

# L'ART DU GIN

## NOS GINS

### **THE LONDON N°1 / 12.-**

Un classique londonien, avec ces différents arômes de plante, on y remarque notamment des notes d'amandes et de cannelles. S'accompagne bien avec tous les tonics.

### **THE BOTANIST / 14.-**

Un des premiers gin à grand succès, il est composé de plus de 22 fleurs/plantes différentes. Il s'accorde particulièrement bien avec le Tonic Gents au bureau.

### **HENDRICK'S / 15.-**

Un grand classique des Gin sophistiqués! Avec ces nuances principales de rose et de concombre, il a un goût atypique qui plaît aux palais travaillés. Il convient très bien au Tonic Gent's light.

### **MONKEY 47 / 16.-**

Un gin réputé avec un pourcentage d'alcool particulier, 47%! Avec des notes d'agrumes, de cannelle et de lavande, il s'accorde parfaitement au Bitter Lemon Gent's accompagné de Tonic Light Gent's.

### **BOMBAY SAPPHIRE / 13.-**

Connu partout dans l'Europe avec ses notes fortes en agrume, il plaît à la plupart des palais. Il s'associe très bien au au Tonic Light avec citron jaune et vert.

### **GINUINE SUISSE / 14.-**

Un nouveau Gin Suisse produit depuis 2016, aux senteurs de Genièvre. Une fois en bouche, le palais est enrichi par un mélange d'herbes Alpine. S'accorde avec le Tonic Light Gent's.

### **NORDÉS / 15.-**

Un Gin Galicien parfumé de raisins blancs Albarino rare et 11 ingrédients naturels à base de plante viennent apporter un goût exclusif à ce Gin du nord de l'Espagne. S'accorde très bien avec Tonic Gents African Roots.

### **TANQUERAY N°10 / 16.-**

Un gin mondialement demandé, élaboré à base de fruit frais (pamplemousse blancs, oranges entières et citrons verts), de baies de genièvre et de graines de coriandre. Une note finale fraîche et onctueuse.

## NOS MIXER GENTS

### TONIC WATER

Le Swiss Roots Tonic Water de Gents, c'est un goût d'agrûmes chargé de nostalgie complété par la note alpine et riche d'une longue tradition de la gentiane jaune.

### SLOE TONIC WATER

Un mixer frais et sobre pour les palais moins sucrée. C'est un goût décuplé et moitié moins de sucre. Une recette passionnante à base de laurier, de tamarin et de prunelle lui donnant une belle opulence et une note amère unique.

### BITTER LEMON

Un bitter lemon différent, avec du caractère que vous n'êtes pas prêt d'oublier. L'amertume du pamplemousse et les notes d'amande s'accompagne parfaitement avec les gins agrûmés et neutre, en tant que complément au tonic.

### ELDERFLOWER TONIC WATER

La fraîcheur alpine de Gents Tonic Water. Les extraits de sureau frais et d'herbes aromatiques, cultivées en Suisse, lui confèrent un goût riche et corsé.

### AFRICAIN ROOTS GINGER ALE

Le jus de deux variétés africaines de gingembre et la saveur de la mandarine verte donnent à ce mixer sa fraîcheur vivifiante et rehaussent le goût du gingembre tout en douceur. Excellent avec du rhum et du bourbon, elle accompagne très bien certains Gins neutres ou herbés.

### GINGER BEER

Avec ses notes épicées de poivre, de gingembre et son petit goût fermenté, elle a tout pour être fraîche et artisanale. Elle accompagne parfaitement bien la plupart des Gin&Tonic de caractère, comme le Hendricks ou The Botanist.

**GIN AVEC 1 MIXER GENT'S : PRIX AFFICHÉ**

**MIXER SUPPLÉMENTAIRE : 3.50 CHF**

## GRAND COPA-TONIC

### **BOTANIST GINGER / 16.-**

The Botanist servi avec notre Tonic Elederflower et une touche de Ginger Brew, accompagné de Thym et zeste de citron jaune

### **CITRUS SAPHIR / 16.-**

Le classique Bombay servi avec du Lemon Bitter de Gent's, un filet de sirop citronnelle et garni de citron vert et jaune avec son zeste

### **CLASSY HENDRICK'S / 17.-**

Ce cher Hendrick's accompagné de notre Tonic Gent's et relevé par notre African Roots Ginger Ale, accompagné de sirop de rose et garni de fines tranches de concombres frais

### **SWEET GINUINE / 16.-**

Notre nouveau Gin suisse accompagné du Tonic Gent's au fleurs de sureau, un soupçon de sirop de sureau garni de violettes et roses

### **THE MONKEY MIX / 16.-**

Ce fameux Monkey 47 accompagné de notre Tonic Light Gent's, d'un filet de Campari et garni d'orange sanguine et son zeste.

### **TANQUERAY LOVERS / 17.-**

L'indétrônable Tanqueray, servi avec notre Tonic Sloe Gin Gent's, relevé par deux traits d'angostura bitter et garni de citron et zeste d'orange. Un sachet de Camomille pour ressortir son goût.

## GIN COCKTAILS

### **RITZY GIN FIZZ / 15.-**

Le classique Gin Fizz légèrement revisité à notre sauce: Swiss Ginuine Gin, citron vert, blanc d'oeuf et liqueur de pêche au shaker, garni de zeste de citron vert

### **CLASSIC NEGRONI / 16.-**

Le negroni est l'équilibre parfait entre du Monkey 47, du vermouth doux et du campari, accompagné de zeste d'orange et de marrachino cherry. Une touche d'apérol supplémentaire pour booster le mélange!

### **THE PURPLE LADY / 15.-**

Un cocktail qui plait aux demoiselles. Composé de Tanqueray, de jus de pommes, de sirop de violette et de blanc d'oeuf, garni de violettes.

### **ANGEL AZZURO / 16.-**

Une bonne dose de Bombay Saphir suivi d'un peu de triple sec (cointreau) et un trait de blue curucao, le tout rafraichi au shaker et garni de citron vert et jaune.

A consommer avec modération!!!

## UN PEU D'HISTOIRE

### Est-il vraiment so British?

En réalité cette boisson provient des Pays-Bas qui ont commencé à produire une eau-de-vie de Genièvre qui fût commercialiser en Angleterre.

En 1688, le roi d'Angleterre de l'époque, Guillaume III a décidé d'interdire l'importation d'eau-de-vie étrangères et c'est à ce moment-là que les distillateurs anglais se sont mis à produire un alcool qu'ils ont appelé Gin. Bénéficiant de taxes réduites, le Gin est devenu très populaire en Angleterre. En pleine période de dépression, c'était un moyen privilégié pour oublier des conditions de vie difficile. C'était devenu un réel fléau!

Suite à une taxe supplémentaire sur le Gin de la part du gouvernement pour enrayer ce fléau, le gin est alors devenu une boisson plus noble. Au début du 19e siècle, l'eau tonique était utilisée pour lutter contre la malaria. Cette eau, contenant de la quinine, était très amère. Elle fut alors mélangée au Gin pour la rendre facile à consommer. La découverte traversa les siècles, le Gin-Tonic était né!

### Sa montée en puissance

Dès que le Gin plût à l'élite Anglaise, sa production et son élaboration ont suivi une amélioration fulgurante. De nombreux Gin fit leur apparition. Ce qui va donner sa personnalité à ce spiritueux, c'est son aromatisation généralement faite par infusion.

Après son succès en Angleterre, il fut importer dans toute l'Europe, puis dans le monde entier.

On peut dire que le Gin devint tonique!!