


COLOR THEORY



LA PERCEPTION
DE LA COULEUR
DANS LES ARÔMES
ET LES SAVEURS




COLOR THEORY


CARTE COCKTAILS

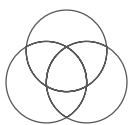
S O M M A I R E

Introduction.....	10
Signature cocktails.....	13
Menu dégustation.....	19
Classique cocktails.....	23
Spritz.....	29
Mocktails.....	33
Cafés.....	35
Alcools.....	37



Comment rendre tangible
ce qui est abstrait ?





COLOR THEORY




Cette nouvelle carte de cocktails s'inspire de la théorie des couleurs proposée par le chimiste et philosophe allemand Wilhelm Ostwald.

Nous utilisons cette théorie comme un instrument psychologique avec lequel nous voulons évoquer la perception des couleurs dans les arômes et les saveurs en créant une synesthésie qui réunit l'odorat, le goût et la vue.

En parfumerie, les couleurs et les arômes ont voyagé ensemble à travers le temps. Nous nous sommes donc inspirés des principes du maître parfumeur Jacques Guerlain, qui fut l'un des précurseurs de la parfumerie moderne. Dans l'application de cette carte de cocktails, nous avons adapté la base de la création de parfums au cercle chromatique, nous avons utilisé les caractéristiques de base des propriétés de la couleur, qui sont la teinte, la luminosité et la saturation, et nous les avons appliquées à la gastronomie.

Ces trois principes de la couleur servent de base à la préparation de nos recettes.






Toutes nos liqueurs, jus, fermentations, infusions, redistillations et vinifications sont réalisées par nos soins, à partir de produits frais et de qualité. Nous travaillons avec les producteurs de la région de Bordeaux, en établissant une ligne de communication commune, contribuant au développement économique et créant une ligne de distribution efficace qui stimule la consommation locale.

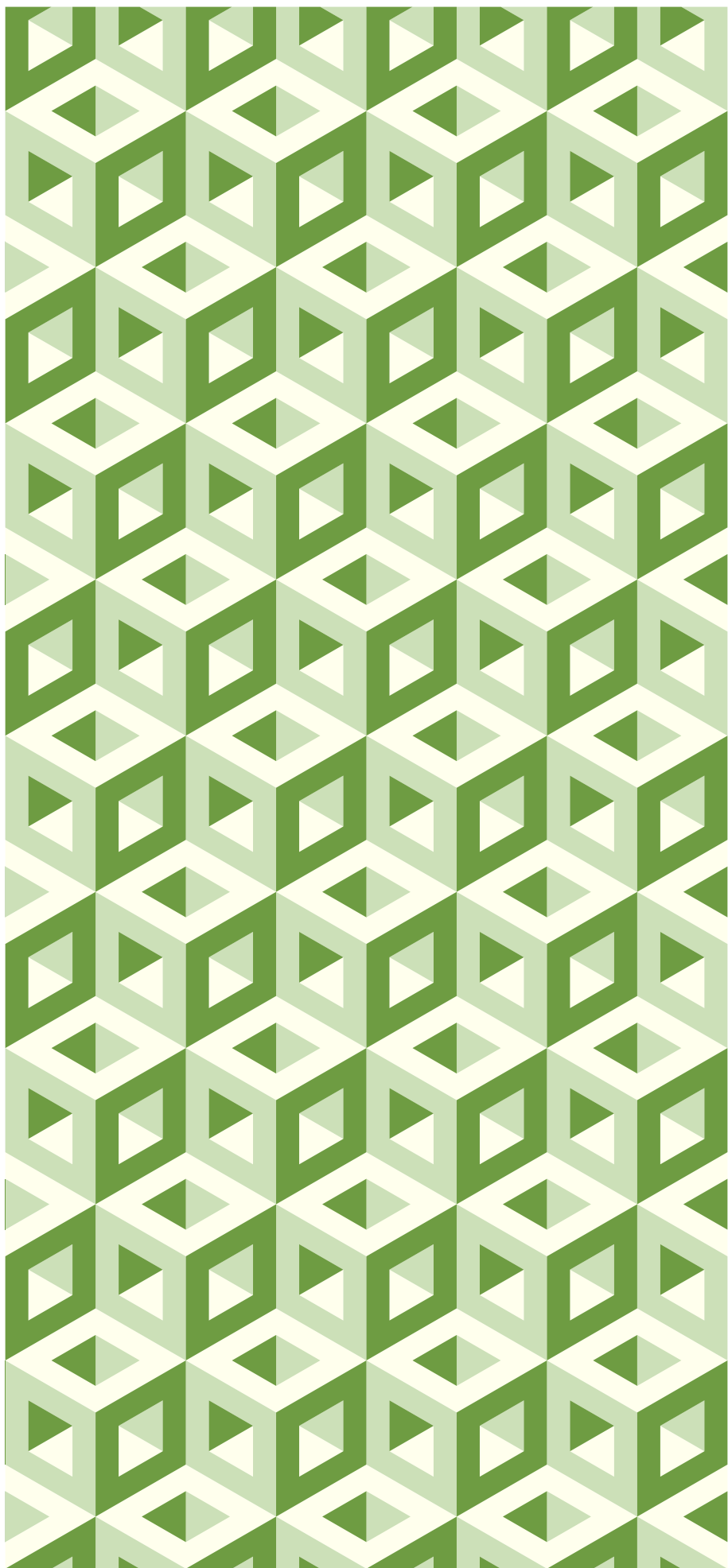
Certains de nos cocktails contiennent des fruits secs, des noix et des protéines de blanc d'oeuf.

