

PREFACE

Chaque cocktail est un héritage. Certaines recettes traversent les siècles, d'autres naissent aujourd'hui sous les voûtes du CODE23.

Inspiré par l'histoire du Couvent de La Merci, ce livre est une invitation à découvrir l'art de la mixologie comme un véritable patrimoine vivant.

Chaque création raconte une rencontre entre un terroir, un spiritueux, une technique et une émotion.

Des grands classiques aux signatures de la maison, chaque page révèle un chapitre de notre histoire, où le savoir-faire, la passion et l'élégance se mêlent pour offrir une expérience unique.

Nous vous souhaitons un agréable voyage à travers Le Livre des Cocktails.

BIENVENUE AU CODE23

Le Chef Barman



SOMMAIRE

CHAPITRE I	LES SIGNATURES CODE23
CHAPITRE II	LES INOUBLIABLES
CHAPITRE III	THE CLUBBING COCKTAILS
CHAPITRE IV	BOLLICINE
CHAPITRE V	SA MAJESTÉ ... LES GINS
CHAPITRE VI	LES BOTANIQUES
CHAPITRE VII	SPIRITUEUX D'HÉRITAGE
CHAPITRE VIII	COGNAC • ARMAGNAC • CALVADOS • PORTO
CHAPITRE IX	TEQUILA • MEZCAL • PISCO
CHAPITRE X	WHISKIES DU MONDE
CHAPITRE XI	RHUM, VODKA & GIN
CHAPITRE XII	LA CAVE DU CODE23



CHAPITRE I

LES SIGNATURES CODE23

Nos créations, signatures de la maison, entre héritage et modernité.

SPICY MEZCAL PALOMA

14

Fraîche, épicée et envoûtante.

Mezcal Mahani • El Hispano • Pamplemousse rose • Citron vert • Sirop d'agave
• Soda • Piment doux

SOL Y COCO

14

Tropicale, douce et solaire.

Tequila Picaflor • Liqueur de coco • Soda à la verveine • Citron vert

ILONA STALLER MARTINI

14

Audacieuse, sensuelle et iconique.

Vodka Douxblé • Fruit de la passion • Vanille • Citron vert

CANNELE ESPRESSO MARTINI

14

Gourmande, intense et régressive.

Vodka Douxblé • Liqueur de café • Espresso • Sirop de cannellé

D'ARTAGNAN OLD FASHIONED

14

Puissant, profond et racé.

Cognac Galard Napoléon • Sucre • Bitter Angostura • Zeste d'orange

FRENCH MULE

14

Fraîche, épicée et raffinée.

Cognac Galard • Ginger beer • Sirop de concombre • Gingembre frais • Citron vert

WHITE BLOODY MARY

14

Végétal, vif et surprenant.

Vodka Douxblé • Tomate blanche • Citron • Sel de céleri • worcestershire sauce • tabasco

L'ELIXIR DE LA MERCI

14

L'élégance pétillante de Bordeaux, un hymne à la rose.

Belle de Brillet • Champagne Telmont Brut Bio • Eau de rose • Fleur de thé • Brume florale de rose

CHAPITRE II

LES INOUBLIABLES

Les grands classiques de la mixologie reviennent avec élégance.

MARTINEZ

14

Le père du Martini moderne.

Gin Plymouth • Mancino Ambrato • Marasquin Luxardo • Bitter amer d'orange

VIEUX CARRE

14

Le joyau de la Nouvelle-Orléans.

Cognac Napoléon Galard Bonnefoy • Rye Whiskey • Mancino Ambrato • Bénédicte • Peychaud's Bitters • Angostura Bitters

BOULEVARDIER

14

L'élégance parisienne.

Maker's Mark • Mancino Ambrato • Campari

IL CARDINALE

14

La noblesse italienne.

Gin Plymouth • Mancino Secco • Campari

AVIATION

14

L'icône florale.

Gin L'Acrobate • Marasquin Luxardo • Crème de Violette Quaglia • Jus de citron frais



CHAPITRE III

THE CLUBBING COCKTAILS

La nuit s'anime, l'énergie monte, les sens s'éveillent. Des créations audacieuses, rythmées et festives, pour des instants sans limite.

VINTAGE NEGRONI

15

Intense, raffiné et intemporel.

Gin Plymouth • Vermouth Rosso Mancino • Bitter Campari • Zeste d'orange

CLAY POT RHUM NEGRONI

15

Ambré, épicé et sophistiqué.

Vermouth Ambrato Mancino • Vermouth Chinato Mancino • Rhum Pura Vida Puro • Bitter Campari • Zeste d'orange

BIJOUX COCKTAIL

15

Précieux, herbacé et équilibré.

