés à partir d'essence d'anis étoilé (badiane). Les anisettes sont des liqueurs à l'anis vert obtenues par distillation, titrant 25° environ. Comme toute liqueur, l'anisette contient 250 g de sucre par litre.

Pastis est le terme générique pour les spiritueux anisés français (45°) contenant 2 g d'essence d'anis aromatisée à la réglisse par litre. Le Ricard fait partie de la famille des pastis. Le Pernod est plus sec que le pastis et dégage, additionné à de l'eau, un fort goût d'anis, on s'en sert de substitut de l'absinthe dans les cocktails.

2.10 Les eaux-de-vie

La plupart des eaux-de-vie sont à base de fruits. Les fruits, bien sélectionnés, sont mis en macération et commencent à fermenter au bout de deux jours, sous l'action des levures naturelles. L'opération peut durer six semaines. On procède ensuite à la distillation proprement dite, le plus souvent en alambic (chauffé à feu nu ou à la vapeur) avec la technique de la double chauffe. La première permet d'obtenir la «petite eau», appelée aussi brouillis, qui titre 25°. La deuxième, ou repasse, donne une eau-de-vie titrant au maximum 65°, une fois écartés les produits de mauvaise qualité, les têtes, qui, arrivant en début de distillation, sont beaucoup trop âcres pour être consommés, et les queues, en fin de distillation, trop riches en alcool et sans aucun goût. Puis vient le vieillissement, qui se fait en principe dans des dames-jeannes en verre ou dans des cuves émaillées ou en acier inoxydable afin de préserver la transparence de l'eau-de-vie (seuls les alcools de prunes sont parfois vieillis sous bois) : il a pour but de permettre l'évaporation de certains esters et de purifier le goût final.

Des exemples d'eaux-de-vie très connus sont d'une part celle produite avec la poire Williams qui est une variété de poire, jaune et juteuse, excellente pour l'élaboration d'eau-de-vie après fermentation et distillation, et d'autre part le kirsch (de kirschwasser, eau de cerise) qui est une eau-de-vie obtenue par deux distillations successives de cerises fermentées (40-45°). Le Kirsch fantaisie étant un alcool neutre auquel a été ajouté une petite quantité de kirsch pur et de l'extrait de noyaux.

2.11 Les liqueurs

Ce terme très général recouvre en fait plusieurs types d'alcool.

Les liqueurs et crèmes de fruit «génériques» sont des boissons préparées sans fermentation par mélange d'un alcool aromatisé et de sirop, que nous détaillerons très peu. En effet, il s'agit d'alcools du style «liqueur de fraise», «crème de cassis»,... dont l'appellation est suffisamment claire pour ne pas requérir d'explications. Ces «liqueurs» titrent entre 16 et 25° en général. Une chose importante à savoir est que les crèmes sont plus sucrées et plus denses que les liqueurs.

Les liqueurs de marque titrent souvent beaucoup plus que les précédentes (entre 30 et 60°) et leurs recettes de fabrication sont évidemment secrètes. Parmi celles-ci, on distinguera en particulier les «liqueurs à l'orange», car elles sont parmi les plus utilisées dans les cocktails et les liqueurs à base d'herbes et de plantes souvent fortes et difficiles à marier.

Peut s'appeler liqueur une eau-de-vie ou un alcool aromatisé par la macération ou la distillation de substances végétales, titrant 15° d'alcool au minimum et 55° au maximum. La teneur minimale en

sucres ajoutés est de 100 g par litre, de 250 g pour les crèmes et de 400 g pour les crèmes de cassis.

2.12 Les apéritifs

Les vermouths sont les «apéritifs» les plus employés pour faire des cocktails. Ce sont des vins aromatisés par adjonction d'extraits alcoolisés (de 15 à 18°). Tous les vermouths sont élaborés à partir de vins blancs. La couleur foncée est obtenue par adjonction de mélasse caramélisée. On distingue :

- le vermouth blanc sec (ou vermouth français) : très clair et très sec, que les Italiens appellent secco et les Anglais dry. Il n'excède pas 40 g de sucre par litre.
- le vermouth blanc doux : plus sucré, plus aromatisé et plus coloré que le sec, que les Italiens appellent bianco.
- le vermouth rouge (ou vermouth italien) : sucré, coloré et très aromatisé que les Italiens appellent rosso et les Anglais sweet. Il contient 150 g de sucre par litre.

Martini et Rossi sont les vermouths italiens les plus connus. On peut trouver le rouge (rosso), sucré et coloré, du blanc doux (bianco) ou sec (secco).

D'autres apéritifs sont les vins de liqueur, boissons à base de vin auxquelles on ajoute de l'alcool. Les exemples les plus connus étant le Madère : vin de liqueur du Portugal, titrant dans les 20° ; et le Xeres : vin de liqueur espagnole (on lui ajoute de l'eau-de-vie de vin). Les différents types de Xeres sont : fino (17,5 / 18°), manzilla ou palma, amontillado (19°), oloroso (19°), creamsherry (20°), palo cortado (rare). En fin le vin de liqueur le plus connu est certainement le Porto élaboré au Portugal par adjonction d'alcool en cours de fermentation. On distingue principalement les Ruby et les Tawny, rouges et légers, plus ou moins sucrés, des portos millésimés plus doux et plus fins, de couleurs foncées. Il existe aussi des portos blancs, le plus souvent très secs.

Un dernier type d'apéritif décrit ici sont les bitters, qui sont des mélanges aromatiques de saveur amère. On distingue les bitters apéritifs : «Amer Picon» : apéritif aromatisé au quinquina, à la gentiane et aux essences d'orange ; «Campari» : bitter italien coloré en rouge carmin (25°) ; «Fernet Branca»,... et les bitters concentrés : «Angostura» bitter orange fabriqué à la Trinité, de couleur brune préparé à base d'écorces d'orange, de principes amers et aromatiques (gentiane,...), il titre 44° ; «Peychaud»,...).

2.13 La bière

Boisson alcoolisée que l'on obtient par la fermentation du malt d'orge (orge germé) aromatisé de houblon. La bière (et d'autres boissons analogues obtenues par la fermentation d'autres céréales) est une des plus anciennes boissons alcoolisées. L'usage du houblon pour aromatiser la bière date du XIII^{ème} siècle. D'autres perfectionnements dans le brassage de la bière ont été apportés au cours du siècle dernier, avec l'étude du mécanisme de la fermentation de la bière et que s'est répandue l'utilisation d'équipements et de procédés permettant d'en accélérer le cours grâce à l'emploi de levures sélectionnées.

Les processus modernes de la fabrication de la bière d'orge, la seule que l'on produise industriellement, ne diffèrent entre eux que par certaines particularités propres à chaque marque. On distingue principalement deux types de procédés : «fermentation haute» si elle s'opère entre 15° et 25°C et "fermentation basse" si elle s'opère entre 5° et 10°C.

La première opération du cycle de production de la bière est la transformation de l'orge en malt. Les grains d'orge subissent un trempage, puis on les laisse germer pendant quelque temps. On arrête la pousse et on sèche le malt à 70°C pour les bières blondes, à 110°C pour les bières brunes. Le malt, torréfié et privé de la radicule, est soumis au broyage afin que, durant le processus de préparation du moût, l'eau puisse en extraire plus facilement les substances solubles. La préparation du moût peut s'accomplir par décoction et par infusion, en deux stades ou davantage. Cette opération s'accomplit à des températures de 70° à 75°C. Le moût est séparé du malt usé par décantation ou par filtration.

Les résidus sont utilisés pour la nourriture du bétail. Le moût décanté est bouilli avec une certaine quantité de houblon. La cuisson produit l'aromatisation du moût et la séparation par coagulation de quelques substances protéiques qu'il contient. Après un refroidissement à 5°C, le moût passe dans les récipients de fermentation. Dans les industries modernes, les traditionnels tonneaux de bois ont été remplacés par des cuves de métal émaillé ou de ciment revêtu d'isolants appropriés.

La fermentation est une opération extrêmement délicate. La présence de micro-organismes étrangers à ceux liés à la fermentation du moût de malt peut être cause de dommages irréparables pour le produit. Après les observations de Pasteur et d'autres microbiologistes, il s'est avéré nécessaire de rendre stérile le moût, de manière à ce qu'à l'action de la levure ne se superpose pas celle d'autres micro-organismes. L'agent normal de la fermentation de la bière est la levure *Saccharomyces cerevisiae*, mais d'autres levures peuvent donner de bons résultats. Du choix des levures dépendent beaucoup les caractéristiques de la bière.

Une fois la fermentation principale accomplie, la bière doit reposer en un lieu froid quelques semaines, durant lesquelles se produisent d'autres fermentations qui complètent les caractères organoleptiques de la bière. Certains procédés peuvent réduire le temps de vieillissement à moins de 15 jours.

La bière vieillie, avant d'être proposée à la consommation, doit être filtrée. La bière en bouteilles est soumise à la pasteurisation qui en assure la stérilité et la conservation. La bière en tonneaux, destinée à la consommation immédiate, n'est en général pas pasteurisée.

Des saveurs particulières peuvent être conférées à la bière, soit par un dosage particulier des ingrédients, soit par le mode de fermentation, soit encore en y ajoutant du sucre et du caramel. La qualité d'une bière est en grande partie fonction de la qualité de l'eau qui a servi son brassage : la réputation de certaines brasseries s'est faite grâce à quelques sources renommées.

Il faut distinguer les bières brunes, comme les stouts anglaises, et les bières blondes, comme les bières d'Alsace par exemple. La «double bière», ou bière forte, et la «petite bière» doivent ces appellations à leur teneur en alcool plus ou moins élevée qui est de 4° pour les petites bières et peut atteindre 15° pour les bières fortes.

La bière est une boisson de valeur alimentaire considérable, tant par son contenu protéique que par son apport en calories comparable à celle d'une quantité égale de fruits frais.

Chapitre 3

Les macérations

Ce chapitre est dévolu au macérations, ces breuvages si bons mais qui demandent de la patience dans leur élaborations (parfois plus de trois mois). Ils font l'objets d'une partie distincte des cocktails car ils n'en font pas partie priori.

3.1 À base de vin

Sangria rouge

- 1 bouteille de vin rouge (type beaujolais)
- 2 oz de jus d'orange
- 1 oz de Grand Marnier ou de Cointreau
- 1 tbsp de sucre
- 1 orange et un citron coupés en morceaux
- morceaux de fruits selon les goûts (pêches, poire, abricot, pomme ...)
- Eau pétillante et glace

Dans un récipient mettre tous les ingrédients sauf l'eau pétillante et la glace. Laissez reposer 24 heures dans le réfrigérateur. Au moment de servir ajouter l'eau pétillante et la glace selon vos goûts (plus ou moins corsé).

Sangria blanche

- 1 bouteille de vin blanc (type pinot gris)
- 2 oz de nectar de mangue ou de jus de d'ananas
- 1 oz de liqueur de fruit de la passion (type passoa)
- 1 tbsp de sucre
- 1 orange et un citron coupés en morceaux
- morceaux d'ananas (environ une cup) et d'une mangue
- Eau pétillante et glace

Dans un récipient mettre tous les ingrédients sauf l'eau pétillante et la glace. Laissez reposer 24 heures dans le réfrigérateur. Au moment de servir ajouter l'eau pétillante et la glace selon vos goûts (plus ou moins corsé).

Vin d'oranges

- 2 litres de vin blancs sec
- 25 cl d'armagnac
- 3 oranges

500 g de sucres

Faire macérer le zeste des oranges dans l'armagnac pendant au moins 3 semaines dans un bocal. Au bout de ce délai, mélanger avec le vin blanc et le sucre dans un grand récipient. Remuer et laisser reposer 3 jours dans le récipient fermé. Ensuite enlever les zestes en les pressant pour en extraire le jus, filtrer la préparation et mettre en bouteilles. Peut se boire de suite.

Vin de cerises

200g de cerises dénoyautées
2 cuillerée à soupe de sucre en poudre
1 verre de kirsch
1 verre de guignolet
2 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide
1/2 litre de vin blanc sec frais

Passer les cerises au mixer et, verser dans saladier avec les autres ingrédients. Mélanger avec des glaçons et servir aussitôt avec des pailles.

Vin de noix

80 noix vertes
2 oranges non traitées
2 litres de Vin rouge
50 cl d'eau de vie
1,5 kg de sucre

Couper les noix en 4 sans perdre le jus et les oranges en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans une tourie.

Exposer au soleil et remuer si possible tous les jours. Filtrer après 60 jour, puis laisser encore reposer un mois avant de mettre en bouteilles.

Vin aux pruneaux

250 g de pruneaux (non dénoyautés)
1 bouteille de Vin rouge
1 verre de Cognac
125 g de sucre
Une gousse de vanille fendue en deux

Choisir des pruneaux non desséchés. Les piquer en plusieurs endroits avec une grosse aiguille. Les mettre dans un bocal avec le sucre, la vanille et le cognac. Laisser macérer pendant 15 jours en agitant le bocal de temps en temps.

Ajouter le vin, laisser encore reposer 8 jours. Retirer la vanille. Presser les pruneaux dans un torchon pour en exprimer le jus. Mélanger ce jus avec le vin, puis filtrer et mettre en bouteilles.

Vin des dieux

4 citrons
4 pommes reinettes
8 clous de girofle
2 litres de vin rouge
500 g de sucre

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Éplucher et couper les citrons et les pommes puis ajouter le reste des ingrédients. Faire macérer dans le vin pendant 1 semaine en remuant de temps en temps. Filtrer et bien exprimer tout le vin. Mettre en bouteilles et laisser vieillir pendant 3 mois.

Vin de framboises

1 kg de framboise
2 litres de vin rouge Bordeaux
1,8 kg de sucre

Faire macérer les fruits dans le vin pendant 48 h. Retirer les fruits puis filtrer à travers une étamine dans un faitout. Ajouter le sucre et faire chauffer, en remuant (ne pas faire bouillir). Laisser refroidir, remuer et mettre en bouteilles.

Vin blanc aux pamplemousses

2 pamplemousses bien mûres
200 gr de sucre en poudre
1 litre de vin blanc sec

Mettre le sucre dans une casserole et verser le vin. Faites chauffer à feu très doux, il ne faut pas que le mélange arrive à ébullition (jusqu'à ce que le sucre est complètement fondu). Presser les 2 pamplemousses. Laisser refroidir le vin sucré et ajouter le jus de pamplemousse. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

3.2 À base de rhum

Rhum ananas

1 Ananas
2 gousses de vanille
100 g de sucre de canne
1 lit. de rhum blanc

Couper l'ananas et retirer délicatement la chair. La couper en morceaux. Dans un bocal de contenance 1,5 à 2 litres fermant hermétiquement, mettre l'ananas et les deux gousses de vanille couper en deux dans le sens de la longueur. Verser le rhum sur les morceaux d'ananas et fermer le bocal. Laisser macérer 4 mois sans ouvrir le bocal. Au bout de quatre mois, ajouter le sucre à la macération, mélanger et refermer le bocal. Laisser macérer encore 2 mois et déguster. Vous pouvez réduire le temps de macération de 2 mois en exposant le mélange au soleil tous les jours.

Rhum prune

15 prunes rouges
1 litre de rhum blanc
2 gousses de vanille
100 g de sucre roux

Laver les prunes. Couper 10 prunes en deux sans retirer le noyau et les mettre dans un bocal de 2 litres fermant hermétiquement. Ajouter les autres prunes entières et les deux gousses de vanille coupées en deux dans le sens de la longueur. Verser le rhum et fermer le bocal. Laisser macérer 4 mois

sans ouvrir le bocal. Au bout de quatre mois, ajouter le sucre à la macération, mélanger et refermer le bocal. Laisser macérer encore 2 mois et déguster.

