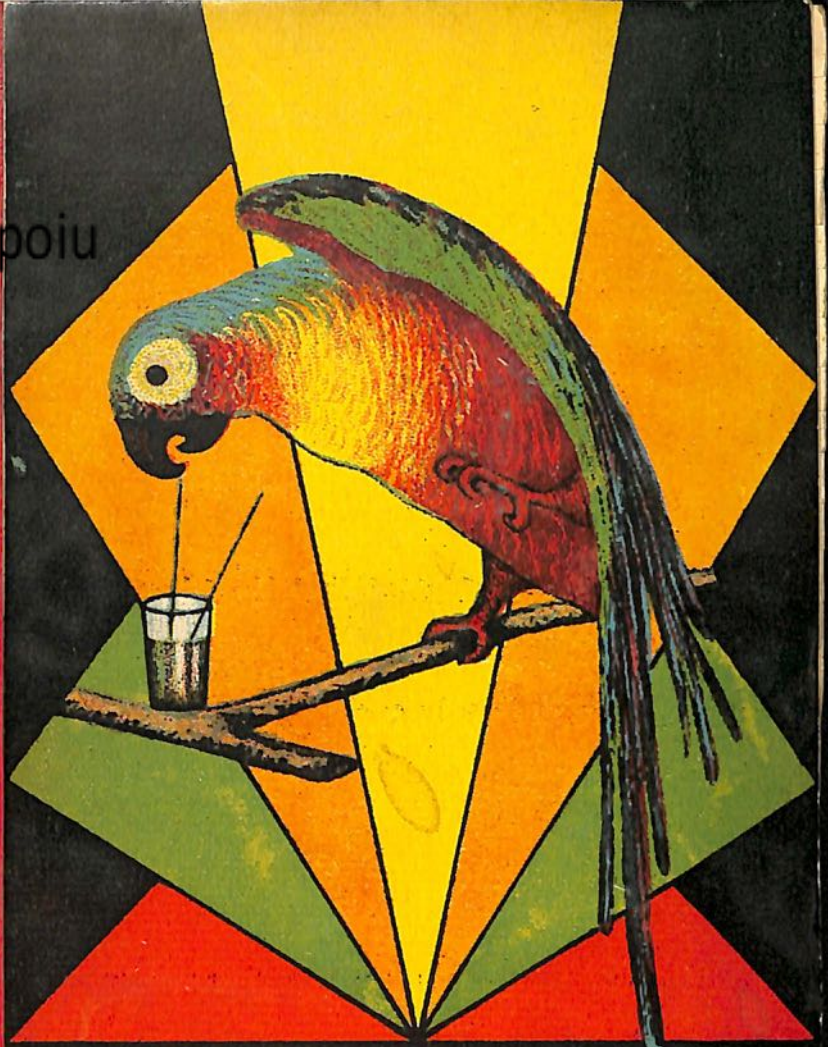


370 RECETTES DE COCKTAILS

PAR

JEAN LUPOIU



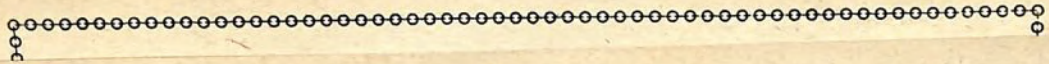
Les cocktails

Nos	4	
	44	219
	58	227
	117	240
	156	245
	171	262
	186	370

se préparent à la

"CRÈME NESTLÉ"

