



Shangri-La

## LE BAR BOTANISTE

PARIS

IMAGINÉ COMME UN RENDEZ-VOUS INTIMISTE, CE BAR INSTALLÉ À L'ABRI DES REGARDS VIENT RENDRE HOMMAGE AU FASTE DES TENTES NAPOLÉONIENNES. CÔTÉ MIXOLOGIE ET JUSQUE DANS LE CHOIX DES ALCOOLS, IL S'INSPIRE DE LA PASSION POUR LA BOTANIQUE DU PRINCE ROLAND BONAPARTE, AUTREFOIS MAÎTRE DES LIEUX. LE BAR BOTANISTE EST LE Q.G. SECRET LE MIEUX GARDÉ DE L'OUEST PARISIEN ET DU SHANGRI-LA PARIS.



### LOST IN TRANSLATION

*Lost in Translation* reflète l'histoire de sa création : en se basant sur la composition d'un Old Fashioned, nous nous sommes perdus dans sa traduction. Ce cocktail aux arômes complexes porté par un Rhum agricole et du Pandan, clin d'œil à la botanique, s'adoucit au contact d'une huile d'olive à la vanille et du poivre noir.



### BESHKAN

*Beshkan*, signifiant « claquer des doigts » en farsi est synonyme de fête. Ce cocktail est une ode authentique aux épices convoitées de la gastronomie iranienne : le sumac, la pistache et la rose, soutenus par un savoureux pisco, livrent ensemble une fraîcheur acidulée et vertigineuse, proposant ainsi un voyage dans ces terres lointaines dont le prince rêvait tant.



### SECRET PAVILION

Véritable hommage au lieu confidentiel et secret qui nous accueille, *Secret Pavilion* nous plonge dans l'ancienne demeure du Prince Roland Bonaparte. Sa composition fait écho à l'unicité de cette adresse des plus discrètes et à l'ancienne habitation du gardien de la résidence : la mélisse s'associe au Jalapeno, créant ainsi une saveur végétale digne de la passion du Prince pour la botanique.



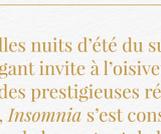
### LOS CHICOS MALOS

Directement inspiré par les Rolling Stones et leurs années folles, *Los Chicos Malos* rend hommage au chocolatier Dominique Persoone et à sa façon audacieuse de revisiter le cacao. Le mariage de cette poudre avec la grenade est un clin d'œil au Mexique, terre botaniste dotée de produits riches en saveurs et promet une sensation de nuage gourmand. Rendez-vous au comptoir où l'expérience prendra tout son sens.



### HORNET'S TREAT

*Honert's Treat* met à l'honneur l'emblème de la famille Bonaparte : l'abeille. Véritable hymne au travail des polinisateurs, cette création unique mêle le miel et la figue à la Tequila Patron® représentée par le symbole d'un frelon. Une parenthèse qui se veut délicieusement rafraichissante et fruitée.



### INSOMNIA

Inspiré par les belles nuits d'été du sud de la France, ce cocktail subtil et élégant invite à l'oisiveté. Pour se replonger dans les souvenirs des prestigieuses réceptions tenues par le Prince autrefois, *Insomnia* s'est construit en antithèse : les notes apaisantes de la sauge et de l'olive se mélangent harmonieusement au Champagne et au fruit de la passion, symboles des nuits les plus envoiées.



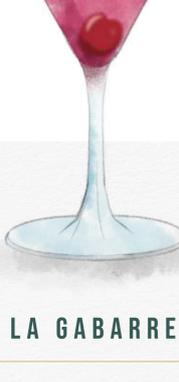
### SUNDAY HUNTER

Souvenir dominical à travers la faune et la flore, ce cocktail recrée l'atmosphère des moments conviviaux en famille à la campagne. Tout comme sur la table, le coing et le fromage, ici infusés dans du Whisky accompagnent le canard. Légèrement fumé, *Sunday Hunter* rappelle le feu de cheminée des dimanches pluvieux si chaleureux.



### CAESAR 52

Nom d'un canon français qui fut une révolution pour son époque, *Caesar 52* propose de revisiter l'ictonique cocktail French 75. Floral, rafraichissant et doté de notes d'agrumes, on y retrouve un clin d'œil au célèbre empereur romain Jules César et au champagne, passions communes de la famille Bonaparte.



### LA GABARRE

*La Gabarre*, navire voyageant entre les ports de France, la Charente et le reste du monde, transportait d'antan le cognac à l'étranger tout en important diverses épices exotiques sur notre territoire. Ce cocktail, imaginé comme un voyage, rend hommage à ses traversées avec une structure en bouche longue et stable.



### THE COGNAC DISPATCH

*The Cognac Dispatch* célèbre les cocktails français de la première partie du XXème siècle et met ici à l'honneur le cognac souligné par l'amertume et les notes acidulées du pamplemousse. La puissance de la crème de noyaux crée une véritable harmonie et sublime ce cocktail aux notes élégantes et distinguées.



### BANANA'S LEG

*Banana's leg* surprend par sa gourmandise ! Conçu pour faire voyager le palais à travers les Caraïbes, la banane et l'ananas rôti soutenus par le rhum ambre nous embarquent au cœur des chaleurs tropicales. Les notes de manzanilla apporteront de la fraîcheur à ce délicieux cocktail.