Veuillez informer notre personnel de vos allergies et préférences.

La verrerie et la glace sont méticuleusement étudiées pour chaque cocktail. La glace est un ingrédient très important dans nos préparations et influence considérablement le résultat final de chaque boisson.

Tous nos produits sont préparés dans le respect de l'environnement. Nous utilisons des techniques de composition et de recombinaison moléculaires dans la préparation de nos ingrédients, ce qui nous permet d'utiliser l'intégralité de nos matières premières, de réduire les déchets et notre impact environnemental.







SIGNATURE COCKTAILS

« Chaque forme est une base pour la couleur,
chaque couleur est l'attribut d'une forme »

Victor Vasarely, 1947



WHITE

100ml

13€



pH 3.2

Bombay Premier Cru
Baies du Bhoutan
Baldoria Dry
Verbénone
Ricqlès

NOTES DE TÊTE
Verveine, citronnelle, floral

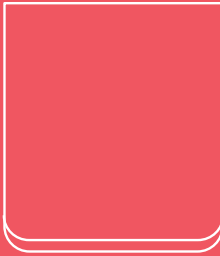
NOTES DE COEUR
Artémisia, citron frais, fleurs de jasmin

NOTES DE FOND
Menthol, eucalyptus, genévrier

RED

100ml

13€



pH 4.6

Vodka Ketel One
Yaourt à la framboise
Campari
Gum Rockrose
Pastis

NOTES DE TÊTE
Fruité, lactique, doux

NOTES DE COEUR
Floral, fruits rouges, racines amères

NOTES DE FOND
Anis, lactones, fruits confits

PINK

140ml

13€



pH 3.7

Vodka Nadé
Vanille
Rooibos
Strawbaby CBD
Géranium
Champagne Ruinart

NOTES DE TÊTE
Fruité, bonbon, boisé

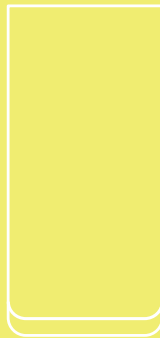
NOTES DE COEUR
Floral, vanille, herbes sèches

NOTES DE FOND
Épice, baies rouges, terpènes

YELLOW

200ml

13€



pH 3.7

Plantation 3 Stars
Banane
Dandelion
Verjus du Périgord
Cèdre d'atlas

NOTES DE TÊTE
Fruité, résineux

NOTES DE COEUR
Miel, fruits mûrs, thé

NOTES DE FOND
Peau de banane, camphre, boisé

ORANGE

150ml

13€



pH 3.4

Cachaça Avuá Prata
Riesling
Baies de la passion
Dry Curaçao
Bois de santal
London Essence
Pamplemousse Rose Soda

NOTES DE TÊTE
Agrumes, fruits exotiques

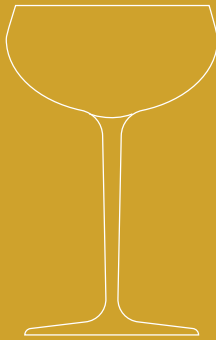
NOTES DE COEUR
Fruit de la passion, pamplemousse, foin

NOTES DE FOND
Écorce de pamplemousse, bois de santal, armoise

GOLD

110ml

13€



pH 3.6

Tequila Altos Reposado
Mezcal Siete Misterios
Pêche blanche
Betterave jaune
Patchouli
Chartreuse Jaune
Sel

NOTES DE TÊTE
Végétal, électrique, terreux

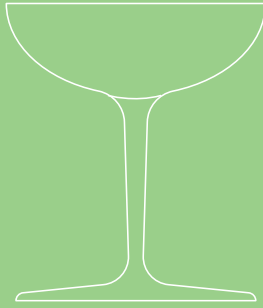
NOTES DE COEUR
Fruité, fumé, ambré

NOTES DE FOND
Brillant, boisé, pétrichor

GREEN

100ml

13€



pH 3.5

Fords Gin
Hwayo X Single Grain
Avoine
Ramboutan
Citrus
Hélichryse

NOTES DE TÊTE
Citron, épices, jasmin

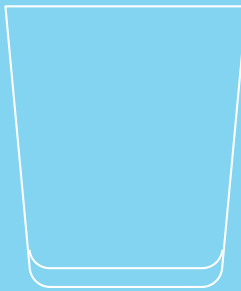
NOTES DE COEUR
Tarte au citron, litchi, doux