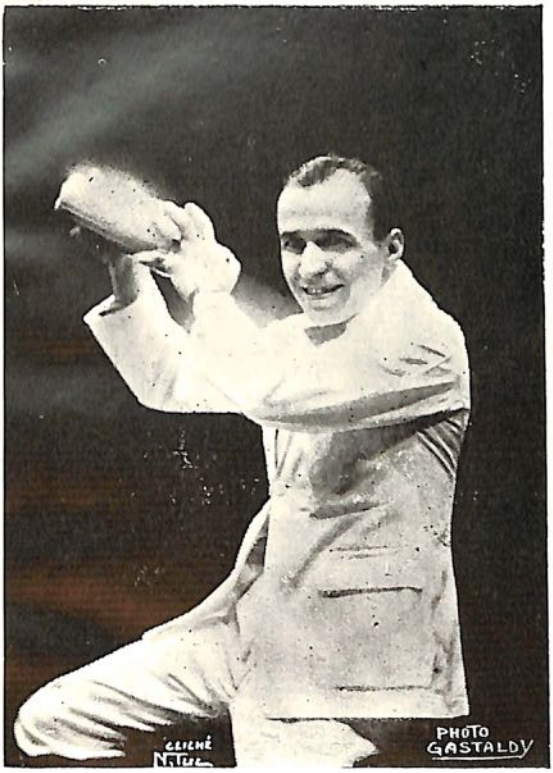
La Reine des Crèmes



370 RECETTES DE COCKTAILS

PAR JEAN LUPOIU

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
W
X
Y
Z



JEAN LUPOIU, *Barman au "Perroquet"*
Continental-Palace Hotel

Préface

LORSQUE *Henri Philippe quitta* Maxim's *en* 1904 *et prit la direction du Bar de* Tabarin, *il continua à initier la jeunesse d'alors aux cocktails, encore très peu goûtés à cette époque ; Henri Philippe est un de nos premiers barmen Français, propriétaire aujourd'hui du* Bar Volney, *à Nice ; c'est au titre d'un des initiateurs en France de l'excellente habitude du cocktail, pris en modération et qui, par sa composition variée, offre à toute heure de la journée une boisson correspondant à la disposition du consommateur, que nous marquons ici un souvenir cordial à l'excellent barman qu'est Henri Philippe.*

Citons encore quelques « As », barmen à Paris et à Londres, puisqu'à New-York, depuis que l'Amérique est réputée sèche, il est difficile de se procurer les ingrédients

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

de bonne qualité, essentiels à la réussite d'un bon cocktail.

Parmi les « As », Harry Mac Elhone, propriétaire du New-York Bar, *rue Daunou, ancien barman du* Ciros Club *de Londres, que nous retrouvâmes au front en* 1915 *à la* 1re *escadrille de l'aviation navale britannique ; le front français retentissait alors du vacarme effroyable du canon et le bruit des bouchons de champagne était bien oublié ! Frank, l'excellent barman du* Ritz, *à Paris ; le brave Prosper actuellement au* Romano, *qui était au* Racing-Club *il y a quelque vingt ans ; Santos, l'inventeur du Rose, retiré des affaires, qui occupa le Bar du* Chatham *pendant de nombreuses années ; Emile, Romain et Maurice le remplacent excellemment maintenant ; chez* Maxim's *nous trouvons encore Léon et Hubert, sympathiques tous deux ; au* Bar des Champs-Elysées, *Charlie, qui était au* Romano ; *au* Cheval Pie, *Charlie qui, lui, avait avec son frère longtemps tenu le Bar du* Claridge ; *au* Pickwick, *Bonnet, l'excellent directeur de restaurant qui surveille la confection, confiée à Frank, des délicieux drinks de la Maison ; à l'*Ermitage, *Charlie, le frère de Charlie du* Cheval Pie ; *chez* Fouquet's, *Edward et ses Myrmidons ; Pierre au* Hole in the Wall, *dont le cocktail Maison est fameux ; Dominique sur la rive gauche, à la* Closerie des Lilas ; *Alphonse chez* Rodolphe *et* Picco, *Rue Washington ; au* Cecil Bar, *rue Caumartin, dont le propriétaire est l'ami Jack qui s'occupe, lui aussi, d'ordonner la confection*

d'excellents cocktails ; au Ciros, *Julien le Directeur et Henry son collègue, s'occupent aussi admirablement de la cuisine que des cocktails du Bar ; Luigi, qui a joint à son Bar de la rue Edouard VII les déjeuners copieux, nécessaires après l'absorption de quelques bons Martini ; Primo, à la Madeleine, a sa clientèle d'habitués qu'il soigne de son mieux, et il y réussit ; Arthur, du* Café de Paris, *à Monte-Carlo ; Harry, du* Casino de Cannes, *et de Deauville ; tous, tous des « As » du shaker !*