Rhum banane

3 bananes
1 litre de rhum blanc
2 gousses de vanille
100 g de sucre roux + 3 cuillères à soupe

Éplucher les bananes et les couper en rondelles. Dans une poêle à fond anti-adhérent, faire revenir les bananes avec 10 cl de rhum et 3 cuillères à soupe de sucre. Faire flamber. Quand l'alcool a fini de flamber, éteindre le feu et laisser refroidir. Égoutter les bananes à l'aide d'une passoire. Verser les bananes et le rhum dans un bocal fermant hermétiquement et ajouter les gousses de vanille coupées en deux dans le sens de la longueur. Fermer le bocal. Laisser macérer 4 mois sans ouvrir. Au bout de quatre mois, ajouter les 100g de sucre à la macération, mélanger et refermer le bocal. Laisser macérer encore 2 mois et déguster.

Rhum mandarine

4 mandarines
1/2 lit. rhum blanc
125 g de sucre
Un peu d'eau

Laver les mandarines, prélever les zestes. Presser leur jus. Le verser dans un bocal avec les zestes et le rhum. Laisser macérer 1 mois. Faire fondre le sucre dans un peu d'eau et mélanger à l'alcool de mandarines filtré.

Mettre en bouteilles et attendre 15 jours avant de déguster.

Rhum aux épices

2 litres de rhum blanc
5 bâtons de cannelle séchée
10 clous de girofle
1/4 de noix de muscade
2 gousses de vanille
1 petit piment rouge sec
5 cuillères à café de sucre roux
10 grains de poivre noir
1 pincée de cumin
5 grains de bibasse
1 bout de gingembre frais gros comme le pouce. (lavé et pelé)

Mélanger le tout et laisser mûrir au moins 3 mois dans un endroit sombre et frais.

Rhum cannelle

1 litre de rhum blanc
5 bâtons de cannelle séchée
5 cuillères à café de sucre roux
le zeste d'un demi citron jaune ou vert.

Mélanger le tout et laisser mûrir 2 mois avant de consommer.

Rhum gingembre

1 litre de rhum
250 gr de gingembre frais
5 cuillères à café de sucre roux.

Peler le gingembre et le concasser grossièrement. Ajouter le rhum et sucre. Attendre un mois avant de consommer.

Rhum raisin

1 litre de rhum blanc agricole
2 gousses de vanille
200 g de raisin sec

Laisser mûrir le tout pendant au moins 3 semaines dans un endroit sombre et frais. Servir en ajoutant 1 trait de sirop de sucre de canne.

Rhum vanille

1 litres de rhum blanc
5 gousses de vanille
5 cuillère à café de sucre roux.

Mélanger le tout et laisser mûrir 2 mois avant de consommer.

Shrubb

1 litre de rhum blanc
5 pelures d'oranges et de mandarines ou d'agrumes
30 cl de sirop de sucre de canne.

Bien gratter les pelures pour ôter la peau blanche, puis les sécher pendant environ une semaine. Faire macérer les pelures avec le rhum pendant 3 jours au soleil. Filtrer et ajouter le sirop de sucre de canne.

Punch-coco

2 noix de coco
1/2 L de rhum blanc
400 g lait concentré sucré
quelques zestes de citron vert
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade
1 trait d'extrait naturel de vanille

Casser la noix de coco, la décortiquer. Oter la peau brune qui recouvre la pulpe. Râper la pulpe, la disposer dans un récipient et recouvrir de rhum. Laisser macérer quelques heures, voire une nuit. Verser le tout dans un torchon et presser pour extraire le lait. Ajouter le lait concentré sucré et les arômes. Le punch coco se sert bien frais. S'il vous paraît trop épais, rallonger avec du rhum vieux.

Variante : La recette peut également être réalisée en remplaçant les noix de coco par une boîte de 400 ml de lait de coco non sucré. Dans ce cas, passer le lait de coco et le rhum au mixeur, ajouter le lait concentré en faisant mousser l'ensemble et les autres ingrédients. Placer au réfrigérateur et servir très frais.

Punch fruits de la passion

1 litre de rhum blanc
5 fruits de la passion
30 cl de sirop de sucre de canne.

Faire macérer pendant 15 jours la pulpe des fruits de la passion dans le rhum et le sirop de sucre de canne. Filtrer et mettre en bouteilles.

Punch passion

1 litre de rhum blanc
1,5 litre de jus d'orange
50 cl de jus de banane
25 cl de jus de goyave
25 cl de jus d'ananas
25 cl de jus de fruits de la passion
25 cl de jus de mangue
2 bananes
2 oranges
2-3 cuil. à café de vanille en poudre (environ)
1 cuil. à café de cannelle en poudre (environ)

Mélanger tous les jus de fruits et le rhum. Ajouter les fruits lavés et coupés en morceaux. Ajouter la vanille et la cannelle. Mélanger. Goûter le punch et ajouter de la vanille et de la cannelle si besoin. Si le punch est trop fort en alcool ajouter des jus de fruits. Mettre au frais pendant 2 heures au moins et servez dans des verres à cocktails sans glace.

Chapitre 4

Les cocktails

Voici la partie la plus importante de ce papier. On trouvera dans ce qui suit 354 recettes. Il a été fait attention à donner des recettes contenant les alcools les plus courants. Si toutefois un alcool vous semble inconnu, référez vous au lexique des alcools en page 67.

De toute façons je ne vous souhaite qu'une chose : que vous vous régalez (avec modération, bien sur) .

4.1 À base de vin

Banana Moon

1 banane
1 bouteille de vin blanc (moelleux)
10 cl de sucre de canne

Passez au mixeur la banane et la bouteille de vin blanc ajouter le sucre de canne et de la glace pilée.

Burgundy cocktail

1 bouteille de bourgogne rouge
10 cl de porto
10 cl de jus d'orange
2 cl de jus de citron
1 litre de Perrier
3 cuillerée à soupe de sucre

Mélanger dans un grand saladier avec quelques glaçons.

4.2 À base de cidre

Api

5/10 de jus de cassis
5/10 de cidre doux

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons.
Décoration : groseilles.

Apple cocktail

3 cl de cidre

1 cl d'armagnac

1 cl de vermouth dry
2 cl de calvados

Bien frapper les alcools forts dans un shaker à demi rempli de glaçons, passer dans des verres à cocktail et compléter avec le cidre.

Black Velvet

1/2 de guinness

1/2 de cidre
1 trait de sirop de cassis

Dans un tumbler, napper le fond de sirop de cassis puis compléter délicatement le cidre et la Guinness.

Cider cocktail

4 cl de cidre
3 cl de vermouth
1 trait de liqueur d'orange
1 trait d'Angostura

Mélanger dans un verre à mélange avec de la glace, et servir dans un verre à cocktail. Décorer d'un quartier de pomme

Cidre à l'orange

50 cl de cidre
50 cl de jus d'orange
4 boules de sorbet à l'orange
1 orange

Verser le jus d'orange dans des verres, ajouter le cidre et 1 boule de sorbet. Mettre une rondelle d'orange sur le bord des verres et servir aussitôt.

Cidre au miel

4 cl de cidre
3 cl de jus d'orange
1 cuillerée à soupe de miel

Bien frapper le miel et le jus d'orange dans un shaker sans glace et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'un quartier de pomme et une cerise. Compléter avec le cidre.

Cidre au vermouth

30 cl de cidre brut
20 cl de Martini rouge
1 citron

Couper le citron en 4 tranches et presser le jus dans des verres à vin. Ajouter 1 glaçon par verre et verser dessus le Martini, puis le cidre. Décorer avec des rondelles de citron et servir aussitôt.

Cidre Chartreux

15 cl de cidre
2 traits de Chartreuse verte
1 trait de jus de citron
1 œuf

Bien frapper les ingrédients sauf le cidre dans un shaker sans glace et passer dans des verres tumbler.

Cidre spécial

5 cl de cidre doux
1 cl de crème de mandarine
1 tranche de pomme
sucre semoule

Dans un tumbler avec des glaçons, mettre la crème de mandarine et compléter avec le cidre. Décorer avec une tranche de pomme passée dans le sucre.

Jersey

4 cl de cidre
2 cl de jus de framboise
2 cl de Pommeau

Mélanger dans un verre à mélange avec de la glace, et servir dans un verre à cocktail.

Punch au cidre

2 bouteilles de cidre
6 cl de Pommeau
3 cl de calvados
600 g de fraises
5 pêches au sirop
300 g de cerises dénoyautées
2 pommes coupées en rondelles
150 g de sucre
1 bâton de cannelle

Mélanger et garder au frais pendant 2 heures.

Rivage jaune

6 cl de cidre
1 œuf
1 cuillerée à soupe de sucre
le jus d'un citron
2 cl de Pommeau
1 cl de Chartreuse jaune

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler, compléter avec le cidre. Décorer de quelques dés de pomme.

Spécial Applejack

40 cl de cidre brut
20 cl d'eau-de-vie de pomme
200 g de pomme reinettes

Éplucher les pommes puis les couper en petits cubes de 2 mm de côté et les répartir dans des

verres.

Verser dessus l'eau-de-vie puis le cidre. Servir aussitôt.

Tango Normand

50 cl de cidre doux
50 cl de limonade
4 cuillerées à soupe de grenadine

Verser le sirop de grenadine dans des verres. Ajouter la limonade et le cidre.

4.3 À base de rhum

Ananas Cup

la chair d'un ananas frais coupée en dés
35 cl de sirop de sucre de canne
25 cl de rhum blanc
2 bouteilles de vin blanc pétillant

Verser dans un saladier. Ajouter le vin et des glaçons juste avant de servir.

Antigua

75 cl de rhum ambré
50 cl de thé noir refroidi
4 l de jus de pamplemousse
50 cl de jus de citron
10 cuillères à soupe de sucre en poudre

Mélanger dans un grand saladier et servir dans des verres à punch.

Corsaire

1 l de rhum blanc
50 cl de vin blanc sec
50 cl de jus d'orange
25 cl de jus de citron
300 g d'ananas en morceaux
2 gousses de vanille

Aromatiser à son goût avec de la cannelle et de la muscade râpée, laisser rafraîchir au moins 4 heures.

Golden rum

75 cl de rhum ambré
20 cl de liqueur d'abricot
50 cl de jus de pamplemousse
25 cl de jus d'ananas
25 cl de jus de citron
eau gazeuse

Mélanger dans un grand saladier avec quelques glaçons, ajouter 75 cl d'eau gazeuse et des rondelles d'ananas et d'oranges. Servir dans des verres old-fashioned avec des pailles.

Indiana

20 cl de rhum blanc
25 cl de jus d'ananas
50 cl de jus d'orange
50 cl de thé noir
3 citrons

Râper les zestes des trois citrons et les faire cuire pendant 20 minutes à l'eau. Ajouter 50 cl de thé noir bouillant. Filtrer et laisser refroidir. Mélanger au reste des ingrédients dans un grand saladier. Servir dans des verres à punch avec des glaçons.

Love potion

2 cups de jus d'orange
 2 cups de limonade rose
 1/4 cup de rhum blanc
 1/4 cup de whisky
 2 tbsp de grenadine
 1/2 gall de soda

Mélanger d'abord le jus d'orange et la limonade rose. Ajouter le rhum et le whisky. Verser doucement le soda et le sirop de grenadine jusqu'à une coloration rose pêche. Réfrigérer durant au moins une heure. Servir avec des glaçons. Consommer le jour même.

Pêcheur

Le jus de 5 citrons
 37,5 cl de cognac
 20 cl de rhum blanc
 15 cl de liqueur de pêche
 2 litre de soda

Sucrer avec du sirop de canne et ajouter 2 l de soda. Servir dans des verres à punchs avec des glaçons.

La Pastèque Magique

1 pastèque
 50 cl de rhum
 20 cl de sucre de canne

Passer la pastèque au mixeur, puis vous ajoutez du Rhum et quelques glaçons, puis le sucre de canne. On peut servir la préparation dans la pastèque vide et servir à la louche directement dans la gangue du fruit.

Bacardi cocktail

1/10 de sirop de grenadine
 3/10 de jus de Citron
 6/10 de Rhum bacardi

Dans un shaker rempli de glaçons, verser les composants dans l'ordre et frapper. Servir dans un verre à cocktail.

Blue sea

3/10 de rhum blanc
 2/10 de Cointreau
 2/10 de curaçao bleu
 1/10 de pastis
 2/10 de jus de citron
 1 blanc d'oeuf

Bien frapper pendant 30 secondes dans un shaker à demi rempli de glaçons et passer dans des verres à cocktail. Ajouter du Schweppes.

Carnaval

3/10 de jus de pamplemousse rose
 4/10 de rhum blanc
 2,5/10 de Safari
 0,5/10 de Soho.

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décoration : menthe, groseilles.

Chamborlada

6 cl de rhum blanc
 3 cl de rhum ambré
 9 cl de jus d'ananas
 6 cl de crème de noix de coco

Mixer avec de la glace pilée jusqu'à consistance crémeuse. Verser dans un verre à cocktails et allonger avec du vin de Loire.

Chaud Devant

6 cl de rhum blanc
 4 cl de jus de citron vert
 2 cl de sirop de sucre de canne
 4 cl de jus de litchi
 2 cl de cachaça

Dans une coupe à champagne, verser le rhum, le jus de citron vert, le sirop de sucre de canne et le jus de litchi. Mélanger avec une cuillère. Puis faire chauffer la cachaça la déposer dans le verre à l'aide d'une cuillère, puis flamber. Laisser la cachaça tiédir puis boire à l'aide d'une paille.

Coffee for two

2 cl de rhum blanc
 3 cl de jus d'ananas
 2 cl de café noir froid

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail avec un peu de glace pilée.

Côte fleurie

6 cl de rhum blanc
3 cl de curaçao bleu
1 cl de Pisang Ambon.
2 cl de gin
1 cl de jus de citron

Dans un verre à mélange, verser les ingrédients sur quelques glaçons : mélanger, passer dans des verres à whisky et compléter de Schweppes Tonic.

Coucher de soleil

4/10 de rhum blanc
4/10 de Bénédictine
1/10 de grenadine
1/10 de crème fraîche liquide

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Cuba libre

3/10 de rhum bacardi
7/10 de Coca-Cola
Le jus de 1/4 de citron vert

Mélanger dans un grand verre à demi rempli de glaçons, et ajouter une rondelle de citron vert.

Daiquiri

4 cl de rhum blanc
2 cl de jus de citron
1 cl de sirop de sucre

Frapper sans glace, puis passer dans un verre à cocktails. Décorer d'une rondelle de citron vert.

Dent de requin

5/10 de rhum ambré
2/10 de vermouth dry
2/10 de jus de fruit de la passion
1/10 de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Diamant

3 cl de rhum blanc
3 cl de gin
tonic

Verser les alcools dans un tumbler puis compléter avec le tonic. Ajouter de la glace pilée. Décorer avec une tranche de citron.

Doudou

2 cl de Cointreau
le jus d'1/2 pamplemousse rose
5 cl de jus de raisin
2 cl de rhum ambré martiniquais
3 cl de rhum blanc martiniquais
1 cl d'angostura

Dans un verre tumbler, verser le Cointreau, les deux jus de fruits et le rhum ambré. Mélanger avec une cuillère.

Dans un autre verre mélanger le rhum blanc et l'angostura. Verser doucement ce mélange sur le dos d'une cuillère. Celui-ci restera sur le dessus.

Décorer avec une demi-tranche de pamplemousse rose. Boire à la paille sans mélanger.

Dragon Lady

4/10 de rhum blanc
5/10 de jus d'orange
1/10 de sirop de grenadine
1 trait de triple sec

Mélanger à la cuillère dans un verre à mélange contenant de la glace pilée, et passer dans un tumbler. Décorer avec une tranche d'orange.

Enfer

6/10 de rhum blanc
3/10 de jus de pêche
1/10 de sirop de framboise

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une brochette de pêche, menthe et framboise.

Floridata special

4 oz rhum
 2 tsp sucre en poudre
 2 tsp jus de fruit
 2 tsp liqueur Maraschino
 jus d'un citron de taille moyenne
 3 cups de glace pilée

Mixer les ingrédients avec la glace pilée jusqu'à obtention d'une consistance équivalente à celle d'un sorbet légèrement fondu. Servir dans des verres glacés.