NOTES DE FOND
Acidulé, fruits exotiques, cèdre

BLUE

100ml

13€



pH 3.8

Trois Rivières Cuvée de l'Océan
Laphroaig 10 Single Malt
Manuka
Bergamote
Pin
Sel

NOTES DE TÊTE
Bergamote, iodé, marin

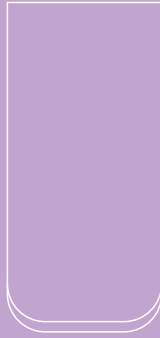
NOTES DE COEUR
Terreux, algues, pin

NOTES DE FOND
Eucalyptus, fumé, minéral

LILAC

200ml

13€



pH 3.4

Tanqueray Ten
Mah Spirit Of The Forest
St Germain
Prune EDV
Lavandin
Oolong

NOTES DE TÊTE
Lavande, agrumes, cétones

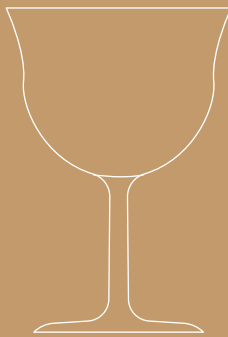
NOTES DE COEUR
Floral, prunes confites, foin

NOTES DE FOND
Orchidées, violettes, mélasses

BROWN

100ml

13€



pH 4.2

Flor De Caña 12
Vin De Noix Du Périgord
Baldoria Dry Umami
H.Theoria Cuir Lointain
Baies Ma Khaen
Vétiver

NOTES DE TÊTE
Herbes séchées, épices, feuilles de citron

NOTES DE COEUR
Cuir, camphre, noix

NOTES DE FOND
Vétiver, boisé, vanille

VOYAGE À TRAVERS
LES COULEURS

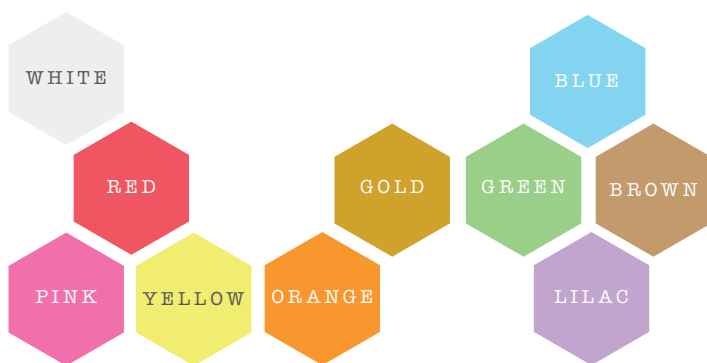
(Menu dégustation)


50€

Ce menu découverte propose un voyage à travers la carte des cocktails Color Theory, qui vise à élargir les champs de perception des couleurs sur le plan olfactif, gustatif et visuel.

Nous nous appuyons sur notre philosophie artistique comme base principale de ce concept, en utilisant la sensibilité sensorielle pour nous aider à partager la passion derrière ce projet.

Le menu découverte se compose de 10 versions miniatures des cocktails signature, qui suivent un ordre de dégustation basé sur la roue des saveurs de notre carte de cocktails Color Theory.