Gin L'Acrobate • Vermouth Mancino Secco • Chartreuse Verte • Bitter orange

SAZERAC

15

Puissant, épicé et authentique.

Base au choix : Cognac Galard ou Sazerac Rye Whiskey • Sucre • Peychaud's Bitters • Absinthe

OLD FASHIONED

15

Épuré, élégant et indémodable.

Whiskey (Bourbon ou Rye) • Sucre • Bitter Angostura • Zeste d'orange



CHAPITRE IV BOLLICINE

Sparkling cocktails : des bulles, de la fraîcheur
et l'art de célébrer chaque instant.

OLD CUBAN

15 Pura vida Rhum blanc • Menthe
fraîche • Jus de citron vert • Sucre de
canne • Champagne Telmont BIO

FRENCH 75

15 Gin L'acrobate • Citron • Sirop de
sucre • Champagne Telmont BIO

BELLINI

SeiBellissimi SB

13 Purée de pêche blanche • Moscato
d'Asti

ROSSINI

SeiBellissimi SB

13 Purée de fraise • Moscato d'Asti

PUCCINI

SeiBellissimi SB

13 Purée de mandarine • Moscato d'Asti



CHAPITRE V

SA MAJESTE LES GINS

Chaque spiritueux révèle son caractère à travers l'accord parfait avec son tonic et ses botaniques.

BELLE DE BRILLET

France 15

Spiritueux : Belle de Brillet (liqueur de poire & cognac)

Tonic : Fever-Tree Hibiscus Tonic

Botaniques : Raisin blanc • Poire fraîche • Thym • Zeste de citron jaune

HENDRICK'S

Écosse 15

Tonic : Fever-Tree Elderflower Tonic

Botaniques : Concombre • Pétales de rose

MONKEY 47

Allemagne 15

Tonic : Fever-Tree Indian Tonic

Botaniques : Pamplemousse • Poivre Timut

ENGINE

Italie 15

Tonic : Fever-Tree Mediterranean Tonic

Botaniques : Romarin • Zeste de citron

ROKU GIN

Japon 15

Tonic : Tonic fleur de sureau

Botaniques : Yuzu • Fleur de sureau

MANCINO SAKURA

Italie 15

Vin aromatisé : Mancino Sakura

Tonic : Elderflower Tonic

Botaniques : Fleur de cerisier • Baies roses • Sansho

THE BOTANIST

Écosse / Islay 15

Tonic : Fever-Tree Mediterranean Tonic

Botaniques : Romarin • Pamplemousse • Genièvre

L'ACROBATE

France 15

Tonic : Fever-Tree Mediterranean Tonic, jus de pamplemousse rose

Botaniques : baies de timour • coriandre • yuzu

CHAPITRE VI

LES BOTANIQUES

L'élégance n'a pas besoin d'alcool. Des créations fraîches, raffinées et audacieuses.

ROSE IMPERIALE

12

Florale, délicate et pétillante.

Jus de litchi • Limonade artisanale • Sirop de rose • Jus de citron

JARDIN BORDELAIS

12

Herbacé, frais et élégant.

Jus de pomme • Tonic Mediterranean • Sirop de romarin • Jus de citron

PECHE VERVEINE

12

Fruité, doux et estival.

Nectar de pêche • Infusion de verveine • Sirop de miel

CONCOMBRE FIZZ

12

Cristallin, vif et désaltérant.

Jus de concombre • Jus de citron vert • Eau pétillante • Sirop d'agave

RUBIS TONIC

12

Fruité, intense et raffiné.

Jus de cranberry • Jus de raisin rouge • Indian Tonic • Jus de citron

AGRUMES ECLAT

12

Tonique, lumineux et pétillant.

Jus d'orange • Jus de pamplemousse • Jus de citron • Ginger Beer sans alcool

CHAPITRE VII

SPRITUEUX D'HERITAGE

VERMUTH & BITTER

Verre 4 cl

Mancino Rosso Amaranto	10
Mancino Bianco Ambrato	10
Mancino Secco	-
Mancino Vermouth Kopi	-
Mancino Vermouth Chinato	-
Mancino Vermouth Sakura	-
Antica Formula Carpano	-
Bitter Fusetti	-
Bitter Campari	-

LIQUEURS

Chartreuse VEP	29
Chartreuse Centenaire	25
Chartreuse Verte	12
Chartreuse Jaune	11
Belle de Brillet	8
Limoncello	8
Amaretto Di Saronno	8
Baileys Irish Cream	8
Jet 27	8