Green Island

3/10 de rhum blanc
 2/10 de crème de banane
 4/10 de jus d'ananas
 1/10 de liqueur de cacao
 1 trait de curaçao bleu

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Green on the rocks

8/10 de rhum blanc
 2/10 de sirop de menthe
 le jus d'1/2 citron

Verser sur un gros glaçon dans un verre old-fashioned. Décorer de feuilles de menthe.

Grenouille

2 cuill. à café de crème fraîche
 1/10 de Get 27
 2/10 de Cointreau
 2,5/10 de Malibu
 4,5/10 de rhum blanc

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser dans un verre à cocktails. Décorer avec une branche de menthe.

Grey cat

6/10 de rhum blanc
 2/10 de liqueur de café
 2/10 de liqueur de menthe.
 1/10 de jus de citron
 1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Saupoudrer de cacao.

Gueule d'amour

1 blanc d'œuf
 5/10 de rhum brun
 2/10 de liqueur de pêche
 2/10 de jus d'ananas
 1/10 de jus de citron

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans verre givré avec du sirop de grenadine et du sucre.

Gyroscope

5/10 de rhum blanc
 1/10 de rhum ambré
 1/10 de sirop d'orgeat
 1/10 de curaçao blanc
 2/10 de jus de citron vert

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans verre givré avec du sirop de grenadine et du sucre.

Hawaii Fizz

6 cl de rhum
 4 cl de jus d'ananas
 1 cuillère à café de sucre
 soda

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, pendant 15 à 20 secondes puis verser dans un verre tumbler. Compléter avec le soda.

Henry

5/10 de rhum blanc
 3/10 de Picon
 1/10 de cherry brandy
 1/10 de liqueur de poire

Mélanger dans un verre à mélange rempli de glace, et passer dans des verres à cocktail en ajoutant un zeste de citron.

Kalimba

4 cl de rhum blanc
 2 cl de liqueur de vanille
 1 cl de liqueur de rose
 10 cl de liqueur de mangue
 2 cl de sirop de sucre de canne

Verser dans un verre à pied, et décorer avec une tranche de mangue.

Kiss Banana

1/2 banane
 1 tasse de café froid bien fort
 1 cuillère à café de crème fraîche
 1 trait de rhum

Mixer puis verser dans un verre à cocktail sur des glaçons.

Mam'zel doudou

4/10 de rhum blanc
 4/10 de jus de fruit de la passion
 2/10 de jus de pamplemousse

Mélanger dans un grand verre, sur quelques glaçons et ajouter un zeste de citron vert.

Marie-Galante

4 cl de rhum vieux
 2 cl de Cointreau
 1 cuil. à café de jus de citron
 tonic

Remuer dans un verre à mélange avec des glaçons et verser dans un grand verre à cocktail. Compléter de tonic. Servir bien frais.

Orange Daïquiri

1,5 mesure de rhum blanc
 1/2 mesure de citron pressé
 1/2 mesure de sirop de canne
 1,5 mesure de jus d'orange

Frappé dans un shaker avec de la glaces. Et servir dans un verre à cocktails.

Orange Mécanique

3/5 de rhum blanc
 1/5 de Grand-Marnier
 1/5 de vermouth rouge

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec des cerises au marasquin.

Orange Tonic

5 cl de rhum blanc
 5 cl de jus d'orange
 5 cl d'Indian tonic

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Ajouter un zeste de citron vert.

Ouragan

2 cuill. à café de crème fraîche
 1 trait de sirop de cannelle
 1 trait de sirop de vanille
 5/10 de rhum brun
 3/10 de Tia Maria
 2/10 de Malibu

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail.

Panthère rose

3/10 de rhum blanc
 3/10 de crème de pêche
 1/10 de liqueur de fraise
 2/10 de jus de citron
 1/10 de jus d'ananas

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned. Décorer d'une fraise.

Papaille

1 cuillère à café de jus de citron
 2 traits de Cointreau
 1 mesure de rhum
 1 cuillère à café de sirop de canne

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre ballon givré garni de fruits de saison en dés : banane, ananas, poire pomme.....

Piña colada

1/6 de lait de coco
 1/6 de cognac
 2/6 de rhum blanc
 2/6 de jus de d'ananas
 1 pincée de sel
 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
 1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Ajouter des dés de chair d'ananas.

Planteur

1/3 de rhum blanc
 1/3 de jus de goyave
 1/3 de jus d'ananas
 1 trait de sirop de sucre de canne
 1 trait d'Angostura
 1 trait de rhum ambré

Verser sur quelques glaçons dans un grand verre. Mélanger et décorer avec des rondelles de banane et d'ananas.

Radine

4/10 de nectar de fraise
 1/10 de sirop de sucre de canne
 1/10 de jus de citron
 4/10 de rhum blanc

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer de menthe, framboise, myrtille, citron, fraise des bois, givrage grenadine.

Rébus

2/10 de nectar de mangue
 3/10 de jus de goyave
 4/10 de rhum blanc
 1/10 de Malibu

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un tumbler. Décorer avec une rondelle de citron et une feuille de menthe.

South coffee

4/10 de rhum blanc
 4/10 de café froid
 2/10 de liqueur de vanille
 1 jaune d'oeuf
 1 trait de crème fraîche liquide
 1 cuillère à café de sucre de canne en poudre

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à whisky et saupoudrer de cannelle.

Star Gazer

4,5 cl de rhum blanc
 1,5 cl de Cointreau
 1,5 cl de curaçao bleu
 1 cl de jus de citron frais
 1 cl de sirop de sucre
 soda

Mélanger dans un grand tumbler à demi rempli de glace, et compléter de soda. Décorer avec une rondelle de citron vert et une cerise.

Sweet Jane

2 cl de rhum ambré
 1 cl de vodka
 jus d'orange
 soda
 1 trait de sirop de grenadine

Dans un tumbler avec quelques glaçons, ajouter le rhum et la vodka. Verser doucement le jus d'orange puis le soda. Ajouter un trait de grenadine.

Ti-punch

3/4 de rhum blanc agricole
 1/4 de sirop de sucre de canne
 un long zeste de citron vert

Verser dans un verre à cocktails, et ajouter une rondelle de citron vert. Servir sans glaçon.

Vibration

4/10 de rhum blanc
 3/10 de Marie Brizard
 3/10 de Cointreau

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Zombie

3/10 de rhum blanc
 2/10 de liqueur de coco
 1/10 de liqueur de café
 4/10 de jus de goyave

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de

glaçons, et passer dans des verres à cocktail en ajoutant un trait de crème fraîche liquide.

Jamaïcaine

poser une boule de glace coco dans une coupe et arroser de rhum.

4.4 À base de gin**Abbey Cocktail**

1/3 de gin
 1/3 de Martini
 1/3 de jus d'orange
 1 trait d'Angostura

Mélanger et décorer d'une tranche d'orange.

Alaska

7/10 de gin
 3/10 de Chartreuse jaune

Bien mélanger à la cuillère dans un verre à mélange, et passer dans des verres à cocktail bien rafraîchis.

Ange Déchu

4,5 cl de gin
 1,5 cl de crème de menthe verte
 3 cl de jus de citron
 quelques gouttes d'Angostura
 1 cerise au marasquin

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Ajouter la cerise dans le verre.

Baiser de velours

4 cl de gin
 1 cl de crème de banane
 2 cl de jus d'ananas
 1 cl de crème fraîche

Bien mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, puis passer dans un verre à cocktail.

Bartender

3/10 de gin
 3/10 de vermouth blanc
 2/10 de xérès
 2/10 de Dubonnet
 1 trait de Grand Marnier

Mélanger à la cuillère dans un verre à mélange, et passer dans des verres à cocktail au travers d'une passoire.

Boussole

3/10 de Cointreau
 2,5/10 de jus d'ananas
 4/10 de gin
 0,5/10 de kirsch

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une framboise.

Bronx

3 cl de gin
 3 cl de jus d'orange
 1,5 cl de vermouth blanc sec
 1,5 cl de vermouth rouge

Frapper sans glace et passer dans un verre à cocktail.

Broussaille

4/10 de gin
1/10 de cherry
1/10 de liqueur de framboise
2/10 de jus d'ananas
2/10 de jus de pamplemousse

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une feuille de menthe, des groseilles, une mûre et une fraise.

Caruso

1/3 de gin
1/3 de vermouth dry
1/3 de crème de menthe

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

Coup de pompe

1/10 de sirop de grenadine
2/10 de jus d'orange
2/10 de jus de pamplemousse
2/10 de Cherry Peter Herring
3/10 de gin

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un tumbler. Décorer avec une brochette de fruits et une feuille de menthe.

Deb's

3/4 de gin
1/4 de vermouth
1 trait de Chartreuse verte
1 trait de pastis
1 cuillerée de crème fraîche liquide

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons. Servir avec un zeste de pamplemousse.

Deep valley

3/10 de gin
3/10 de curaçao bleu
4/10 de jus d'ananas.
1 trait de jus de citron

Verser sur quelques glaçons dans un grand verre. Compléter à l'eau gazeuse. Remuer à la cuillère. Décorer d'une cerise confite.

Dixieland

1/3 de gin
1/3 de bourbon
1/3 de jus de mandarine

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons. Servir sur glace avec un zeste de mandarine.

Gibson

2/10 Martini Extra Dry
8/10 Gin

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, passer dans des verres à cocktail. Ajouter une petit oignon.

Gin fizz

3/4 de gin
1/4 de jus de citron
1 cuillère à café de sucre

Frapper durant 15 secondes dans un shaker à demi rempli de glaçons. Verser dans des verres à whisky, compléter avec du soda et deux cubes de glace. Boire à la paille.

Gin fizz orange

3/4 de gin
1/4 de jus d'orange
1 cuillerée à café de sucre
1 trait de Grand Marnier
soda

Frapper durant 15 secondes dans un shaker à demi rempli de glaçons. Verser dans des verres à whisky, compléter avec du soda et deux cubes de glace. Boire à la paille.

Gin tonic

3/10 de gin
7/10 de Schweppes Tonic

Remuer légèrement et ajouter une tranche de citron dans le verre avant de servir.

Hippocampe

6 cl de gin
6 cl de jus de pamplemousse rose
4 cl de jus d'ananas
1 cl de curaçao bleu
1/2 cl de liqueur de cassis

Verser 4 cl de gin, le jus de pamplemousse et le jus d'ananas dans un tumbler, sur de la glace. Ajouter le curaçao bleu qui tombera au fond. Mélanger le reste de gin et la liqueur de cassis. Verser le mélange sur le dessus en le faisant couler sur le dos d'une cuillère. Décorer avec une tranche de pamplemousse rose.

Ice Blue

1/4 de Gin
2/4 de Curaçao bleu
1/4 de Tonic

Servir dans un verre à cocktail. Givrer le verre au sucre.

Juliana blue

2/10 de gin
2/10 de Cointreau
1/10 de curaçao bleu
4/10 de jus de citron vert
1/10 de crème de coco

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumbler contenant deux glaçons. Décorer d'une demi-tranche d'ananas.

Knock-out

6/10 de gin
4/10 de Ricard
le jus d'une tranche de citron
1 cuillerée à soupe de crème de menthe

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumblers. Décorer de feuilles de menthe.

Loren

6/10 de gin
2/10 de ginger ale
1/10 de jus de citron
1 /10 de grenadine

Frappé énergiquement dans un shaker à demi rempli de glaçons, puis passer dans des tumbler.

Macady

3/10 de gin
3/10 de marc
2/10 de triple-sec
2/10 de sirop de menthe verte
quelque gouttes de jus de citron

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une rondelle de citron.

Marécage

1/10 de jus de citron
4/10 de jus d'ananas
1/10 de Pisang Ambon
4/10 de gin

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une rondelle de kiwi.

Martini Dry

6 cl de gin
2 cl de vermouth blanc sec

Verser le vermouth et le gin dans un verre à mélange. Sans glace. Remuer à la cuillère et passer dans des verres à cocktail. Ajouter une olive.

On peut également shaker ce cocktail.

Martini sweet

7/10 de gin
3/10 de vermouth rouge

Dans un verre à mélange à demi rempli de glaçons, remuer à la cuillère et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Mer de Chine

5/10 de gin
2/10 de liqueur de coco
3/10 de curaçao bleu

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une cerise confite.

Miss Fizz

1 cl de sirop de sucre de canne
4 cl de jus d'oranges pressées
4 cl de gin
limonade

Frappé Dans un shaker à demi rempli de glace, et compléter de limonade. Ajouter un trait de sirop de fraise.

Negroni

1/3 de gin
1/3 de vermouth rouge
1/3 de Campari

Bien mélanger et servir dans un tumbler, sur deux glaçons avec une demi-tranche d'orange dans les verres.

Paradise

6/10 de gin
3/10 de liqueur d'abricot
1/10 de jus d'orange

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Petit Gregory

1 olive
1 morceau de Sucre
1 ficelle
4 cl de Gin
tonic ou soda

Faire un petit fagot avec le sucre et l'olive attachés ensemble avec une ficelle. Servir dans un tumbler le gin et allonger avec le tonic, le verre demi plein, on ne doit boire le cocktail que lorsque l'olive est remonté à la surface.

Princess Mary

4/10 de gin
3/10 de crème de cacao
3/10 de crème fraîche

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Saupoudrer de muscade râpée.

Red lion

3/10 de gin
2/10 de jus citron
2/10 de jus d'orange
3/10 de Grand Marnier

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Royal fizz

7/10 de gin
3/10 de jus de citron
1 cuillerée à café de sucre en poudre
1 œuf entier
eau gazeuse

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumblers. Compléter avec de l'eau gazeuse. Décorer d'une rondelle de citron.

Saphir

3/4 de gin
1/8 de crème de banane
1/8 de curaçao bleu
1 trait de jus de citron
Tonic

Mélanger servir dans un tumbler. Compléter avec le tonic.

Starting

3 cl de gin
3 cl de whisky pur malt
le jus d'1/2 citron vert
2 zestes d'orange sanguine
2 cl de sirop de fraise

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et servir dans un verre old-fashioned.

Tom collins

4 cl de gin
1 cuillerée à café de sucre
le jus d'un citron

Servir dans un grand tumbler sur quelques glaçons. Compléter avec du soda et remuer. Décorer d'une rondelle de citron.

White Lily

3/10 de gin
3/10 de rhum blanc
3/10 de Cointreau
1/10 de pastis

Mélanger à la cuillère dans un verre à mélange, et passer dans des tumblers.

Yellow cab

3/10 de gin
2/10 de liqueur de pêche

1/10 de liqueur Safari
2/10 de jus de fruit de la passion
2/10 de jus de pêche

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres ballon.

Sloe gin

1 litre de gin
6 prunes

Faire macérer pendant 15 jours les fruits dans le gin. Filtrer et mettre en bouteilles.

4.5 À base de vodka**Absolute Martini**

5 mesures de vodka
1 mesure de triple sec
2 mesures de jus de citron frais
1 trait d'orange bitter

Frapper dans un shaker avec de la glace pilée, et verser dans un verre à cocktail réfrigéré.

Ada

3/6 de vodka
2/6 de vermouth dry
1/6 de cognac
1 trait de rhum brun
1 trait de liqueur de framboise
1 écorce d'orange

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Ajouter le rhum en surface avant de servir.

Alexiana

2/3 de vodka
1/3 de scotch whisky
1 demi citron vert pressé

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Alicia

1/2 de vodka
1/2 de vermouth blanc doux
1 trait de curaçao bleu

Bien mélanger et servir dans un tumbler avec quelques glaçons, et décorer avec un quartier de citron et une cerise au marasquin.

Alternatini

6 mesures de vodka
1/2 cuil. à café de vermouth doux
1/2 cuil. à café de vermouth sec
1 cuil. à café de crème de cacao

Frapper dans un shaker avec de la glace pilée, et verser dans un verre à cocktail givré avec du cacao en poudre sucré.

Après-ski

4/10 de vodka
3/10 de crème de menthe
3/10 de Pernod.
1 blanc d'oeuf
1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumblers. Compléter avec de l'eau gazeuse.

Ara

4/6 de vodka
1/6 de sirop de fraise
1/6 de citron pressé

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer avec une fraise.