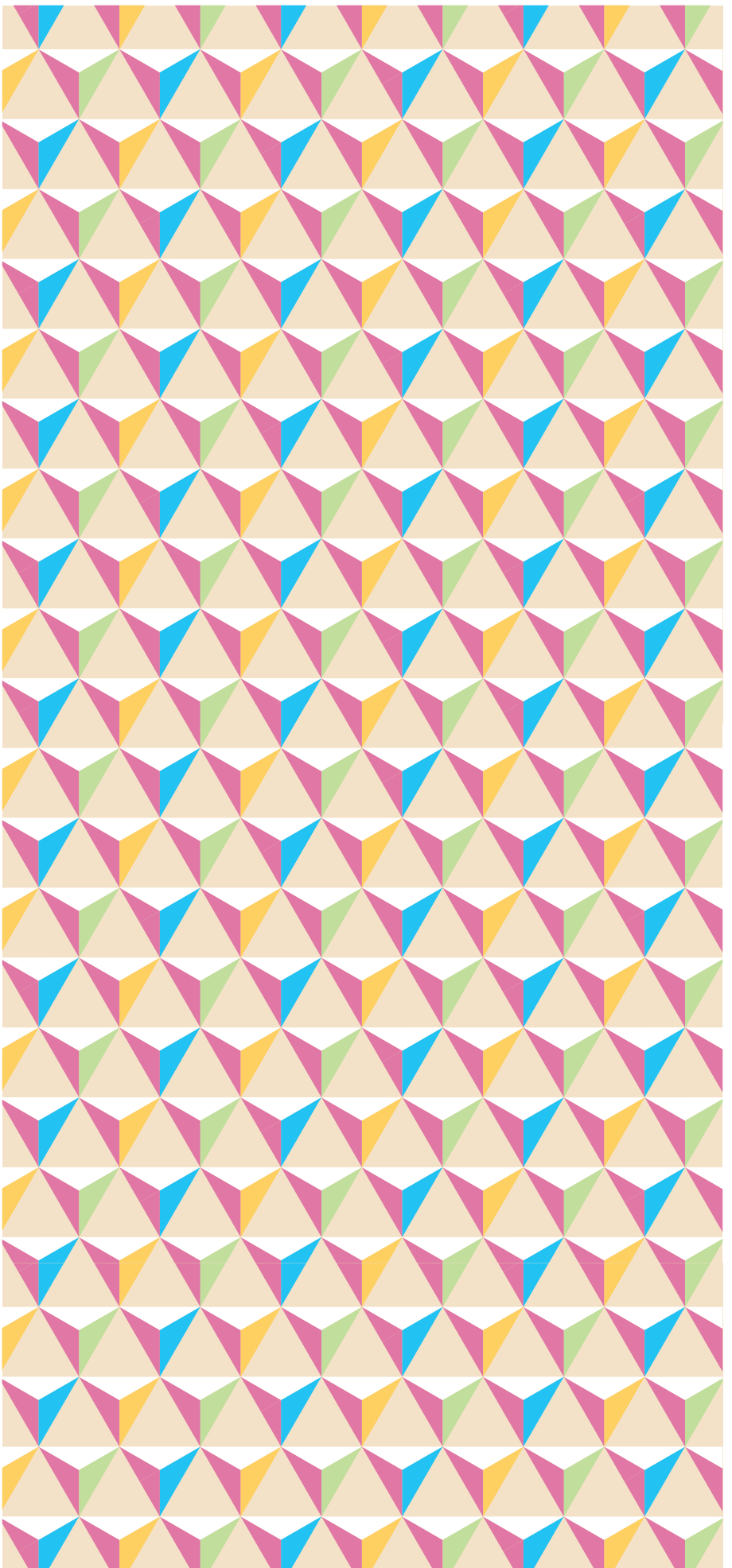




“Un parfum réussi est celui dont l’odeur
correspond à un rêve initial”

Jacques Guerlain







CLASSIQUE COCKTAILS



MINI NEGRONI

(BECAUSE WE LOVE YOU)

6 €

CLASSIQUE

Citadelle, Campari, Martini Riserva Speciale
Rubino

PINEAPPLE + MANUKA

Bombay Sapphire, Campari, Ananas, Manuka,
Martini Riserva Speciale Rubino

PEACH

Tanqueray London Dry, Bulleit Rye, Crème de
pêche, Campari, Martini Riserva Speciale
Rubino

MINI OLD FASHIONED

(BECAUSE WE STILL LOVE YOU)

6 €

CLASSIQUE

Maker's Mark, Sucre, Angostura

CHOCOLATE

Bulleit, Sucre, Chocolate

ALMOND

Flor De Caña 12, Amande, Angostura

MOJITO

Havana 3, Menthe, Sucre, Citrus, Perrier

10 €

PIÑA COLADA

Pampero Blanc, Noix de coco, Ananas, Riz, Citrus

11 €

PALOMA

Tequila Altos Reposado, Dry Curaçao, Framboise EDV, Sel, London Essence, Pamplemousse Rose Soda

11 €

DAIQUIRI

Flor De Caña 12, Calvados Christian Drouin, Citrus, Fino Sherry

11 €

GIMLET

Monkey 47, Abricot EDV, D.O.M Bénédicte, Agave Cordial

11 €

QUEEN'S PARK UMESHU

La Hechicera Solera 21, Umeshu, Sucre, Verjus Du Périgord, Menthe, Angostura

11 €

JONAS (L'HÉRITAGE DE LUISMI)

Martini Riserva Speciale Ambrato, Absinthe

7 €

MARTINI'S

Demander à notre staff, nous le ferons comme tu le souhaites, avec grand plaisir !