Nous omettons forcément les noms d'autres bons barmen qui ont toutes les qualités nécessaires, et elles sont nombreuses : tact, amabilité, courtoisie, qui font de « l'homme derrière le bar » *un excellent conseiller pour le client ; c'est toujours un gros travailleur et il suffit, pour s'en rendre compte, de voir l'heure du coup de feu dans n'importe quel bar et d'examiner, quelques instants seulement, la célérité qu'apporte le barman a « shaker » et servir ses cocktails et le soin qu'il prend pour présenter à chacun une boisson impeccable et appréciée ; car un bon cocktail se fait avec goût et avec attention en se servant des meilleurs ingrédients.*

En tant que vieil habitué et client fidèle, ami de barmen de trois continents, nous présentons au lecteur l'Auteur de cet ouvrage : Jean Lupoiu, c'est un élève des meilleurs barmen de Paris, jeune encore, il a conquis son droit de cité à Paris, où pendant longtemps il resta au Coq en Pâte, *le restaurant et le bar qui fit fureur aux Champs-Elysées ;*

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

Jean était au Coq en Pâte *le barman parfait sachant d'avance ce que son client désirait et le lui servant à la perfection ; il quitta le* Coq en Pâte *pour prendre la direction du Bar de* Tabary's *où il contenta à merveille la clientèle difficile de la Banque et de la Bourse ; venu en Indochine pour prendre le Bar du* Perroquet, *attenant au Continental Palace, à Saigon, il est apprécié par tous, depuis les Administrateurs-Délégués, MM. Frassetto et Sicé et le Directeur, M. Baudoin.*

Les clients, tant Saigonnais que broussards, qu'étrangers de passage, se plaisent à vanter son amabilité, son tact et la parfaite connaissance de son métier ; c'est un véritable plaisir de trouver, arrivant de Paris ou après avoir voyagé dans tout l'Extrême-Orient, un endroit aussi select, aussi gai et aussi bien tenu que le Bar du Perroquet *dirigé par Jean Lupoiu.*

CHEEROH.

Pour réussir un bon Cocktail

Les recettes sont toutes, à l'exception de celles spécifiées, indiquées pour une personne, il faut donc doubler, tripler ou quadrupler les quantités indiquées suivant que deux, trois ou quatre cocktails sont demandés. Lorsque l'auteur indique un jet, c'est quelques gouttes prestement lancées à l'aide d'un flacon muni d'un stilligoutte, pour deux jets répéter tout naturellement l'opération.

En l'absence d'un shaker en argent ou en métal argenté, il est tout à fait possible de se servir d'un très grand gobelet en cristal où la glace sera mise de la même façon que dans le shaker; utiliser des morceaux moyens mais plutôt gros en comparaison avec la grandeur du récipient et exprimer l'eau qui se forme avant de verser les divers liquides. Remuer vivement avec une cuiller en argent ou en métal argenté si l'on ne se sert pas du shaker.

En servant, faire attention à ce que de *petits morceaux de glace ne flottent pas* dans le mélange parfait que doit être un cocktail. Préparer avec un couteau bien

aiguisé les zestes de citron ou d'orange au moment de s'en servir et en exprimer l'essence en tordant le zeste entre le pouce et l'index à quelques centimètres de la surface du verre rempli, laisser ensuite séjourner le zeste dans le cocktail en le servant.

En ce qui concerne les cerises ou olives, additions de certains cocktails, les ajouter toujours au moment même de servir.