Bénarès

3/6 de vodka
2/6 de curaçao
1/6 de sirop de framboise
1/3 de bouteille de Schweppes

Bien mélanger, verser dans un verre grand tumbler avec des glaçons, et compléter avec le Schweppes.

Black Russian

2 cl Liqueur de Café (Kahlua)
4 cl de Vodka russe

Verser la liqueur et la vodka dans un verre old-fashioned rempli de glace. Remuer avec la cuillère à mélange.

Bloody Mary

Sel de celeri
poivre
Tabasco
Worcester sauce
1 cl de jus de citron
4 cl de Vodka
7 cl de jus de tomate

Verser les ingrédients dans un tumbler et remuer, compléter avec le jus de tomate et de la glace.

Décorer d'une demi rondelle de citron dans le verre. Servir avec un stick.

Blue Lagoon

2 cl de jus de Citron
1 cl de Curaçao bleu
4 cl de Vodka

Frappé sans glace. Verser dans un verre à cocktails. Décorer d'un zeste de citron dans le verre.

Blue night

5/10 de vodka
1/10 de Malibu
1/10 de sirop d'orgeat
3/10 de jus de pamplemousse
1 trait de curaçao bleu

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Ajouter une cerise confite.

Boléro

4 cl de vodka
2 de liqueur de café
6 cl de lait de coco
6 cl de jus d'ananas
6 cl de jus de passion
1 cl de sirop de café

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Saupoudrer de noisette râpée.

Bullshot

5/10 de vodka
5/10 de bouillon de boeuf froid
2 traits de sauce Worcestershire
1 goutte de Tabasco
1 pincée de muscade râpée

Bien mélanger et servir dans un tumbler avec quelques glaçons. Décorer avec une rondelle de citron.

Cape codder

4/10 de vodka
6/10 de jus de myrtille
le jus d'un demi-citron

Bien remuer et servir dans un tumbler avec quelques glaçons, compléter d'eau gazeuse.

Cardiff

3/5 de vodka
1/5 de Grand Marnier
1/5 de Campari
1/3 de Schweppes orange

Bien mélanger et servir dans un tumbler avec des glaçons, compléter avec le Schweppes. Décorer avec une tranche d'orange.

Cardin

3/4 de vodka
 1/8 de cherry brandy
 1/8 de vermouth dry
 1 trait de Campari
 2 gouttes de crème de cassis

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Ajouter une cerise au marasquin.

Chi-chi

3/10 de vodka
 5/10 de jus d'ananas
 2/10 de crème de coco
 1 trait de grenadine
 le jus d'un citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des flûtes à champagne.

Cosmopolitan

2 cl vodka
 1 cl Triple Sec
 3 cl jus de cranberry
 1 cl jus de citron

Frapper sans glace et passer dans un verre à cocktails.

Dead zone

4 cl de vodka
 2 cl de liqueur de violette
 1 cl de sirop de sucre de canne
 1 cl de liqueur d'abricot
 10 cl de Canada Dry

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail et compléter avec le Canada Dry.

Finlande

2/4 de vodka
 1/4 de poire williams
 1/4 de curaçao bleu

Bien remuer dans un verre à mélange, sur quelques glaçons, puis passer dans des verres à cocktail.

Galway

3/5 de vodka
 1/5 de porto blanc
 1/5 de crème de banane

Bien remuer dans un verre à mélange sur quelques glaçons, puis passer dans des verres à cocktail.

Grand prix

5/10 de vodka
 3/10 de vermouth blanc sec
 2/10 de Cointreau
 le jus d'un demi citron
 1 trait de grenadine

Bien frapper Dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Grape-Vodka Froth

3 ounces vodka
 8 ounces de jus de raisin
 jus d'1/2 citron
 Le blanc d'un œuf
 1 cup de glace pilée

Mixer tous les ingrédients durant 1/2 minutes et passer dans des verres à cocktail.

Gulf stream

5/10 de vodka
 5/10 de gin
 1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Agrémenter d'une olive verte.

Hadley

2/4 de vodka
 1/4 de cognac
 1/4 de sirop de fraise
 2/3 de bouteille de Schweppes

Bien mélanger et servir dans un verre grand tumbler avec des glaçons, compléter avec le Schweppes.

Kamikaze

1/3 de vodka
1/3 de Triple sec
1/3 de jus de citron vert

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Kremlin

4 cl de vodka
1 cl de liqueur de pêche
6 cl de jus d'orange
6 cl de jus de poire
1 cl de sirop de fraise
2 cl de génépy
1 trait de curaçao vert

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler. Décorer d'une tranche d'orange.

Mato

5/6 de vodka
1/6 de Cointreau
1 cuillerée de jus de citron
1 cuillerée de grenadine
1/2 blanc d'œuf

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Milanais

1/3 de vodka
1/6 de Campari
2/6 de vermouth dry
1/6 de cognac

Bien remuer dans un verre à mélange, sur quelques glaçons puis passer dans des verres à cocktail. Ajouter une olive verte.

Moscova

1/5 de vodka
2/5 de jus de pamplemousse
2/5 de Tonic
1 trait de sirop de fraise

Bien remuer, verser sur quelques glaçons dans un tumbler.

Moscovite

4 cl de vodka
2 cl de liqueur de mandarine
0,5 cl de Pastis

Bien remuer dans un verre à mélange sur quelques glaçons, puis passer dans des verres à cocktail sur un lit de glace pilée.

Orage tropical

2/10 de vodka
3/10 de rhum agricole ambré
3/10 de jus d'orange
1/10 de jus de citron vert
1/10 de jus d'ananas
1 trait d'Angostura
2 traits de grenadine

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumbler. Décorer de fruits exotiques et servir avec une paille.

Ours russe

3 cl de vodka
2 cl de crème de cacao
1 cl de crème fraîche

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un petit tumbler, sur glace.

Red lips

5/10 de vodka
3/10 de Campari
2/10 de Grand Marnier
1 blanc d'œuf
1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Red Russian

2 cl de liqueur de fraise
3 cl de vodka
1 cl de crème fraîche

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un tumbler, sur glace.

Rimer

2/4 de vodka
 1/8 de jus d'ananas
 1/4 de sirop d'orgeat
 1/8 de grenadine
 1/2 de bouteille de Schweppes

Bien mélanger dans un verre grand tumbler avec des glaçons, et compléter avec le Schweppes. Décorer avec un morceau d'ananas.

Rio Novo

4/5 de vodka
 1/5 de grappa
 1 cuillerée de liqueur de vanille
 1 trait de curaçao bleu

Bien remuer dans un verre à mélange sur quelques glaçons, puis passer dans des verres à cocktail.

Sale fille

2 cl de vodka
 2 cl de liqueur de café
 2 cl de Irish Cream
 1 trait de crème de menthe verte

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un petit tumbler, sur glace.

Salty dog

3/10 de vodka
 7/10 de jus de pamplemousse

Bien remuer avant de servir dans un tumbler avec quelques glaçons,.

Soucoupe

1/10 de sirop d'orgeat
 3/10 de jus de pamplemousse
 1/10 de Malibu
 5/10 de vodka
 1 trait de curaçao bleu

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décoration : givrage du verre menthe.

Strip

5/10 de vodka
 3/10 de liqueur de chocolat blanc
 2/10 de Malibu
 1 trait de grenadine

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des grands verres tumbler.

Suzie

1/10 de Suze
 4/10 de vodka
 2/10 de crème de fraise des bois
 3/10 de nectar de poire
 1 trait de sirop de mandarine

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une rondelle d'orange.

V.L.P.

1/5 de vodka
 1/5 de sirop de citron
 3/5 de limonade

Remuer et servir dans un tumbler avec quelques glaçons, décorer avec une rondelle de citron.

Vod-kiss

1 cl de d'Amaretto
 2 cl de liqueur de cerise de Bourgogne
 4 cl de vodka

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Ajouter 2 cerises à l'alcool.

White Russian

1 mesure de vodka
 1/2 mesure de Kahlua
 crème fraîche

Servir dans un verre à cocktail. Décorer en nappant la surface avec de la crème fraîche.

White Spider

1/2 de vodka
 1/2 de liqueur de menthe blanche
 1/4 de sirop d'orgeat

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des petits verres tumbler.

Décorer avec une pousse de menthe. Servir avec de la glace.

Colonel

Placer une boule sorbet citron vert dans une coupe et arroser de vodka.

4.6 À base de tequila**Acapulco**

3/10 de tequila
 4/10 de jus de fruit de la passion
 2/10 de liqueur d'abricot
 1/10 de curaçao bleu

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old fashioned. Décorer d'une rondelle de citron.

Acapulco 2

1/4 de Cointreau
 2/4 de tequila
 1/4 de jus d'ananas
 1 cuillère à soupe de sucre
 1 cuillère à café de noix de coco râpée

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old fashioned. Décorer d'une rondelle de citron.

Agave épineux

5 cl de tequila
 1 demi citron pressé
 2 cuillerées de sirop de papaye
 1 traits de sirop de marasquin

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail avec un glaçon. Décorer avec une rondelle de citron vert.

Azteca

5 cl de tequila
 le jus d'un citron vert
 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre
 1 morceau de mangue

Mixer quelques secondes sur de la glace pilée et passer dans des verres old fashioned. Décorer d'une tranche de citron.

Bananas

3/10 de tequila
 2/10 de Campari
 1/10 de liqueur de banane
 4/10 de jus d'ananas

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer avec de l'ananas.

Bloody bull

2/10 de tequila
 4/10 de jus de tomate
 4/10 de bouillon de boeuf refroidi
 le jus d'un demi citron

Mélanger en ajoutant du sel de céleri. Servir dans un verre à cocktail. Décorer avec une branche de céleri.

Blue banana

3/10 de tequila
 3/10 de nectar de banane
 2/10 de liqueur de pêche
 1/10 de liqueur de fraise des bois
 1/10 de curaçao bleu

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old fashioned. Compléter avec du Perrier.

Blue Beryl

3/6 de tequila
 2/6 Parfait Amour
 1/6 de curaçao bleu
 2 trait de liqueur de menthe
 1/2 bouteille de limonade

Servir dans un tumbler, avec quelques glaçons.

Cactus

1/5 de tequila
 1/5 de jus de citron pressé
 3/5 de jus d'orange
 2 cuil. à café de sucre

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre tumbler. Allonger avec du Canada Dry. Servir avec des glaçons.

Candélabre

3/4 de tequila
 1/4 de jus de citron
 2 traits d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler avec de la glace pilée. Allonger de Perrier.

Caramba

4/10 de tequila
 3/10 de liqueur de café
 2/10 de bénédictine
 1/10 de crème fraîche liquide

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old fashioned. Saupoudrer de café soluble.

Carson

4/6 de tequila
 1/6 de Cointreau
 1/6 de curaçao bleu
 4/10 de jus d'ananas

Bien frapper Dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des tumbler.

Chimayo Cocktail

4,5 cl de tequila
 1,5 cl de jus de citron vert
 1,5 cl de jus de pomme
 pomme

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons. Verser dans un tumbler et décorer d'une tranche de pomme.

Diablo

6/10 de tequila
 4/10 de crème de cassis.
 Tonic

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler. Compléter avec du Schweppes.

Durango

3/10 de tequila
 6/10 de jus de pamplemousse
 1/10 d'amaretto
 Perrier

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old fashioned. Compléter avec du Perrier.

El sombrero

4 cl de tequila
 1 cl de sirop de pêche
 le jus d' 1/2 citron vert
 5 cl de jus de mangue
 5 cl de jus de goyave

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler.

Ever green

2/10 de tequila
 1/10 de Get 27
 1/10 de Galliano
 6/10 de jus d'ananas

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et verser dans des verres à cocktail rafraîchis. Décorer avec des feuilles de menthe.

Geronimo

4/5 de tequila
1/5 de triple sec
2 cuillères de jus de citron
2 traits de sirop de fraise

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer avec des fraises.

Harley

3 cl de Tequila
3 cl de Curaçao
3 cl de jus de citron
1 oeuf entier
1 trait de sirop de sucre de canne

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail givré au citron. Décorer avec une rondelle d'orange.

Iguane

2 cl de tequila
2 cl de liqueur de café
2cl de vodka

Remuer dans un verre à mélange avec des glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

Lady Di

4/10 de tequila
3/10 de Bénédictine
1/10 de lait de coco
2/10 de crème fraîche liquide
une goutte de sirop de rose

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à vin. Décorer avec des pétales de rose trempés dans le sirop.

Loch Lomond

6 cl de tequila
2 cl de jus d'ananas
1 trait de gin
1 trait de sirop de sucre de grenadine

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec un quartier d'ananas et 2 ou 3 feuilles de menthe.

Margarita

6/10 de tequila
3/10 de triple sec
1/10 de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail givrée au sel.

Margarita Frozen

9 cl de tequila
6 cl de Cointreau
3 cl de jus de limette ou jus de citron
glace pilée

Mixer avec environ 8 glaçons pendant 5-10 secondes, la glace ne doit pas entièrement fondre, mais on doit obtenir une sorte de sorbet fondu. Verser immédiatement le mélange dans un verre préalablement refroidi et givré.

Si le cocktail est trop fort, on prend simplement un peu moins de tequila et un peu plus de jus de fruit. On peut également remplacer le Cointreau par du triple sec.

Plata

4 cl de tequila
2 cl de lait concentré
2 cl de sirop de grenadine
2 cl de crème de cacao

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une fraise, une rondelle de citron et des feuilles de menthe.

Rondo

4/10 de tequila
2/10 de vermouth rouge
2/10 de Campari
2/10 de liqueur de fraise des bois

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et verser dans des verres à cocktail rafraîchis.

Rosita

4 cl de tequila
2,5 cl de Campari
1,5 cl de vermouth sec
1,5 cl de vermouth doux

Bien remuer, verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Servir avec un zeste de citron.

Strawberry Margarita

4,5 cl de tequila
3 cl de jus de citron vert
1,5 cl de triple sec
1,5 cl de liqueur de fraise

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une rondelle de citron.

Tequila sunrise

3/10 de tequila
7/10 de jus d'orange
1 trait de grenadine

Bien mélanger, verser dans un grand verre tumbler, et ajouter en final 1 trait de grenadine. Décorer d'une tranche d'orange.

Trinidad

1/2 de tequila
1/2 de curaçao bleu
1 cuil. de sucre en poudre
Schweppes

Remuer dans un verre à mélange avec des glaçons, puis verser dans un verre à cocktail. Compléter avec du Schweppes.

Ulysse

2 cl de tequila
2 cl de liqueur de café
2 cl de rhum brun
6 cl de crème de noix de coco

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un tumbler.

Zapata

7/10 de tequila
2/10 de liqueur de café
1/10 de Cointreau

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et verser dans des verres à cocktail rafraîchis. Décorer d'une cerise à l'eau-de-vie.

4.7 À base de passoã**Big Apple**

1/3 de Passoã
2/3 de jus de pomme
1 trait de calvados

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Décorer avec un morceau de pomme.

Bloody Passion

3/10 de Passoã
2/10 de vodka
5/10 de jus de canneberge

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Décorer avec une cerise.

Carribbean Kiss

3/10 de Passoã
2/10 de rhum blanc
2/10 de rhum vieux
3/10 de jus d'orange
1 trait de jus de citron vert

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

CPR

1/3 de Passoã
1/3 de Cointreau
1/3 de cognac

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre old-fashioned rempli de glace.

Exotic

80 cl de jus de pamplemousse
20 cl de Cointreau
40 cl de Passoa
40 cl de gin
20 cl de sirop de sucre de canne

Mélanger dans un saladier et conserver au frais. Au moment de servir, verser la préparation dans un verre old-fashioned sur quelques glaçons, décorer avec un quartier de pamplemousse et une cerise confite.

Exotic Passion

3/10 de Passoa
2/10 de vodka
1/10 de liqueur de fraise des bois
1/10 de jus d'ananas
3/10 de jus de pamplemousse

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail avec de la glace. Décorer avec des fraises.

French Passion

3/10 de Passoa
2/10 de cognac
5/10 de jus d'orange

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un tumbler avec de la glace. Décorer avec une rondelle d'orange.