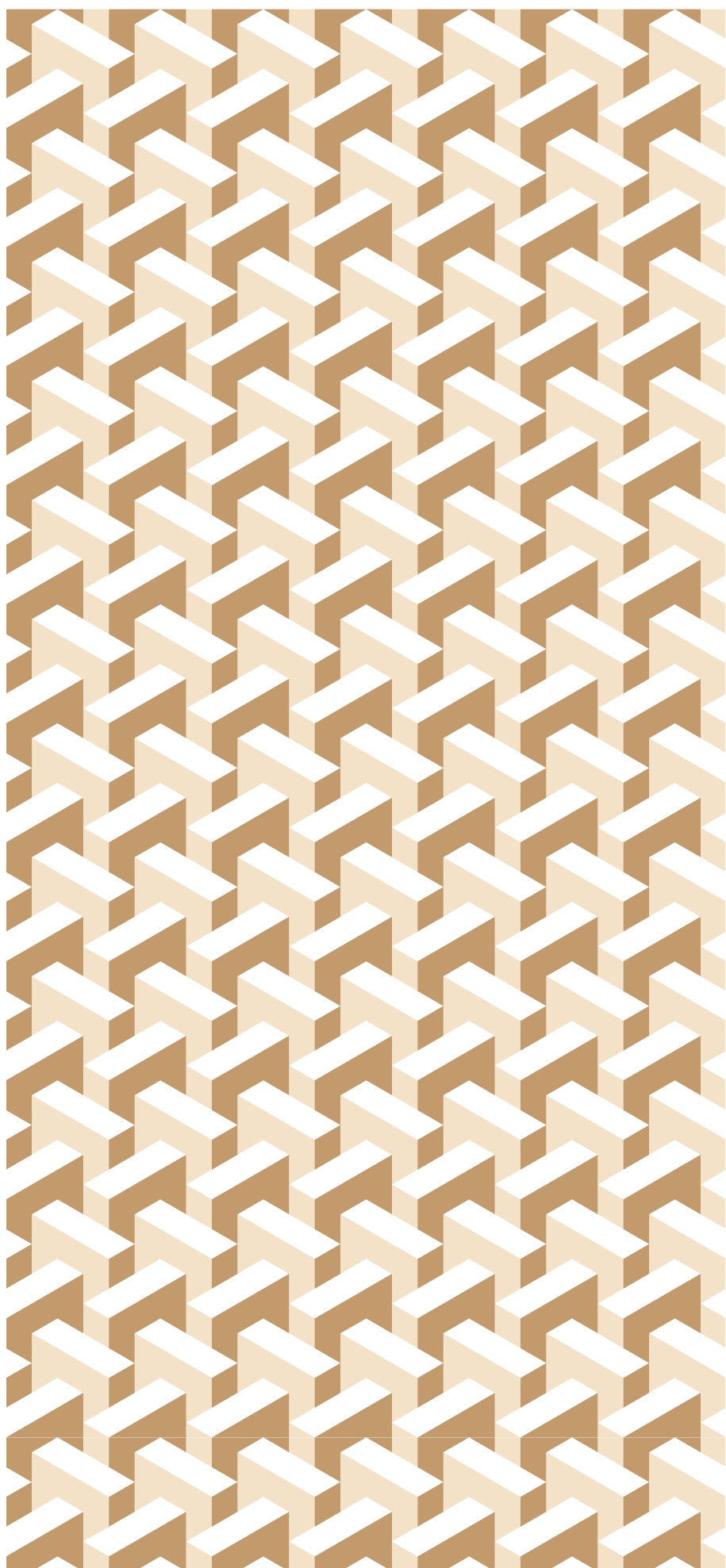
12 €



**C'EST UNE
DE LA SIMPLIC
ET DE LA
DE L'ESPRIT**

**COMBINAISON
ITÉ GRAPHIQUE
PUISSANCE
ET DE L'ÂME**







SPRITZ





A P E R O L

Aperol, Concombre, Prosecco, Perrier

10 €

S T G E R M A I N

St Germain, Pamplemousse, Prosecco, Perrier

10 €

F I E R O

Martini Fiero, Vin Blanc Côtes de Gascogne,
London Essence Pêche Et Jasmin Soda

10 €

C A M P A R I

Campari, Distillat De Menthe,
London Essence Pamplemousse Rose Soda

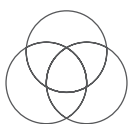
10 €

I T A L I C U S

Italicus Rosolio Di Bergamotto, Olive, Prosecco

10 €

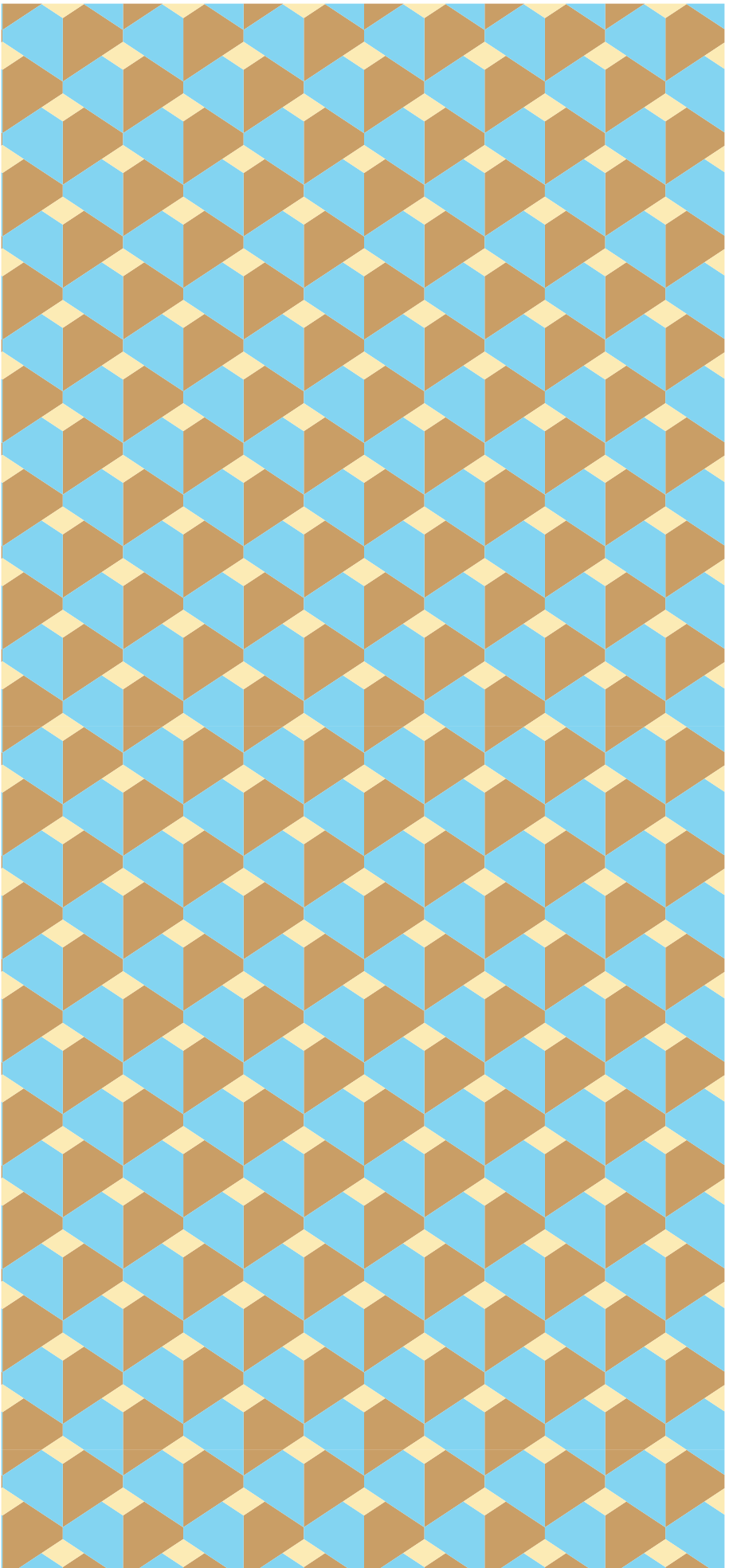




COLOR THEORY

CARTE SENSORIELLE







MOCKTAILS



VIRGIN MOJITO
Menthe, Sucre, Citrus, Perrier

8 €

COCONUT LEMONADE
Noix De Coco, Sucre, Citrus

8 €

PINEAPPLE CANTARITO
Abstinence Cap Citrus, Agave, Verjus Du Périgord, Patchouli, London Essence
Ananas Rôti, Soda

9 €

PASSION GIMLET
Abstinence Cap Fynbos, Martini Vibrante O°, Extrait de pépin de pamplemousse,
Baies de la passion

9 €

PIN MULE
Abstinence Cap Citrus, Pin, Hydrolat Feuilles De Mandarinier, Citrus, London