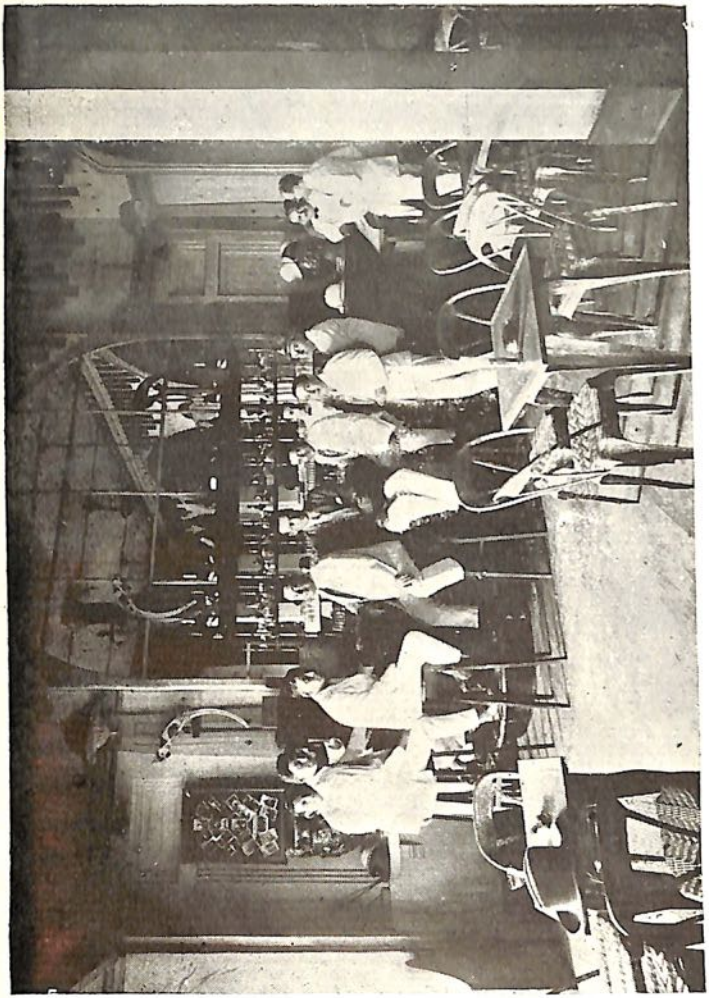
Pour givrer les bords d'un verre à cocktail que nous conseillons de choisir en cristal très fin, *de forme ballon de la grandeur d'un petit verre à Bourgogne*, il faut le rafraîchir en le laissant une minute ou deux dans la glace puis frotter les bords avec une tranche de citron sur une hauteur d'un centimètre, dehors et dedans, ensuite passer dans du sucre en poudre très fin. Servir le cocktail au plus tôt pour profiter de la fraîcheur du verre, essentielle pour compléter une boisson bien frappée.

Il est indispensable de se servir que des meilleurs produits.

L'Auteur a indiqué dans ses recettes une série complète des liqueurs qui garantissent la réussite d'un cocktail bien préparé.

Etant donné la difficulté de se procurer de la crème fraîche ou du lait frais en Extrême-Orient, l'Auteur se sert dans ses recettes de lait et de crème Nestlé qui permettent également une parfaite réussite.

CHEEROH.



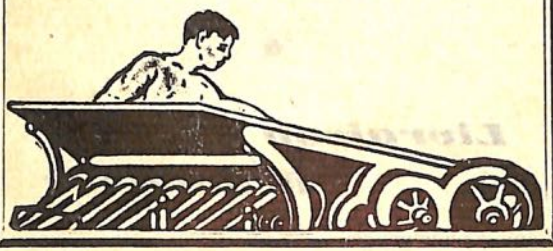
Le Bar du Perroquet, Saigon 1927

Vous aurez entière satisfaction, si vous confiez l'exécution de vos imprimés à la Maison

A. PORTAIL

185-189, Rue Catinat

SAIGON



A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

AU FIN GOURMET

3, Place Francis Garnier

SAIGON

TÉLÉPHONE Nº 734

BEURRE
FROMAGES
PRIMEURS

Conserves alimentaires SAUPIQUET
Condiments BOCQUET
Saucissons OLIDA
Liqueurs DOLFI

CHAMPAGNES
ET
VINS FINS

Livraison à domicile

1 — Astoria Cocktail

1 jet Bitter Orange, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.
Servir avec une olive.