CHAPITRE VIII

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS PORTO

COGNAC / ARMAGNAC

Verre 4 cl

Delamain XO	29
Hennessy XO	34
Rémy Martin XO	32
Paul Giraud Vieille Réserve	26
Dartigalongue Hors d'Âge	18
Dartigalongue Bas-Armagnac 25 ans	22
Dartigalongue 1981	37
Dartigalongue 1974	45
Dartigalongue VSOP	14
Cognac Napoléon Galard Bonnefoy	16

CALVADOS

Christian Drouin Calvados	14
---------------------------	----

PORTO

Porto do Infantado vintage 2020	14
Porto do Infantado vintage 2017	17
Porto do Infantado Tawny Reserva	19



CHAPITRE IX

TEQUILA MEZCAL PISCO

TEQUILA PATRÓN

Verre 4 cl

Patrón Silver	16
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	22

CLASE AZUL REPOSADO

Tequila Clase Azul Reposado	1 cl	12
Tequila Clase Azul Reposado	2 cl	22
Tequila Clase Azul Reposado	3 cl	30
Tequila Clase Azul Reposado	4 cl	35

ADELITA EXTRA AÑEJO 100% PURO AGAVE

Tequila Adelita Extra Añejo 100% Puro Agave	1 cl	14
Tequila Adelita Extra Añejo 100% Puro Agave	2 cl	24
Tequila Adelita Extra Añejo 100% Puro Agave	3 cl	32
Tequila Adelita Extra Añejo 100% Puro Agave	4 cl	38

MEZCAL

Verre 4 cl

Mezcal Mahani	9
---------------	---

PISCO

Verre 4 cl

Pisco cuatro gallos	8
---------------------	---

CHAPITRE X

WHISKIES DU MONDE

Du single malt écossais aux triple malts français, un voyage entre tourbe, fût et terroir.

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Verre 4 cl

Mac-Talla, islay	16
Benriach 12	14
Talisker, 10 Year, Isle of Skye	14
Laphroaig, 10 Year, Islay	13
Dalwhinnie 15 year	16
The Balvenie 14 year	15
Oban 14 ans	16
Lagavulin 16 ans	18
Michel Firino Martell 1995	32

WHISKY DE FRANCE TRIPLE MALTS

Whisky Bellevoye Noir (Tourbé)	17
Whisky Bellevoye Blanc (Finition Sauternes)	14
Whisky Bellevoye Rouge (Finition Grand Cru)	15
Whisky Bellevoye Bleu (Finition fut de Cognac)	13

RYE WHISKEY

Bulleit 10 years	14
Woodford Reserve Rye	17
Sazerac Rye	13

IRISH WHISKEY

Fercullen Falls Irish whiskey	13
Green spot	14
Sexton	16

BOURBON WHISKEY

Bulleit Bourbon	16
Maker's Mark	13
Woodford Reserve	18
Angel's Envy	20
Blanton's	22

JAPANESE WHISKY

Suntory, Toki	16
Hibiki Suntory	28
Yamazaki single malt	24

CHAPITRE XI

RHUM, VODKA & GIN

Des Caraïbes à l'Europe de l'Est, une sélection de spiritueux rares et raffinés.

RHUM

Verre 4 cl

Zacapa Centenario XO	Guatemala	27
Pura Vida Puro	Costa Rica	14
Ron Millonario XO	Pérou	26
Pura Vida XO	Costa Rica	16
Santa Teresa 1796	Venezuela	14
Angostura 15 ans 1919	Trinité & Tobago	13
Appleton 12 ans Rare Casks	Jamaïque	13
La Perle	Martinique	12
Gouverneur Rhum 1648	Guadeloupe	15
Rhum Clement XO	Guadeloupe	26

VODKA

Beluga Noble	Russie	14
Belvedere	Pologne	16

GIN

Gin L'Acrobate	France	10
Gin Plymouth	Angleterre	11
Gin Engine	Ecosse	12
Gin Hendrick's	Ecosse	12
Gin Roku	Japon	12
Gin Avem Hippolais London Dry	France	12
Gin The Botanist Islay Dry Gin	Ecosse	13
Gin Avem Navy Strength	France	12
Gin Monkey 47	Allemagne	13

CHAPITRE XII

LA CAVE DU CODE23

Une sélection de domaines d'exception pour des moments inoubliables.