Essence Ginger Beer

9 €



CAFÉS





IRISH COFFEE

Jameson, Café Arabica Colombie, Épices, Sucre,
Crème fouettée

12 €

COCONUT ICE COFFEE

Café Arabica Colombie, Lait De Noix De Coco, Sucre, Tonka

9 €

COLD BREW CREAMY

Cold Brew Café Arabica Colombie, Orgeat,
Pedro Ximénez chantilly

9 €





ALCOOLS



VODKA
40 ml

Ketel one	9€
Grey goose	13€
Nadé (Vodka de Bordeaux)	16€
Nadé Fronsac (Vodka de Bordeaux)	18€

RHUM
40 ml

Havana 3 ans	9€
Havana 7 ans	10€
Flor De Caña 12	11€
Flor De Caña 14	13€
Flor De Caña 18	15€
Flor De Caña 25	24€
Diplomático reserva	14€
Zacapa 23	15€
La Hechicera Solera 21	14€
Plantation 3 Stars	9€
Bacardi 8	10€
Santa Teresa 1796	14€

TEQUILA
40 ml

Olmecca Altos Reposado	9€
Patron Silver	11€
Don Julio 1942	25€
Mezcal Siete Misterios	10€
Mezcal Zignum	10€
Clase Azul Plata	24€
Clase Azul Reposado	32€

GIN
40 ml

Tanqueray London Dry Gin	9€
Tanqueray NO° 10	13€
Fords Gin	10€
Bombay Sapphire	9€
Bombay Premier Cru	13€
Citadelle	10€
Hendrick's	12€
Gin London N° 1	9€
Avem	14€
Avem Corvus	14€
Ahoy	9€
Hexagone Gin De France	11€