Hot Lips

3/10 de Passoa
2/10 de tequila
3/10 de jus d'orange
2/10 de jus de canneberge

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un petit tumbler. Décorer avec une rondelle d'orange.

Hyde & Seek

4/10 de Passoa
1/10 de liqueur de café (Tia Maria)
5/10 de lait

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre avec de la glace. Décorer avec une rondelle d'orange dans le verre.

Koobana

2/10 de Passoa
2/10 de rhum blanc
1/10 de jus d'ananas
Champagne

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans une flûte. Compléter avec du champagne bien frais. Décorer avec une demi-rondelle de citron sur le bord du verre.

Lady Killer

1/3 de Passoa
2/3 de jus de pamplemousse

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Décorer avec une rondelle de citron vert.

Moorea

2/10 de Passoa
3/10 de Cointreau
5/10 de jus de pamplemousse

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler avec de la glace.

Orange Warrior

4/10 de Passoa
3/10 de vodka
5/10 de jus d'orange

Verser les ingrédients dans l'ordre dans un tumbler avec quelques glaçons.

Passion Ice-Tea

1/3 de Passoa
2/3 Ice Tea

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons. Ajouter une rondelle de citron vert.

Passionate Dream

3/10 de Passoã
 2/10 de rhum blanc
 4/10 de jus d'ananas
 1/10 de jus de lime

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre avec de la glace. Décorer avec un morceau d'ananas.

Passoã Margarita

3/10 de Passoã
 3/10 de tequila
 2/10 de Cointreau
 2/10 de jus de citron vert

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail avec de la glace pilée. Décorer avec un quartier de citron.

Passover

3/10 de Passoã
 2/10 de vodka
 5/10 de jus de pamplemousse rose

1 trait de crème de cassis

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail avec de la glace. Décorer avec une rondelle d'orange dans le verre.

Sweet Bitter Love

1/3 de Passoã
 2/3 de Schweppes Bitter Orange
 1 trait d'Angostura

Verser dans un tumbler avec quelques glaçons,

Tropical Passion

3/10 de Passoã
 1/10 de Cointreau
 6/10 de jus d'orange
 1 trait de liqueur de banane

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler avec de la glace. Décorer avec un morceau de banane et une rondelle d'orange.

4.8 À base de whisky

Affinity

4/10 de scotch whisky
 3/10 de porto rouge
 3/10 de xérès sec
 1 trait d'Angostura

Mélanger dans un verre à mélange, sur quelque glaçons et passer dans un verre à cocktail. Ajouter un glaçon.

Alicante

8/10 de scotch whisky
 2/10 de jus de citron
 1 trait de grenadine
 1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned. Décorer d'une rondelle de citron.

American Russia

4/10 de bourbon
 4/10 de vodka
 1/10 de jus de citron
 1/10 de sirop de sucre de canne
 1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Ajouter un zeste de citron.

Américana

3 cl de bourbon
 1 cuillerée à café de sucre
 1 trait d'Angostura
 1 pincée de gingembre en poudre et 1 larme de jus de citron
 Champagne

Servir dans une coupe à champagne. Compléter avec du champagne très frais.

Angel Anglers

2/3 de rye-whisky
1/3 de Martini Dry
2 traits de sirop de framboise

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler.

Angelic

5/10 de whisky
2/10 de liqueur de cacao
2/10 de crème fraîche
1/10 de grenadine

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Barbican

6/10 de scotch whisky
3/10 de jus de fruit de la passion
1/10 de liqueur de whisky

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned.

Bellerive

3/10 de scotch whisky
3/10 de vermouth rouge
3/10 de vermouth blanc sec
2/10 de Cointreau

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans un verre à cocktail.

Black bird

2/3 de bourbon
1/3 de crème de café

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned.

Cabanis

6/10 de scotch whisky
3/10 de Marie Brizard
1/10 de grenadine

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned.

Calienta

4 cl de bourbon
le jus d'1/2 citron
1 blanc d'oeuf
8 cl de jus de passion
2 cl de sirop de cassis

Passer le tout au shaker, hormis le sirop de cassis. Servir dans un tumbler puis ajouter le sirop de cassis. Décorer avec une rondelle de citron trempée dans le sucre.

Canadien club

6/10 de whisky Canadien
2/10 de Grand Marnier
2/10 de Cointreau
1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Columbia

4/10 de bourbon
2/10 de gin
2/10 de Xérès
2/10 de cherry

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans un verre à whisky avec quelques glaçons.

Commando

3/6 de whisky américain
1/6 de curaçao
1/6 de Pernod
1/6 de jus de citron

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et verser dans un verre à whisky.

Double face

1 cl de sirop de fraise
3 cl de liqueur de pêche
3 cl de jus d'orange
3 cl de scotch

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

Fil de fer

6/10 de scotch whisky
1/10 de jus de citron
2/10 de crème de cassis
1/10 de grenadine

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans un verre à cocktail.

General Grant

6/10 de bourbon
2/10 de porto rouge
2/10 de jus d'ananas
1 trait de citron pressé

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Gilbertus

4/10 de whiskey
3/10 de liqueur de fruit de la passion
3/10 de jus de fruit de la passion
1 trait de sirop de fraise

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Hampton

1/4 de Martini bianco
1/4 de gin
2/4 de bourbon

Verser dans une flûte à champagne. Compléter avec du champagne très frais.

Irish free

2/10 de whiskey Irlandais
2/10 de gin
2/10 de Cointreau
2/10 de crème de cacao
2/10 de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Manhattan

1/3 de vermouth doux
1/3 de scotch whisky
1/3 de bourbon
1 trait d'Angostura

Mélanger dans un verre old-fashioned sur quelques glaçons.

Miami beach

4/10 de whisky
3/10 de vermouth blanc sec
3/10 de jus de pamplemousse

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Ruby

3/10 de bourbon
3/10 de cherry brandy
4/10 de vermouth blanc sec
2 traits d'Angostura

Mélanger dans un verre à mélange, verser sur quelques glaçons et passer dans un verre à cocktail. Ajouter une cerise à l'eau de vie.

Whisky egnog

7/10 de whisky
3/10 de lait
1 oeuf
1 cuillerée à café de sucre

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned.

4.9 À base de Soho

Soho Lagon Bleu

4/10 de Soho
4/10 de jus de pamplemousse
2/10 de curaçao bleu

Verser sur quelques glaçons dans un tumbler.

Soho Long

2 cl de Soho
4 cl de jus d'orange
4 cl de gin
1 cl de grenadine

Verser dans un tumbler sur quelques glaçons, remuer et ajouter la grenadine.

Soho Orange

1/3 de Soho
2/3 de jus d'orange

Mélanger et servir dans un tumbler sur quelques glaçons. Décorer d'une rondelle d'orange.

Soho Soleil Levant

4/10 de Soho
2/10 de nectar d'abricot
3/10 de jus d'orange
1/10 de grenadine

Verser sur quelques glaçons dans un tumbler.

Soho Tonic

1/5 de Soho
4/5 de tonic
1 trait de grenadine ou de curaçao bleu

Verser sur quelques glaçons dans un tumbler.

4.10 À base de cognac ou brandy**ABC**

6/10 de cognac
1/10 de cognac framboise
1/10 de vermouth dry
2/10 de vermouth rouge

Bien mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans des verres à cocktail. Ajouter un zeste de citron.

Alexander

2 cl Crème fraîche
2 cl Crème de cacao brun
5 cl Cognac

Verser les composants dans l'ordre dans un shaker rempli de glaçons et frapper. Râper un peu de noix de muscade ou mettre du chocolat en poudre au-dessus du verre.

Alexandra

1/3 de cognac
1/3 de crème de cacao
1/3 de crème fraîche

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

Applejack Flip

2 2/3 jigger cognac
1 œuf
2 teaspoon de sucre
1/2 cup de glace pilée

Mixer tous les ingrédients avec la glace, et servir dans des tumblers.

B.M.W.

2/5 de cognac
2/5 de liqueur de menthe verte
1/5 de poire williams

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons et servir dans un petit tumbler avec de la glace.

Between the sheets

6 cl de cognac
 4,5 cl de rhum blanc
 1,5 cl de curaçao blanc
 1,5 cl de jus de citron

Verser tous les ingrédients dans un shaker, sans glace bien frapper et passer dans un verre à cocktail. Décorer d'un quartier de pomme et d'une feuille d'ananas ou avec le ruban de citron vert.

Biarritz

1/4 de curaçao bleu
 1/2 de cognac
 1/4 de jus d'ananas

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail.

Bosom Caresser

4 cl de Cognac
 3 cl de curaçao orange
 1 cl de sirop de grenadine
 1 jaune d'œuf

Frapper sans glaçons et servir dans un verre à cocktail, décoré d'une rondelle de kiwi.

Brandy ABM

3/6 de cognac
 2/6 de liqueur d'ananas
 1/6 de marasquin
 1 cuillère à café de jus de citron pressé.
 1 goutte de curaçao bleu

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons. Servir dans un verre à cocktail avec une cerise au marasquin.

Brandy Cobbler

5,5 cl de cognac
 8,5 cl de soda
 5 g de sucre en poudre

Verser le soda dans un tumbler et y dissoudre le sucre. Ajouter de la glace pilée jusqu'à ce que le verre soit presque plein. Ajouter le cognac et bien remuer. Garnir avec une rondelle d'orange, une rondelle de citron et une cerise au marasquin puis servir.

Brandy Cooler

4,5 cl de cognac
 9 cl de jus de pomme
 0,5 cl de jus de citron vert frais
 1,5 cl de Tia Maria

Verser les 3 premiers ingrédients dans une flûte à champagne dans l'ordre indiqué. Ajouter de la glace pilée, verser doucement le Tia Maria sur le dessus et servir.

Brandy Egg Nog

1 cuillère à café de sucre
 1 jaune d'œuf
 1 mesure de cognac

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler. Compléter avec du lait. Saupoudrer de noix de muscade.

Brandy sour

4/6 de cognac
 2/6 de jus de citron.
 1 trait de sirop de sucre

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des petits tumblers. Décorer d'une rondelle de citron.

B & B

3 cl de de bénédictine
 3 cl de brandy

Verser directement dans un verre à dégustation, se sert sans glace.

Calimero

3/10 de cognac
 1/10 de Grand Marnier
 1/10 de liqueur de café
 3/10 de jus d'orange
 2/10 de jus de citron
 1 demi blanc d'œuf

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des petits tumblers. Décorer d'une rondelle d'orange.

Chic des States

3 cl de cognac
 3 cl de gin
 1 trait d'Angostura
 Tonic

Bien mélanger dans un tumbler avec des glaçons, et allonger au Tonic. Décorer d'une tranche d'orange.

Cocktail a la noix de coco

Le lait d'une noix de coco
 2 verre à vin de brandy
 2 verre à vin de Kirch
 1/2 teaspoon d'Angostura
 1 cup de glace pilée

Mixer tous les ingrédients jusqu'à ce que la glace soit entièrement mixée. Servir dans des tumblers.

Cordial Pink

7/10 de cognac
 3/10 de sirop de fraise
 1 demi-citron pressé

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres old-fashioned. Décorer d'une fraise.

East-India

7/10 de cognac
 2/10 de jus d'orange
 1/10 de curaçao

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une cerise à l'eau-de-vie.

Fernet

5/10 de cognac
 5/10 de Fernet-Branca
 1 trait d'Angostura
 2 traits de sirop de sucre de canne

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons et passer dans un verre à cocktail.

Fine Club

4 cl de cognac
 2 cl de sirop de fruits de la passion
 le jus d' 1/2 orange
 1 trait de gin

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à dégustation, sur de la glace pilée. Décorer d'une demi tranche d'orange.

Flober

2/4 de cognac
 1/4 de liqueur de café
 1/8 de curaçao
 1/8 de liqueur Galliano
 1 trait de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'une cerise à l'eau-de-vie.

Goldfinger

4 mesures de cognac
 1 mesure de sirop de menthe
 2 mesures de Grand Marnier
 3 mesures de Ginger Ale

Mélanger dans un petit tumbler avec des glaçons, et décorer avec une fraise et une feuille de menthe fraîche.

Gourmet

7/10 de cognac
 2/10 de liqueur d'abricot
 1/10 de vermouth amer

Bien mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans des verres à cocktail. Ajouter un zeste d'orange.

Kayo

2 cl de cognac
 2 cl de whisky
 2 cl de vermouth sec

Remuer dans un verre à mélange avec des glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Décorer avec une cerise au marasquin.

Mint Lady

2 cl de crème de menthe verte
2 cl de cognac
6 cl de lait

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Saupoudrer de cacao.

Révérend Bartklay

2 cl de whisky
2 cl de cognac
2 cl de Grand Marnier

Remuer dans un verre à mélange avec des glaçons, et passer dans verre à cocktail. Mettre un zeste d'orange sur le bord du verre.

Side car

6/10 de cognac
3/10 de Cointreau
1/10 de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Tantale

1 mesure de cognac
1 mesure de liqueur de fruit de la passion
1 mesure de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons. Servir dans un verre à cocktail givré au cacao.

Three miller

5/10 de cognac
3/10 de rhum blanc
1/10 de grenadine
1/10 de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Wasserbombe

3 mesures de cognac
2 mesures de calvados
2 cuillerées à café de sirop grenadine
1 cuillerée à café de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Punch à l'ananas

1 demi-boîte d'ananas au sirop
2 oranges
1 litre de cognac
1,5 dl de rhum
250 g de sucre en poudre
1 litre d'eau

Faire bouillir sucre et eau quelques secondes. Ajouter à ce sirop le jus de la boîte d'ananas, les tranches coupées en morceaux, verser le jus des oranges et un zeste entier coupé en lamelles. Compléter avec le cognac et le rhum et faire chauffer doucement sans atteindre l'ébullition.

Quand le punch est bien chaud, enflammer et laisser brûler quelques minutes avant de servir.

4.11 À base de Grand Marnier

B52

2 cl de Cognac
2 cl de Baileys
2 cl de Grand Marnier

Verser doucement dans un verre à dégustation les ingrédients, puis ajouter de la glace.

Remarque : il existe plusieurs versions de ce cocktail, on peut par exemple remplacer le Co-

gnac par de la Kahlua ou de la Tia Maria, et le Grand Marnier par du Cointreau.

Baiser de feu

4 cl de Grand Marnier
2 cl de cognac
2 cl de sirop de fraise
4 cl de crème fraîche

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un tumbler.

Champagne orange

1/10 de Grand Marnier
6/10 de champagne brut très frais.
3/10 de jus d'orange

Verser dans un verre à champagne. Décorer avec une tranche d'orange.

Driver

3 cl de Grand Marnier
2cl de jus de litchi
2 cl de sirop de sucre de canne
1 cl de sirop de passion
6 cl de crème fraîche liquide
2 cl de whisky

Bien frapper sans le whisky dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre old-fashioned. Ajouter le whisky en le faisant couler sur le dos d'une cuillère. Ne plus mélanger. Décorer avec un litchi sur le bord du verre.

Evelyn

4/6 de Grand Marnier
1/6 de curaçao bleu
1/6 de jus de citron pressé.
1 cuillerée de blanc d'œuf

Mixer avec de la glace pilée, et servir dans une coupe à champagne.

Le Grand Air

3 cl de Grand Marnier
1 cl de liqueur de menthe blanche
2 cl de liqueur de fraise des bois
5 cl de crème liquide

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à dégustation.

Marnier Tonic

3 cl de Grand Marnier
1 rondelle de citron
Tonic

Verser dans un tumbler à demi rempli de glaçons. Compléter du Tonic.

Marnouchka

2 cl de Grand Marnier
2 cl de vodka
6 cl de jus d'orange

Verser dans un tumbler à demi rempli de glaçons.

Pacific

3 cl de Grand Marnier
2 cl de vodka
1 cl de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer avec une tranche de citron et une feuille de menthe fraîche.

4.12 À base de vermouth

Achtagram Cocktail

2/5 de vermouth blanc sec
2/5 d'arak
1/5 de crème de café

Frappé dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Garnir avec une cerise confite.