BORDEAUX

Château Beau-regard	<i>Pomerol</i>	170
Lalande de Pomerol, La Gravière	<i>Pomerol</i>	75
Château La Louvière	<i>Pessac-Léognan</i>	75
Montagne Petite Tour	<i>Saint-Émilion</i>	40
Château Milon « Caprice »	<i>Saint-Émilion</i>	55
Château Barbe Blanche	<i>Lussac Saint-Émilion</i>	60
Sacristie de la Vieille Cure	<i>Fronsac</i>	50
Château Saint-Christophe	<i>Saint-Émilion</i>	55

BOURGOGNE

Le Clos Roussots	<i>Maranges</i>	60
Dampt Frères Epineuil	<i>Bourgogne</i>	50

VALLE DU RHONE

Hermitage, Cuvée L'Hermite	140
Châteauneuf-du-Pape Nerthe Bio	95
Cornas, Les Vieilles Vignes	120
Corcelle, Brouilly	45
Obrieu « Les Frangines »	43

VINS BLANCS

Pouilly-Fumé, Villaudiere de Reverdy	40
Les Hauts de Martillac	<i>Pessac-Léognan</i> 45
Greco di Tufo	<i>Campanie (Italie)</i> 38

VINS ROSE

Minuty Prestige	<i>Côtes de Provence</i> 40
Private Garden AOP	<i>Côteaux Varois en Provence</i> 38

CHAPITRE XII (SUITE)

LA CAVE DU CODE23

ITALIE

Tignanello, 2016	<i>Toscane</i>	480
Bolgheri Sassicaia, 2018	<i>Toscane</i>	550
Brunello di Montalcino, 2018	<i>Toscane</i>	90
Barolo Villadoria	<i>Piémont</i>	110
Amarone Montefante, 2008	<i>Vénétie</i>	130
Barbera d'Alba DOC, 2019	<i>Piémont</i>	115
Gran Masseto	<i>Trentin</i>	70
Chianti Classico Carpineto, 2022	<i>Toscane</i>	48
Nero d'Avola	<i>Sicile</i>	40
Poliziano Vino Nobile di Montepulciano, 2013	<i>Toscane</i>	80
Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso, 2015	<i>Sicile</i>	90

VINS AU VERRE

Verre 12cl

Nero d'Avola	Rouge	<i>Sicile</i>	10
Petite Tour	Rouge	<i>Montagne Saint-Émilion</i>	13
Côtes-du-Rhône	Rouge	<i>Côtes-du-Rhône</i>	12
Greco di Tufo	Blanc	<i>Italie, Campanie</i>	10
Les Hauts de Martillac	Blanc	<i>Pessac-Léognan</i>	13
Private Garde	Rosé	<i>Côteaux Varois</i>	11

CHAPITRE XII (SUITE) LA CAVE DU CODE23

CHAMPAGNE

Verre 12 cl Bouteille

Telmont Brut Bio	15	75
Telmont Blanc de Blancs	17	95
Telmont Blanc de Noirs		120
Bollinger Spécial Cuvée		130
Bollinger PN19		165
Ruinart Blanc de Blancs		190
Roederer Cristal		550
Dom Pérignon Vintage		580
Krug Grande Cuvée		450

BOLLICINE

Verre 12 cl Bouteille

Moscato d'Asti	<i>Italie</i>	10	45
Prosecco DOC Extra Dry	<i>Italie</i>	12	48

GRANDS FORMATS

Magnums, Jéroboams et autres grands formats disponibles sur demande.
N'hésitez pas à consulter notre équipe.

« Le vin est la poésie
mise en bouteille. »

ROBERT LOUIS
STEVENSON

BIERES SOFTS EAUX BOISSONS CHAUDES

BIERES LOCALES

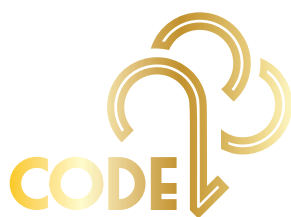
Blonde	8,00
Blanche	8,00

BOISSONS CHAUDES

Cafe espresso	2,50
Cafe double	3,50
Cappuccino	6
Thé noir / Infusion, thé vert...	6

SOFT & EAU

Coca-cola 25cl	5
Coca zero 25cl	5
Fever Tree 20cl	6,50
Tonic water	
Ginger beer	
Ginger ale	
Soda water	
Elderflower	
Limonade Maison	6
Jus de Fruits	4,50
Tomate	
Passion	
Ananas	
Pomme	
Pamplemousse	
Abatilles eau plate 50 cl	4,50
Abatilles eau plate 75 cl	5,50
Abatilles eau pétillante 50 cl	5
Abatilles eau pétillante 75 cl	6,50



*«De par notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner
d'une consommation de nourriture » Merci pour votre compréhension*

*"By our license, any consumption of alcohol must be accompanied of food
consumption »
Thank you for understanding*