WHISKY ET BOURBON
40 ml

Jameson Irish Whiskey	9€
Bulleit Bourbon	10€
Maker's Mark	10€
Jack Daniels n° 7	9€
Jack Daniels Tennessee Honey	10€
Gentleman Jack	11€
Jack Daniels Single Barrel	13€
Yamazaki	17€
Hwayo X Single Grain	14€
Laphroaig 10 Single Malt	11€
Glenfiddich 12	12€
Glenfiddich 18	17€
Glenfiddich 21	22€
Assemblage Collection N° 1	14€

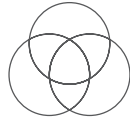
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC
40 ml

Hennessy V.S	12€
Ferrand 1840 Original Formula	14€
Armagnac Marquis	10€
Calvados Christian Drouin	10€
Sélection Pays d'Auge AOC	

DIVERS ALCOOLS
40 ml

Martini (blanc, rouge, extra dry)	6€
Fernet Branca	7€
Ricard	4.5€
Get 27	4.5€
Get 31	4.5€
Baileys	6€

* SUPPLÉMENTS : TONIC, SODA, COCA, LIMONADE 1€



COLOR THEORY



REMERCIEMENTS

MERCI À TOUTES LES PERSONNES AYANT APPORTÉ LEURS IDÉES,
LEUR SOUTIEN ET LEUR AMITIÉ À CE PROJET

Julia Dufour
Luis Miguel Yusty
Jesús Ortega Neri
The London Essence Co
Florent Benoit
Ice Cube Clear Ice Company
Muriel Landat Pradeaux
Domaine Du Siorac
Cedrik Nadé
Maison Mounicq
Maison Ferrand
Flor De Caña
António Oliveira
Whiskies Du Monde
LVMH
Pernod Ricard
Bacardi Martini
Campari Group
THE CBD HOUSE