Addington

5/10 de vermouth dry
5/10 de vermouth rouge
eau gazeuse

Mélanger dans un verre à mélange sur des glaçons et passer dans un verre old-fashioned. Ajouter deux glaçons et compléter avec de l'eau gazeuse.

Adlai

3/6 de vermouth blanc
1/6 de Suze
2/6 de mousseux brut

Remuer dans un grand verre tumbler, et compléter avec le mousseux.

Admiral

7/10 de vermouth
3/10 de bourbon

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler. Presser un demi citron au-dessus du verre.

Adonais

2/6 de vermouth rosé
1/6 d'eau-de-vie de framboise
1/6 de jus d'orange
2/6 de champagne

Remuer dans un grand verre tumbler, et verser le champagne.

Aldhelm

3/6 de vermouth rouge
1/6 de bitter Campari
1/6 de poire williams
1/6 de mousseux brut

Remuer dans un grand verre tumbler, et verser le mousseux. Décorer avec des rondelles de concombre.

Allies Cocktail

4/10 de vermouth blanc sec
3/10 de gin
3/10 de vermouth rouge

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Décorer avec une olive.

Americano

4 cl de Campari
2 cl de vermouth rouge
Eau gazeuse

Bien mélanger à la cuillère dans un verre à mélange et allonger d'un peu d'eau gazeuse. Servir dans un Tumbler.

Décorer d'une demi-tranche d'orange, d'une demi tranche de citron et servir avec un bâtonnet mélangeur.

Amérissime

5/10 de vermouth dry
5/10 d'amer Picon

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Angelicana Cocktail

3/10 de vermouth rouge
3/10 de gin
3/10 de crème de cacao
1 trait d'Angostura

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à vin. Décorer avec une spirale de zeste de citron.

Apricot

2/10 de vermouth dry
2/10 de vermouth rosé
3/10 de liqueur d'abricot
3/10 de gin
1 trait de sirop d'abricot

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Ba-bu

3/10 de vermouth dry
4/10 de liqueur de fraise des bois
3/10 d'alcool de poire williams

Mélanger dans un verre à mélange sur des glaçons et passer dans un verre à dégustation.

Big Shot

1 cl de Campari
2 cl de vermouth sec
1 cl de Triple Sec
1 cl de gin
1 cl de jus de fruit de la passion

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail. Décorer avec une cerise au marasquin.

Bistro

2 cl de vodka
6 cl de vermouth rouge
le jus d'1/2 citron
jus de fruit de la passion
1 trait de Campari

Frapper la vodka, le vermouth et le jus de citron dans un shaker à demi rempli de glaçons, puis passer dans verre à long drink. Compléter avec le jus de fruit de la passion et le trait de Campari. Décorer avec une tranche de citron et une cerise au marasquin.

Bois rosé

6/10 de vermouth dry
2/10 de crème de cassis
2/10 de bénédictine

Mélanger dans un verre à mélange sur des glaçons et passer dans un verre à cocktail.

Bombay

1/2 de brandy
1/4 de vermouth rouge
1/4 de vermouth dry
1 trait de Pernod
1 trait de curaçao

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à cocktail refroidi.

Cantor

2/5 de vermouth blanc
1/5 d'Izarra jaune
1/5 de Cointreau
1/5 de Campari
Quelques gouttes de jus de citron

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Caroline

4/6 de vermouth rouge
1/6 de vodka
1/6 d'orange pressée
2 traits de crème de cassis
1 trait de liqueur de pêche

Mélanger dans un verre tumbler grand sur quelques glaçons et compléter avec du Schweppes.

Cavalieri

1/10 de rhum blanc
1/10 de Grand Marnier
2/10 de vermouth dry
6/10 de sirop de fraise
1 trait de curaçao bleu

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Compléter avec du Schweppes ou du ginger ale.

Dinky Toy

4 cl de vermouth rouge
12 cl de tonic

Compléter avec le tonic dans un tumbler avec quelques glaçons, et ajouter un quartier de citron vert.

Down Town

4 cl de Vermouth sec
2 cl de liqueur de pêche
7 cl jus d'orange
7 cl jus d'ananas

Frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans un verre à long drink avec des glaçons.

Francesca

3/6 de vermouth blanc
2/6 de rhum blanc
1/6 de jus de fruit de la passion.
1 trait de grenadine

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail.

Green room

6/10 de vermouth dry
 3/10 de cognac
 1/10 de Cointreau

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler. Décorer d'une tranche d'orange.

Lella

4/6 de vermouth rosé
 1/6 d'eau-de-vie de framboise
 1/6 de jus de citron
 2 traits de sirop de framboise
 2 cuillerées de blanc d'œuf

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à whisky.

Marnier dry

4/10 de vermouth dry
 3/10 de Grand Marnier
 2/10 de cherry brandy
 1/10 d'amaretto

Mélanger dans un verre à mélange sur des glaçons et passer dans un verre à cocktail.

Martinez

1/2 de vermouth dry
 1/2 de gin
 cuil. à soupe de curaçao bleu
 1 trait de jus d'orange
 1 trait d'Angostura

Mélanger dans un verre à mélange avec des glaçons, et verser dans un verre à whisky. Décorer avec une olive verte.

Prélude

4/10 de vermouth dry
 2/10 de liqueur de pêche
 1/10 de gin
 3/10 de jus de pêche
 1 demi cuillerée à café de miel

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres tumbler.

Right-O

4 cl de vermouth sec
 4 cl de Safari
 4 cl de jus de fruit de la passion

Remuer dans un tumbler avec quelques glaçons, et ajouter une tranche d'orange et une cerise au marasquin.

Rose

6/10 de vermouth dry
 2/10 de cherry brandy
 2/10 de kirsch

Mélanger dans un verre à mélange sur des glaçons et passer dans un verre à cocktail. Ajouter une cerise à l'eau-de-vie.

Stado

4/10 de vermouth rouge
 3/10 de scotch whisky
 2/10 de cognac
 1/10 de Cointreau

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail. Décorer d'un zeste d'orange.

Tipperary

4/10 de vermouth dry
 3/10 de Chartreuse verte
 3/10 de whiskey irlandais

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

Up-to-date

4/10 de bourbon
 4/10 de vermouth blanc sec
 2/10 de Grand Marnier
 1 Trait d'Angostura

Mélanger dans un verre à mélange sur quelques glaçons et passer dans un verre à cocktail. Ajouter une goutte de citron.

Veuve joyeuse

4/10 de vermouth dry
 4/10 de gin
 1/10 de Pernod
 1/10 de bénédictine

1 trait d'Angostura

Bien frapper dans un shaker à demi rempli de glaçons, et passer dans des verres à cocktail rafraîchis.

4.13 Les cocktails chauds

Alhambra Royale

1 cup de chocolat au lait chaud
 zeste d'une orange
 3/2 oz. cognac
 crème chantilly

Mélanger les ingrédients dans une grande tasse et naper de crème chantilly.

Apple Toddy

3 pommes à cuire
 15 cl de cognac
 7 cl de crème de Pêche
 6 rondelles de citron piquées d'un clou de girofle
 1 bâton de cannelle

. Cuire les pommes au four. Laisser refroidir. Les éplucher et réserver la pulpe en purée dans un récipient. Ajouter la crème de Pêche et le cognac. Bien mélanger à la cuillère. Couvrir. Laisser macérer 3 jours. Au moment de servir disposer deux cuillères de Pomme dans chaque tasse. Allonger d'eau bouillante. Agrémenter d'une rondelle de Citron et d'un morceau de Cannelle .

Bishop Cup

15 cl de porto rouge
 1/2 bâton de cannelle
 2 citrons
 10 clous de girofle
 1 verre d'eau
 2 traits de cognac
 2 a 3 cuillère de sucre

Piquer l'un des citrons avec les clous de girofle . Le mettre à cuire doucement dans un four à chaleur moyenne. Disposer l'eau, la cannelle et le sucre dans une casserole. Faire bouillir et laisser réduire de moitié. Ajouter le porto et chauffer

à feu doux sans cesser de remuer. Avant l'ébullition, verser le tout dans un récipient à punch préchauffé. Ajouter le citron ainsi que le cognac. Servir très chaud.

Bistouille coffee

1 pincée de cannelle en poudre
 2 cl de schnaps
 café

Mettre le schnaps et la cannelle dans une tasse à café. Remplir de café bouillant. Remuer.

Brandy tea

1 sachet de thé noir
 4 cl de cognac
 2 cuillère de miel
 1 tranche de citron
 1/2 tranche d'orange

Laisser infuser un sachet de thé noir dans un verre à thé rempli au 3/4 d'eau bouillante. Ajouter le reste des ingrédients.

Brûlot

2 tasses de café
 5 cl de cognac
 80 g de sucre en poudre
 4 clous de girofle
 2 pincées de cannelle en poudre
 2 zestes de citron en fines lanières

Mettez le sucre en poudre, la cannelle , les clous de girofle et les zestes de citron dans un récipient. Arrosez avec le cognac que vous aurez au préalable chauffé et faites flamber. Mélangez pour

que le sucre soit complètement fondu. Versez dessus le café très chaud sans cesser de remuer. Servez sans attendre dans 2 verres résistant à la chaleur.

Café Amaretto

1 cl d'amaretto
2 cl liqueur de café (Kahlua)
1 tasse de café brûlant
crème chantilly

Ajouter les spiritueux au café. Remuer. Ajouter de la crème chantilly.

Café Calypso

10 cl de Café bien chaud
2 cl d'Amaretto
2 cl de Rhum brun
crème chantilly

Faire chauffer tous les ingrédients à feu doux dans une casserole, en évitant l'ébullition. Servir très chaud dans une grande tasse. Sucrer selon le goût. Napper de crème chantilly.

Café Français

3 cl de cognac
4 cl de café noir chaud
crème Fraîche légèrement battue
2 morceaux de sucre

Faites réchauffer le verre, verser le cognac et les deux sucres au fond du verre, verser lentement le café noir très chaud dans le verre. Nappez la surface de crème sur le dos d'une cuillère. Si vous avez bien versé les ingrédients délicatement, vous devez apercevoir trois couches bien distinctes.

Café Wellington

1 tasse de café chaud
1 oz. de Malibu
crème chantilly
café instantané

Mélanger le café et le malibu dans une tasse. Napper de crème chantilly et saupoudrer de café instantané.

Cofee Diablo

2 cl de cognac
1 cl de liqueur d'orange
2 clous de girofle
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
1 tasse à café

Chauffer tous les ingrédients à feu doux. Enflammer avant ébullition. Verser dans le café.

D.O.M Coffee

1 tasse de café noir
3 cl de bénédictine
crème chantilly

Verser l'alcool dans la tasse. Ajouter le café noir bien chaud. Compléter avec de la crème chantilly.

Egg-nog

1 jaune d'œuf
2 cl de liqueur d'orange
3 cl de rhum ambré
10 cl de lait très chaud
1 pincée de cannelle en poudre

Verser tous les ingrédients dans un verre. Remuer rapidement. Ajouter une pincée de muscade.

Gringo Grog

1 tsp. sucre roux
1 baton de cannelle
eau bouillante
2 oz. de tequila
Noix de muscade rapée

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse et saupoudrer de muscade.

Grog

2 cl de rhum ambré
1 morceau de sucre
2 clous de girofle
1 cl de jus de citron
1 bâton de cannelle

Verser tous les ingrédients dans un verre à thé. Ajouter de l'eau bouillante et un zeste de citron.

Grog au cidre

10 cl de cidre
5 cl de rhum ambré

Faire chauffer dans une casserole à feu doux jusqu'à frémissement. Verser dans un verre à thé chauffé au préalable.

Grog Crillon

2 cl de liqueur d'orange
2 cl de crème vanille
3 cl de rhum brun
1 tranche de citron piquée d'un clou de girofle
sucre

Verser dans un tumbler. Sucré à volonté. Remplir d'eau bouillante.

Grog whisky-tilleul

25 cl de tisane au tilleul
4 cl de whisky
1 trait de vanille
2 cuillère à café de sucre

Mélanger la tisane bien chaude dans une casserole avec le reste des ingrédients. Servir dans une tasse. Décorer d'une rondelle de Citron.

Highland hot milk punch

2oz. de whisky
1 oz. de bayleys
sucre selon le gout
1 œuf entier battu
1 cup de lait
cannelle en poudre

Chauffer tous les ingrédients sauf la cannelle dans une casserole. Arrêter la cuisson avant l'ébullition du lait. Verser dans une tasse et saupoudrer la cannelle.

Hot Bullshop

1/2 cube de bouillon de boeuf
4 cl de vodka
le jus d'1/2 citron
1 cuillère à café de worcestershire sauce
1 trait de tabasco

Verser le tout dans une tasse d'eau bouillante. Remuer et servir chaud.

Hot golden kiss

8 cl de thé
5 cl de crème fraîche
2 jaunes d'œufs
2 cuillère à café de sucre roux

Réunir le thé, la crème et le sucre dans une casserole. Chauffer doucement. Ajouter le jaune d'œuf battu en remuant. Ne pas faire bouillir et verser dans un verre à grog.

Hot milk punch

3 oz. de rhum
1 cup de lait
1 tsp de sucre
cannelle en poudre

Chauffer tous les ingrédients sauf la cannelle dans une casserole. Arrêter la cuisson avant l'ébullition du lait. Verser dans une tasse et saupoudrer la cannelle.

Hot tea Toddy

2 oz. de rhum brun
1/2 tsp de miel
1 tranche d'orange et de citron
1 cup de thé chaud

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse.

Irish Coffee

1 oz. de whiskey
café noir chaud
crème chantilly

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse. Napper de crème chantilly.

Jamaica Coffee

1/2 oz. de cognac
1/2 oz. de rhum brun
café noir chaud
crème chantilly
cannelle en poudre

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse. Napper de crème chantilly et saupoudrer de cannelle.

The locomotive

6 oz. de vin rouge
 1/2 oz. de curaçao
 1/2 tsp de miel
 1 œuf
 tranches de citron
 cannelle en poudre

Chauffer tous les ingrédients sauf la cannelle dans une casserole. Arrêter la cuisson à l'ébullition du vin. Verser dans une tasse avec une tranche de citron et saupoudrer la cannelle.

Mexican coffee

1 oz. liqueur de café
 1/2 oz. de tequila
 café chaud
 crème chantilly.
 cannelle en poudre

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse. Napper de crème chantilly et saupoudrer de cannelle.

Mokarex special coffee

1 cuillère de sucre en poudre
 1 trait de pastis
 2 cl de cognac
 1 pincée de cannelle en poudre
 café

Réunir tous les ingrédients dans une tasse. Remplir de café bien chaud.

Night cap

30 cl de bière
 4 cl de whisky
 1 cuillère à café de chocolat en poudre
 2 jaunes d'œufs
 3 cuillères de sucre
 cannelle

Ajouter lentement, dans une casserole, en remuant, la bière, le whisky et le chocolat. Servir dans des verres à thé préchauffés. Ajouter un demi bâton de Cannelle. Saupoudrer de Cannelle en poudre.

Peppermint pick me up

20 cl de café noir très fort
 4 cl de crème de menthe verte
 crème chantilly

Verser le tout dans un verre à anse. Remuer. Napper de crème chantilly et arroser de quelques traits de crème de Menthe. Servir aussitôt.

Punch au chocolat

15 cl de lait frais
 2 cuillère à café de chocolat en poudre
 1 cuillère à café de café soluble
 1 cuillère à café de sucre
 4 cl Liqueur de café (Kahlua)
 crème chantilly
 Cannelle

Faire chauffer le tout à feu doux. Bien remuer. Verser dans un verre à anse avant ébullition. Ajouter de la crème chantilly. Saupoudrer de Cannelle.

Rhum-orange grog

2 cl d'infusion de fleur d'oranger bouillante
 3 cl de Rhum brun
 1 cuillère à café de Sucre vanille

Mélanger. Décorer avec une tranche d'Orange.

Ski Lift

1 cup de chocolat chaud
 3/4 oz. de liqueur de café
 3/4 oz. de triple sec
 des chamalows

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse avec un ou deux chamalows.