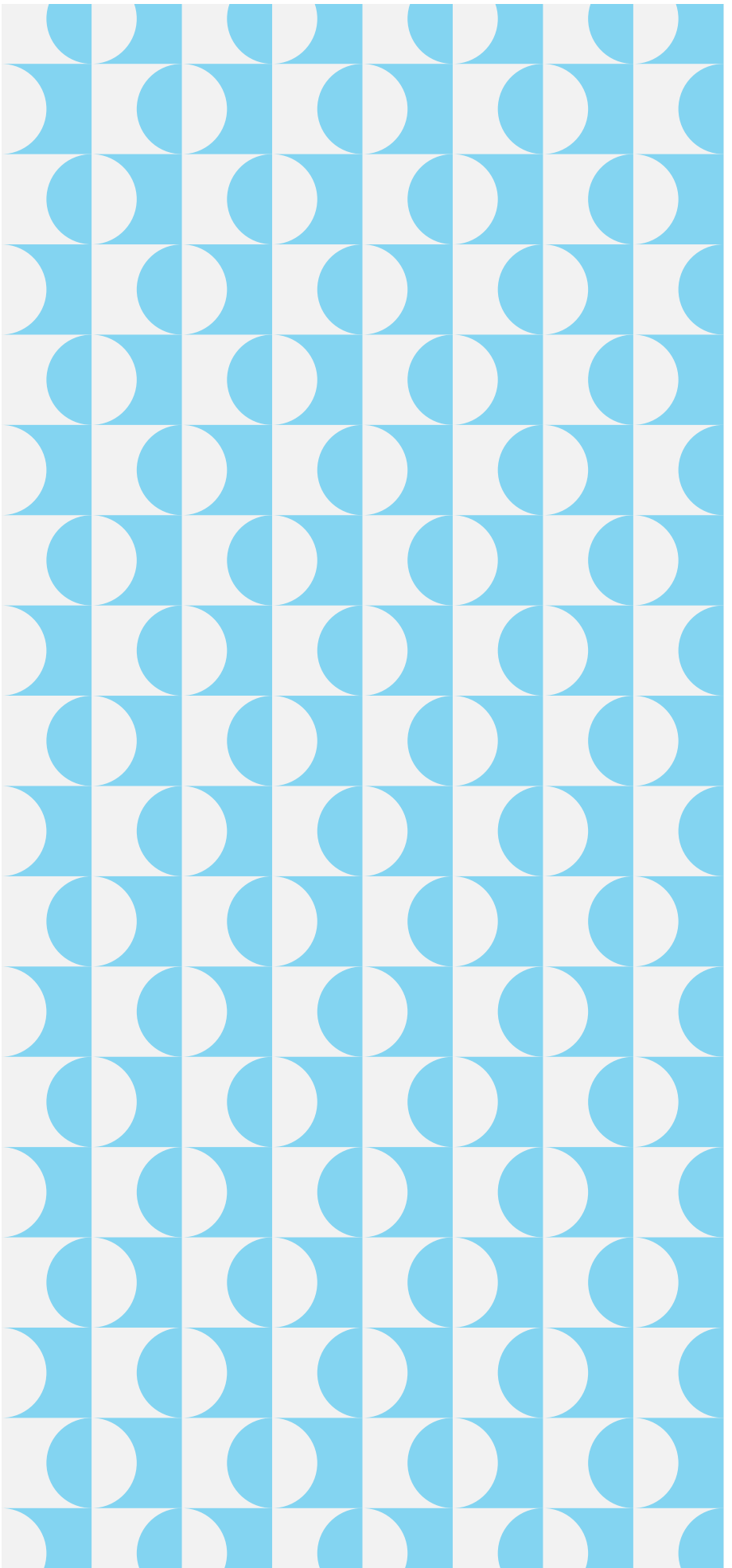


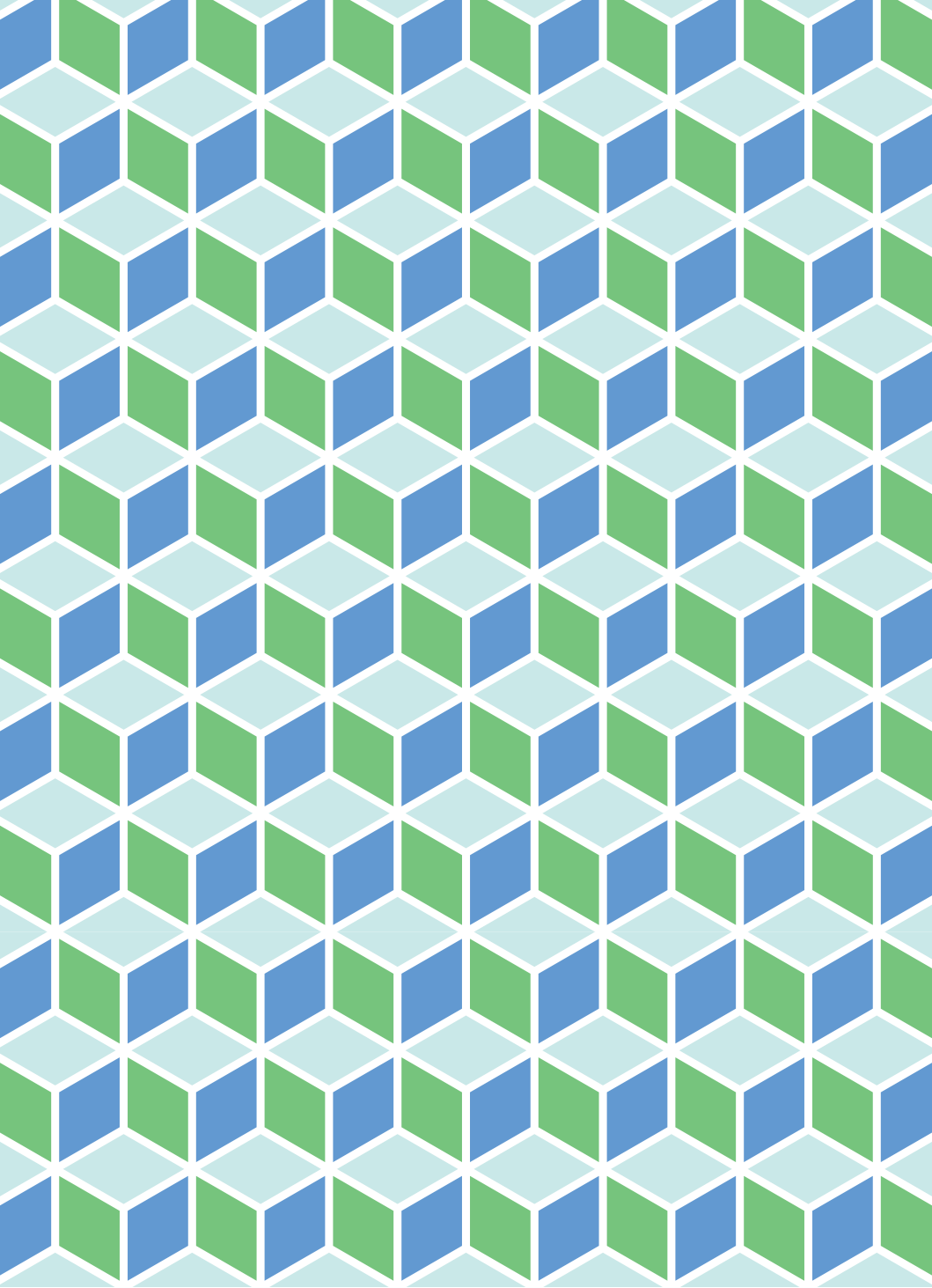


« Traité des couleurs servant à la peinture à l'eau »

1692

A. Boogert





Börem
DRINK, EAT AND LIVE