Slalom Steamer

1/2 oz. de chocolat en poudre
 1/2 tsp de café instantané
 eau chaude
 3/2 oz. de rhum
 cannelle en poudre

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse et saupoudrer de cannelle.

South sea hot coffee

4 cl de rhum ambré
 1 jaune d'œuf
 5 cl de crème de vanille
 4 cl de café
 sucre ou miel
 cannelle en poudre

Chauffer. Shaker vivement. Verser dans un tumbler.

Sunset tea

20 cl de thé bien chaud
 1 cl de rhum ambré
 4 cl de liqueur d'orange
 8 cl de jus d'orange pressé

Mélanger le tout. Chauffer à feu doux en remuant. Verser dans une tasse. Décorer d'une tranche d'orange piquée de deux clous de girofle ainsi que d'une spirale de peau d'Orange.

Tom et Jerry

1 œuf
 2 cl de rhum ambre
 1 tbsp de cognac
 1 tsp de sucre
 3 pincées de poivre
 3 pincées de cannelle
 2 pincées de noix de muscade râpée

Séparer le blanc et le jaune de l'œuf. Mélanger le jaune avec le rhum, le sucre et les épices. Incorporer le blanc battu en neige. Verser dans un grande tasse. Remplir. Ajouter le cognac. Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Verveine créole

20 cl de tisane à la verveine bien chaude
 Le jus d'un demi citron
 2 cl de rhum brun
 Un peu de cannelle en poudre
 2 cuillère à café de sucre

Mélanger. Servir bien chaud.

Vin chaud savoyard

1 bouteille de vin rouge
 120 g de sucre
 1 bâtonnet de cannelle
 1 clou de girofle
 1 petit verre de marc
 1 citron

Faire chauffer le vin avec le sucre et la cannelle, jusqu'à formation d'une mousse.

Déposer une rondelles de citron dans chaque verre et verser le vin brûlant.

Vin chaud à l'orange

1 bouteille de vin rouge
 25 cl d'eau
 120 g de sucre
 3 oranges
 1 bâtonnet de cannelle

Faire chauffer le vin avec le sucre et la cannelle, ajouter le jus de 2 oranges et faites chauffer jusqu'à formation d'une mousse.

Déposer une rondelles d'orange dans chaque verre et verser le vin brûlant.

Vin blanc chaud au cassis

125 g de sucre
 25 cl d'eau
 1 bouteille de vin blanc moelleux
 noix de muscade
 10 à 20 cl de liqueur de cassis

Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole pendant 2 minutes. Ajouter le vin blanc et quelques râpures de noix de muscade. Faites chauffer et retirer du feu juste avant l'ébullition. Ajouter la liqueur de cassis et server.

Vin chaud au rhum et aux épices

1,5 l de vin rouge
 7 graines de cardamome
 10 clous de girofle
 2 bâtonnets de cannelle
 1 gousse de vanille fendue dans sa longueur
 1 orange
 1 citron vert
 300g de sucre de canne
 25 cl de rhum

Dans une grande casserole mettre le vin à chauffer. Y faire infuser les épices et les agrumes découpés en fine tranches. Ajouter le sucre, verser le rhum et faire flamber. Servir bien chaud.

Winter passion

1oz. de passoa
1 cup de thé chaud
1 nuage de lait

Mélanger tous les ingrédients dans une tasse.

Lexique des alcools

Ce petit lexique ne se veut absolument pas exhaustif. L'imagination de l'homme étant infinie pour la création de breuvages alcoolisés, il serait prétentieux de vouloir tout référencer. Le but n'est que de donner des idées sur les principaux alcools qu'on peut trouver dans un bar et ainsi pouvoir substituer les ingrédients manquants.

A

Absinthe : liqueur d'anis aux extraits d'absinthe, de couleur verte, interdite en France, l'absinthe provoque exaltation mentale de la sensibilité, accoutumance, voire aliénation mentale. Certains apéritifs anisés sont des substituts de l'absinthe.

Advocaat : liqueur hollandaise de couleur jaune et de consistance épaisse, à base de jaune d'œufs et d'aromates.

Aguardiente : terme générique des eaux de vie en Espagne, qualifiant plus particulièrement les marcs.

Amaretto : liqueur italienne élaboré à partir d'amandes de noyaux d'abricots. Marque connue : Amaretto di Amore, Amaretto di Saronno.

Amaro : mot italien désignant les amers (bitters).

Ambassadeur : apéritif à base de vin aromatisé au quinquina et aux écorces d'orange titrant 13°.

Amer Picon : apéritif aromatisé au quinquina, à la gentiane et aux essences d'orange titrant 15°.

Amontillado : type de xérès. On distingue le sec (secco) du moelleux (abbocato).

Amoroso : type de xérès très sucré et très coloré.

Angostura : bitter orange fabriqué à la Trinité (Caraïbes), de couleur brune. Préparé à base d'écorces d'orange, de principe amers et aromatiques (gentiane, etc...). Il titre 44°.

Anisette : liqueur à l'anis obtenu par distillation, titrant 25° environ. Marque connue : Marie Brizard.

Applejack : Applejack est le terme anglo-saxon générique pour les eaux-de-vie de cidre. Le calvados est l'une des plus célèbres d'entre elles.

Apricot Brandy : liqueur obtenu par macération d'abricots dans l'alcool. Marque connue : Abri-cotine, Apry.

Aquavit : alcool de grain ou de pomme de terre aromatisé, très populaire dans le nord de l'Europe titrant entre 35 et 50°.

Armagnac : eau-de-vie de vin de Gascogne, provenant des vignobles du Gers, d'une partie des Landes et du Lot-et-Garonne, titrant entre 40 et 43°.

Arrack (arraki, arack, arak ou raki) : Alcool local d'Orient et d'Europe orientale. Inde : sève de palmier ou de riz ; Grèce : alcool de grain ; Proche-Orient, Egypte : alcool de dattes ; Java : alcool d'Asie centrale aromatisé à l'anis.

B

- Bacardi** : maison de négoce de rhum des Caraïbes. Première marque mondiale de spiritueux, Bacardi est surtout connu pour son rhum blanc léger.
- Baileys Irish Cream** : liqueur à la crème au whiskey irlandais agrémenté de chocolat et d'arômes divers.
- Banane** : (crème de) la crème de banane est préparée à partir d'alcoolats de peaux de bananes des Caraïbes.
- Banyuls** : vin doux naturel de couleur rouge provenant de la région de Banyuls sur la cote méditerranéenne.
- Bénédictine** : liqueur aux herbes et aux aromates préparée à Fécamp selon une vieille recette de l'ancienne abbaye des moines bénédictins titrant 43°.
- Bitter** : mélanges aromatiques de saveur amère. On distingue les «bitters apéritifs» (exemples : Amer Picon, Campari, fernet Branca) et les «bitters concentrés» (exemples : Angostura, Peychaud, Underberg).
- Borovicka** : type de gin de l'Europe de l'Est titrant 40°.
- Boukha** : eau-de-vie de figue de Tunisie (environ 45°)
- Bourbon** : whiskey américain du Kentucky, de Pennsylvanie et de Virginie. Marques connues : Barclay's, Four Roses.
- Brandy** : terme générique anglais des eaux-de-vie, s'appliquant plus particulièrement aux eaux-de-vie de vin.

C

- Cacao** : (crème de) liqueur préparée par infusion et distillation de fèves de cacao torréfiées. On distingue la crème de cacao marron de la crème de cacao incolore. Il existe de nombreuses autres liqueurs au chocolat
- Cachaça** : eau-de-vie brésilienne obtenue par fermentation de canne à sucre titrant dans les 43°.
- Café** : (liqueur de) liqueurs préparées par infusion et distillation de grains de café torréfiés. De nombreux liquoristes préparent une crème de café. Exemples : Tia Maria, kahlua
- Calvados** : eau-de-vie résultant de la distillation de cidres de la région de Calvados (Normandie) titrant entre 40 et 45°.
- Campari** : bitter italien coloré en rouge carmin titrant, 25°.
- Canadian Whisky** : eau-de-vie de grain distillé au Canada à partir de mélange de céréales fermentées (seigle, seigle maltée, maïs, orge maltée, ect...) titrant entre 32 et 44°.
- Cassis** : (crème de) liqueur élaboré par macération de cassis, soutirée et édulcorée titrant entre 15 et 25°.
- Chambéry** : vermouth blanc sec français élaboré dans la région de Chambéry (Savoie).
- Champagne** : vin effervescent produit dans la région de Champagne (France).
- Chartreuse** : liqueur aux herbes et aux plantes, élaborée par l'ordre des pères chartreux à Voiron (Isère). On distingue la liqueur verte titrant 55°, très aromatisé, et la liqueur jaune titrant 42°, plus douce.
- Cherry-Brandy** : liqueur préparée par macération de cerises dans l'alcool.
- Cinzano** : vermouth italien. On distingue le rouge (rosso), le blanc sec (secco) ou doux (bianco).
- Cointreau** : liqueur à l'orange élaboré par distillation d'écorces d'orange amères, de la famille des triple-secs titrant 40°.
- Corn Whiskey** : whiskey américain élaboré par une distillation de farines de céréales fermentées contenant au moins 80% de maïs titrant 40°.
- Crème** : désignation pour toute liqueur ayant plus de 400 g de sucre par litre. Cette désignation ne doit pas être confondue avec la crème utilisée dans certaines liqueurs (appelées liqueurs à la crème ou Cream Liqueurs).

Curaçao : ile de l'archipel des Caraïbes, productrice de petites oranges amères dont l'écorce est utilisée pour la préparation des liqueurs à l'orange de type triple-sec, titrant en général 25°. Le curaçao bleu est coloré au bleu de méthylène, il en existe d'autres couleurs (jaune, vert,...).

D

Drambuie : liqueur écossaise à base de scotch whisky, de miel de bruyère et d'aromates titrant 40°.

Dubonnet : Marque d'apéritif créée en 1848 par Joseph Dubonnet, à base de vin titrant 16°. On distingue le Dubonnet rouge, au quinquina, le Dubonnet «dry», qui s'apparente aux vermouths blancs secs, et le dubonnet «blond», plus moelleux.

Duval : Marque de pastis fondée en 1798 à Pontarlier par Dubied.

F

Falernum : (sirop de) sirop très légèrement alcoolisé à base de citron vert et de gingembre, élaboré aux Caraïbes.

Fernet-Branca : bitter italien élaboré à partir de plantes, de racines et d'herbes titrant 40°. Ce digestif a été élaboré par le docteur Fernet (médecin et herboriste). Il est commercialisé en 1845 par les frères Branca.

Fine : se dit d'une eau-de-vie de vin. La fine champagne est un assemblage de cognac des deux premiers crus, contenant au moins 50% de grande champagne.

Fino : type de xérès fin, léger et sec.

Floc : mistelle à base d'armagnac et de jus de raisin (floc de Gascogne).

Fraise : (liqueur de) la liqueur de fraises est préparée par infusion de fruits dans de l'alcool. Marque connue : Cartron, Dolfi, Monin, Pagès.

Framboise : (liqueur de) comme pour la fraise, une infusion de framboises dans l'alcool donne une excellente liqueur. Si cette infusion est effectuée avec de l'eau-de-vie de vin et qu'elle est ensuite distillée par deux fois, on obtient une eau-de-vie de framboise. L'esprit de framboise (Himbergeist) est une eau-de-vie «parfumée» à l'eau-de-vie de framboise

Frangelico : Liqueur italienne très douce, à base de noisette (24°).

G

Galliano : liqueur italienne de couleur jaune paille préparée avec des herbes et des aromates.

Génépi : liqueur contenant de l'alcool, du sucre et du génépi, nom vulgaire d'une espèce d'armoises (plantes aromatiques des Alpes), titrant environ 40°.

Genever : genièvre (ou gin) hollandais, le plus souvent commercialisé en bouteille de grès. Il est élaboré à partir de farines de seigle, de maïs et d'orge fermentées et distillées par deux fois dans des alambics de type charentais. Il est ensuite redistillé une troisième fois, en présence de baies de genièvre, de baies de coriandre, de carvi et d'anis. Souvent vieilli en fûts, il peut être légèrement coloré et titre 40°.

Genièvre : eau-de-vie de baies de genévrier.

Gentiane : (liqueur de) liqueur préparée par macération des racines dans l'alcool. De saveur douce et amère, elle est un excellent apéritif. Marques connues : Avèze, Germain, Salers, Suze.

Get : le Get 27 est une liqueur de menthe verte titrant 18°. Le Get 31 est une liqueur de menthe incolore titrant 21°. Créé en 1796 par Jean Get à Revel (Haute Garonne).

Glayva : liqueur écossaise à base de whisky, de miel et d'aromates titrant 40°.

Grand Marnier : liqueur à l'orange titrant 40°. Le Cordon jaune en est la «version simple», tandis que le Cordon rouge comporte en plus du cognac dans sa fabrication. Comme pour de nombreuses liqueurs à l'orange, le Grand Marnier est élaboré par distillation d'écorces d'orange de type curaçao. Créée en 1880 par Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle, gendre d'Eugène Lapostolle, fils de Jean Baptiste, fondateur de la distillerie en 1827.

Grappa : eau-de-vie de marc distillé en Italie titrant 40°.

Guignolet : liqueur de cerise qui doit son nom à une variété particulière, la guigne. Les fruits sont macérés entiers. Le guignolet est surtout servi à l'apéritif (16-18°).

H

Hydromel : Fait avec des résidus d'extraction du miel dont la fermentation était accélérée par la levure de bière.

I

Izarra : liqueur basque à base d'herbes, de principes aromatiques et agrémentées d'armagnac. On distingue l'Izarra jaune titrant 40° et sucrée, moins forte que l'Izarra verte, titrant quant à elle 50°.

K

Kahlua : liqueur au café d'origine mexicaine titrant 26.5°. Les grains sont torréfiés puis macérés dans l'alcool.

Kir : apéritif (vin blanc/crème de cassis). Nom : du chanoine Félix Kir (22/02/1876 - 25/04/1968), député-maire de Dijon qui offrait ce mélange (appelé avant "rince-cochon") à ses invités pour relancer la fabrication de la liqueur de cassis.

Kirsh : De kirschwasser, eau de cerise. Eau-de-vie obtenue par deux distillations successives de cerises fermentées, titrant 40 à 45°. Les meilleures (guignes noires sucrées à petit noyau) viennent d'Alsace, de Fougerolles en Franche-Comté et de la vallée du Rhône. Les noyaux, jamais broyés, communiquent un léger goût d'amande. Il faut environ 18 kg de cerises pour obtenir 1 l d'eau-de-vie pure. Contient de 30 à 50 mg d'acide cyanhydrique par litre (Alsace). Kirsch pur : obtenu uniquement par distillation du fruit après macération. Kirsch de commerce : 70 à 10 % de kirsch pur. Kirsch fantaisie : alcool neutre auquel on ajoute une petite quantité de kirsch pur et de l'extrait de noyau.

M

Madère : vin de liqueur produit dans l'archipel de madère. On distingue le bual, le malmsey, le sercial, le verdelho.

Malibu : liqueur aromatisé à la noix de coco.

Marasquin / Maraschino : liqueur française (marasquin) ou italienne (maraschino) de saveur douce, issue de la distillation d'une petite cerise acide originaire de la région de Trieste et titrant environ 30°.

- Marc** : eau-de-vie de marc ou de grappe provenant de la distillation des sous produits de la vinification, titrant en général 40°.
- Marie Brizard** : maison fondée en 1755 à Bordeaux par Mlle Marie Brizard. Liqueur à l'anis obtenue par distillation (25°). Attention car «Marie Brizard» est également la marque commerciale de nombreuses autres liqueurs.
- Martini** : vermouth italien. On distingue le rouge (rosso), sucré et coloré, du blanc doux (bianco) ou sec (secco). Créé en 1879 (Martini et Sola créé en 1862, Rossi et Protto établi depuis 1852).
- Mei Kuei Lu Chiew** : spiritueux chinois à base d'alcool de riz, d'eau, de sucre candi et d'essence de rose (10%).
- Metaxa** : brandy aromatisé grec titrant dans les 40°. Il est commercialisé avec diverses qualités de vieillissement (le nombre d'étoiles correspondant variant de 1 à 7).
- Mezcal** : nom générique de l'eau-de-vie mexicaine issue des fruits de l'agave.
- Mirabelle** : petite prune jaune foncé, distillé principalement dans l'Est et surtout en Lorraine. Il en faut environ 18 kg pour 1 L d'eau-de-vie pure.
- Mistelle** : mélange d'eau-de-vie et de jus de raisin frais. Le pineau des Charentes, le ratafia de Champagne, le floc de Gascogne sont des mistelles.
- Muscat** : vin doux et sucré obtenu avec ces cépages.

O

- Ouzo** : alcool grecque proche du Pastis.

P

- Parfait Amour** : liqueur de couleur pourpre élaborée à partir des ingrédients les plus divers (orange, citron,...).
- Passoã** :liqueur exotique aux arômes de fruits de la passion (20°).
- Pastis** : terme générique de spiritueux anisés contenant 2 g par litre d'essence d'anis aromatisé à la réglisse et titrant 45°.
- Peach schnapps** : liqueur de pêche blanche du nord de l'Europe titrant dans les 20°.
- Pernod** : spiritueux anisé titrant 45°. Le Pernod est plus sec que le pastis.
- Pineau des Charentes** : mistelle élaboré à partir de jus de raisin et de cognac vieux, titrant entre 16 et 22°.
- Pippermint** : liqueur de menthe poivrée.
- Pisang Ambon** : liqueur hollandaise titrant 21° élaborée selon une ancienne recette indonésienne aromatisée avec des fruits (notamment la banane verte, "pisang") et des herbes exotiques.
- Porto** : vin de liqueur élaboré au Portugal par adjonction d'alcool en cours de fermentation. On distingue principalement les Ruby et les Tawny, rouges et légers, plus ou moins sucrés, des portos millésimés plus doux et plus fins, de couleur foncée. Il existe aussi des portos blancs, le plus souvent très secs.

R

- Ricard** : spiritueux anisé.
- Raki** : voir Arrack.

Rhum : alcool blanc ou jaune pâle titré entre 40 et 75 degrés, obtenu par fermentation alcoolique puis distillation du jus de canne à sucre ou des sous-produits de la fabrication du jus.

S

Sabra : liqueur israélienne aromatisée à l'orange et au chocolat.

Safari : liqueur exotique titrant 20° parfumée au maracuya, à la mangue, à la papaye et au citron (jaune et vert).

Saké : le Saké est un alcool japonais s'apparentant à nos vins, à base de riz fermenté et titrant environ 15°. Il est traditionnellement bu tiède voire chaud.

Schnapps : il existe de nombreuses variétés et qualités de schnapps (plusieurs orthographes, dont "schnaps, snaps, etc...") à divers parfums, en principe élaborés dans les pays nordiques (Scandinavie, Pays-Bas, Allemagne, etc...) on peut l'apparenter à des liqueurs de force moyenne (entre 20 et 30° en général), la plupart sont de couleur translucide ou très claire.

Sherry : nom anglais du xérès.

Sloe Gin : gin aromatisé à la prunelle.

Soho : liqueur à base de litchis (24°). Lancée en France en 1989.

Spiritueux : nom donné aux boissons alcoolisées contenant un alcool distillé.

Surfers : liqueur hollandaise à base de kiwi (14,5°).

Suze : liqueur de gentiane faisant 16° et contenant 200 g/L de sucre.

T

Tafia : eau-de-vie de canne à sucre (Antilles).

Tequila : eau-de-vie obtenu par distillation de fruits de l'agave récoltés dans une région délimitée au coeur du Mexique et fermentés.

Tia Maria : liqueur au café élaborée à la Jamaïque et à l'arôme puissant.

Triple-Sec : liqueur d'orange obtenue par distillation d'écorces d'orange en infusion dans l'alcool. Le triple-sec est aussi appelé curaçao, mais est surtout connu sous le nom de marques commerciales. De nombreux liquoristes élaborent des triple-secs. Marques connus : Cointreau, Grand Marnier.

V

Vermouth : vin aromatisé par adjonction d'extraits alcoolisés titrant de 15 à 18°. On distingue : le vermouth blanc sec, très clair et très sec, que les Italiens appellent secco et les Anglais dry. Il n'excède pas 40 g de sucre par litre; le vermouth blanc doux, plus sucré, plus aromatisé et plus coloré que le sec, que les Italiens appellent bianco; le vermouth rouge, sucré, coloré et très aromatisé que les Italiens appellent rosso et les Anglais sweet. Il contient 150 g de sucre par litre. Marques connues : Carpano, Cinzano, Dolin, Gancia, Martini et Rossi, Noilly Prat, Riccadonna

Vin : solution alcoolique résultant de la fermentation du raisin sous l'effet de certaines levures. Suivant qu'on a laissé ou non la grappe en présence du liquide, on obtient du vin rouge ou du vin blanc.

Vin Aromatisé : solution alcoolique résultant d'un assemblage de vins et d'extraits aromatiques.

Vin Cuit : désignation de certains vins mutés ou aromatisés.

Vin Doux Naturel : vin muté ou vin de liqueur provenant d'une région délimitée, bénéficiant en France d'une appellation d'origine et d'un régime fiscal privilégié. Rivesaltes, banuyls, maury, ect, sont des vins doux naturels.

Vin Muté : vin dont on arrête la fermentation alcoolique par adjonction d'alcool. Cette pratique permet de garder une certaine proportion des sucres naturels des jus de raisin (moût). Portos, xérès, vins doux naturels, madère, muscat de Samos sont des vins mutés. Dans le cas d'adjonction d'alcool avant la fermentation des moûts, il s'agit non plus de vins mutés mais de mistelles.

Vodka : eau-de-vie de grain très peu aromatisé originaire de Pologne, titrant environ 40°. On obtient la vodka par distillation de farines de céréales fermentées. On la rectifie en présence d'aromates, afin de lui donner un goût léger et discret. Exemples de vodkas : Zubrowka (polonaise), Finlandia (finlandaises).

V

Whisky et Whiskey : eau-de-vie de grain obtenue par distillation de purée de farines de céréales fermentées.

Williams : variété de poire, jaune et juteuse, excellente pour l'élaboration d'eau-de-vie après fermentation et distillation.

X

Xérès : vin muté (dit de liqueur), appelé aussi "sherry" en Anglais, produit en Espagne dans la région de Jerez de la Frontera (d'où son nom francisé). On distingue le fino, fin et sec, l'amontillado, sec ou demi-sec, l'oloroso et l'amoroso. Plus ou moins foncé, plus ou moins sucrés, les xérès résultent d'assemblages divers de vins de cépages (palomino), de vins liquoreux de cépage (pedro ximenez) et quelquefois aussi de mistelles.

Index

A

Abbey Cocktail	35
ABC	52
Absolute Martini	39
Acapulco	44
Acapulco 2	44
Achtagram Cocktail	56
Ada	39
Addington	56
Adlai	57
Admiral	57
Adonais	57
Affinity	49
Agave épineux	44
Alaska	35
Aldhelm	57
Alexander	52
Alexandra	52
Alexiana	39
Alhambra Royale	60
Alicante	49
Alicia	39
Allies Cocktail	57
Alternatini	39
Américana	49
Amérissime	57
American Russia	49
Americano	57
Ananas Cup	29
Ange Déchu	35
Angel Anglers	50
Angelic	50
Angelicana Cocktail	57
Antigua	29
Api	27
Apple cocktail	27
Apple Toddy	60
Applejack Flip	52
Après-ski	39
Apricot	57
Ara	40

Azteca	44
--------	----

B

B & B	53
B.M.W.	52
B52	55
Bénarès	40
Ba-bu	57
Baccardi cocktail	30
Baiser de feu	55
Baiser de velours	35
Banana Moon	27
Bananas	44
Barbican	50
Bartender	35
Bellerive	50
Between the sheets	53
Biarritz	53
Big Apple	47
Big Shot	57
Bishop Cup	60
Bistouille coffee	60
Bistro	58
Black bird	50
Black Russian	40
Black Velvet	27
Bloody bull	44
Bloody Mary	40
Bloody Passion	47
Blue banana	44
Blue Beryl	45
Blue Lagoon	40
Blue night	40
Blue sea	30
Bois rosé	58
Boléro	40
Bombay	58
Bosom Caresser	53
Boussole	35
Brûlot	60
Brandy ABM	53
Brandy Cobbler	53

Brandy Cooler	53	Cosmopolitan	41
Brandy Egg Nog	53	Coucher de soleil	31
Brandy sour	53	Coup de pompe	36
Brandy tea	60	CPR	47
Bronx	35	Cuba libre	31
Broussaille	36		
Bullshot	40	D	
Burgundy cocktail	27	D.O.M Coffee	61
		Daïquiri	31
C		Dead zone	41
Côte fleurie	31	Deb's	36
Cabanis	50	Deep valley	36
Cactus	45	Dent de requin	31
Café Amaretto	61	Diablo	45
Café Français	61	Diamant	31
Café Wellington	61	Dinky Toy	58
Café Calypso	61	Dixieland	36
Calienta	50	Double face	50
Calimero	53	Doudou	31
Canadien club	50	Down Town	58
Candélabre	45	Dragon Lady	31
Cantor	58	Driver	56
Cape codder	40	Durango	45
Caramba	45		
Cardiff	40	E	
Cardin	41	East-India	54
Carnaval	30	Egg-nog	61
Caroline	58	El sombrero	45
Carribean Kiss	47	Enfer	31
Carson	45	Evelyn	56
Caruso	36	Ever green	45
Cavalieri	58	Exotic	48
Chamborlada	30	Exotic Passion	48
Champagne orange	56		
Chaud Devant	30	F	
Chi-chi	41	Fernet	54
Chic des States	54	Fil de fer	51
Chimayo Cocktail	45	Fine Club	54
Cider cocktail	28	Finlande	41
Cidre à l'orange	28	Flober	54
Cidre au miel	28	Floridata special	32
Cidre au vermouth	28	Francesca	58
Cidre Chartreux	28	French Passion	48
Cidre spécial	28		
Cocktail a la noix de coco	54	G	
Cofee Diablo	61	Galway	41
Coffee for two	30	General Grant	51
Colonel	44	Geronimo	46
Columbia	50	Gibson	36
Commando	50	Gilbertus	51
Cordial Pink	54	Gin fizz	36
Corsaire	29	Gin fizz orange	36
		Gin tonic	36

- | | | | |
|-------------------------|----|------------------------|----|
| Golden rum | 29 | Koobana | 48 |
| Goldfinger | 54 | Kremlin | 42 |
| Gourmet | 54 | | |
| Grand prix | 41 | L | |
| Grape-Vodka Froth | 41 | La Pastèque Magique | 30 |
| Green Island | 32 | Lady Di | 46 |
| Green on the rocks | 32 | Lady Killer | 48 |
| Green room | 59 | Le Grand Air | 56 |
| Grenouille | 32 | Lella | 59 |
| Grey cat | 32 | Loch Lomond | 46 |
| Gringo Grog | 61 | Loren | 37 |
| Grog | 61 | Love potion | 30 |
| Grog au cidre | 62 | | |
| Grog Crillon | 62 | M | |
| Grog whisky-tilleul | 62 | Macady | 37 |
| Gueule d'amour | 32 | Mam'zel doudou | 33 |
| Gulf stream | 41 | Manhattan | 51 |
| Gyroscope | 32 | Marécage | 37 |
| | | Margarita | 46 |
| H | | Margarita Frozen | 46 |
| Hadley | 41 | Marie-Galante | 33 |
| Hampton | 51 | Marnier dry | 59 |
| Harley | 46 | Marnier Tonic | 56 |
| Hawaii Fizz | 32 | Marnouchka | 56 |
| Henry | 32 | Martinez | 59 |
| Highland hot milk punch | 62 | Martini Dry | 37 |
| Hippocampe | 37 | Martini sweet | 37 |
| Hot Bullshop | 62 | Mato | 42 |
| Hot golden kiss | 62 | Mer de Chine | 37 |
| Hot Lips | 48 | Mexican coffee | 63 |
| Hot milk punch | 62 | Miami beach | 51 |
| Hot tea Toddy | 62 | Milanais | 42 |
| Hyde & Seek | 48 | Mint Lady | 55 |
| | | Miss Fizz | 38 |
| I | | Mokarex special coffee | 63 |
| Ice Blue | 37 | Moorea | 48 |
| Iguane | 46 | Moscova | 42 |
| Indiana | 29 | Moscovite | 42 |
| Irish Coffee | 62 | | |
| Irish free | 51 | N | |
| | | Negroni | 38 |
| J | | Night cap | 63 |
| Jamaïcaine | 35 | | |
| Jamaica Coffee | 62 | O | |
| Jersey | 28 | Orange tropical | 42 |
| Juliana blue | 37 | Orange Daïquiri | 33 |
| | | Orange Mécanique | 33 |
| K | | Orange Tonic | 33 |
| Kalimba | 33 | Orange Warrior | 48 |
| Kamikaze | 42 | Ouragan | 33 |
| Kayo | 54 | Ours russe | 42 |
| Kiss Banana | 33 | | |
| Knock-out | 37 | P | |
| | | Pêcheur | 30 |

- Pacific 56
 Panthère rose 33
 Papaille 33
 Paradise 38
 Passion Ice-Tea 48
 Passionate Dream 49
 Passoã Margarita 49
 Passover 49
 Peppermint pick me up 63
 Petit Gregory 38
 Piña colada 34
 Planteur 34
 Plata 46
 Prélude 59
 Princess Mary 38
 Punch
 coco 25
 fruits de la passion 26
 passion 26
 Punch à l'ananas 55
 Punch au chocolat 63
 Punch au cidre 28
- R**
- Rébus 34
 Révérend Bartklay 55
 Radine 34
 Red lion 38
 Red lips 42
 Red Russian 42
 Rhum
 ananas 23
 aux épices 24
 banane 24
 cannelle 24
 gingembre 25
 mandarine 24
 prune 23
 raisin 25
 vanille 25
 Rhum-orange grog 63
 Right-O 59
 Rimer 43
 Rio Novo 43
 Rivage jaune 28
 Rondo 46
 Rose 59
 Rosita 47
 Royal fizz 38
 Ruby 51
- S**
- Sale fille 43
 Salty dog 43
 Sangria blanche 21
 Sangria rouge 21
 Saphir 38
 Shrub 25
 Side car 55
 Ski Lift 63
 Slalom Steamer 63
 Sloe gin 39
 Soho Lagon Bleu 52
 Soho Long 52
 Soho Orange 52
 Soho Soleil Levant 52
 Soho Tonic 52
 Soucoupe 43
 South coffee 34
 South sea hot coffee 64
 Spécial Applejack 29
 Stado 59
 Star Gazer 34
 Starting 38
 Strawberry Margarita 47
 Strip 43
 Sunset tea 64
 Suzie 43
 Sweet Bitter Love 49
 Sweet Jane 34
- T**
- Tango Normand 29
 Tantale 55
 Tequila sunrise 47
 The locomotive 63
 Three miller 55
 Ti-punch 34
 Tipperary 59
 Tom collins 38
 Tom et Jerry 64
 Trinidad 47
 Tropical Passion 49
- U**
- Ulysse 47
 Up-to-date 59
- V**
- V.L.P. 43
 Verveine créole 64
 Veuve joyeuse 60
 Vibration 34
 Vin
 aux pruneaux 22
 d'oranges 21

de cerises	22
de framboises	23
de noix	22
des dieux	22
Vin blanc aux pamplemousses	23
Vin blanc chaud au cassis	64
Vin chaud	
à l'orange	64
au rhum et aux épices	64
savoyard	64
Vod-kiss	43

W

Wasserbombe	55
Whisky eggnog	51
White Lily	39
White Russian	43
White Spider	44
Winter passion	65

Y

Yellow cab	39
------------------	----

Z

Zapata	47
Zombie	35