2 — Alaska Cocktail

1/3 Chartreuse Jaune, 2/3 Gin Gordon.

3 — Amour Cocktail

2 jets Bitter, 4 jets Marasquin, 3/4 Marsala.

4 — Alexandra Cocktail

1/3 Crème de Cacao, 1/3 Crème Nestlé, 1/3 Cognac.

5 — Angel's Kiss

Dans un verre à liqueur :
2/3 Crème de Cacao, 1/3 Crème Nestlé.

6 — Apple Jack Cocktail

1/6 Sirop de Grenadine, 1/6 jus de citron, 2/3 Apple Jack, ou Calvados.

B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

7 — Attrill's Special Cocktail

1/6 Sirop Groseille, 1/6 jus de citron, 1/3 Sherry Sandeman, 1/3 Whisky.

(*Recette Attrill's Bar, rue Caumartin, Paris*).

8 — Absinthe frappée

Dans le gobelet en argent :

3/4 verre Absinthe, 1/6 Sirop Anisette, 1 verre d'eau.

Bien agiter et servir dans un verre moyen.

9 — Absinthe Cocktail

1 jet Angostura Fockink, 1 jet jus d'orange, 1/6 Anisette Marie Brizard, 1/6 Gin, 2/3 Absinthe.

10 — Ale Flip

Dans le gobelet en argent :

1 cuiller de sucre en poudre, 1 verre à Madère de Bordeaux blanc, 1 jaune d'œuf.

Bien agiter et servir dans un grand verre, compléter avec du Pale Ale. Passer la râpe à muscade.

11 — Alfonso Cocktail

Dans un verre à Bordeaux :

1 cuiller de sucre en poudre, 2 jets Bitter, 1 morceau de glace, 1/4 Dubonnet, remplir avec du Champagne.

Servir avec un zeste de citron.

12 — American Beauty

Dans un grand verre :

Des fruits de saison, mélangez avec de la glace cassée en morceaux, ajoutez : 1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1 feuille de menthe fraîche.

Servir avec des pailles.

13 — Adonis Cocktail

1 jet Bitter Orange, 1/3 Sherry Sandeman, 2/3 Vermouth Cinzano.

14 — American Grog

Préparez d'avance. Proportions pour un litre :

1/5 de litre de Rhum, 1/5 Cognac, 1/6 Curaçao, 1/5 Sirop de Gomme, 1/4 forte infusion de thé noir. Le tout bien mélangé.

Servir au besoin dans un verre à grog, avec une tranche de citron, puis remplir le verre d'eau bouillante.

B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

15 — Apéritifs usuels

Sont tous préparés de la façon suivante :

Champagne de Pauvre

Dans un grand verre :
1/4 verre à liqueur Sirop Citron, 1 verre Cognac. Remplir avec du Perrier glacé, bien mélanger et servir.

Byrrh Cassis

1/4 verre Cassis, 1 verre Byrrh, 1/4 Perrier.

Chambéry Fraisette

1/4 Fraisette, 1 verre Vermouth Chambéry, 1/4 Perrier.

Anis del Oso Grenadine

1/4 Grenadine, 1 verre Anis del Oso, 1/4 Perrier.

Cinzano Curaçao

1/4 Curaçao, 1 verre Cinzano, 1/4 Perrier.

Dubonnel Citron

1/4 citron, 1 verre Dubonnet, 1/4 Perrier.

Kirsch Cassis

1/4 Cassis, 1 verre Kirsch, 1/4 Perrier.

Kirsch Grenadine

1/4 Grenadine, 1 verre Kirsch, 1/4 Perrier.

Picon Cointreau

1/4 Cointreau, 1 verre Picon, 1/4 Perrier.

Picon Grenadine

1/4 Grenadine, 1 verre Picon, 1/4 Perrier.

Vermouth Cassis

1/4 Cassis, 1 verre Vermouth, 1/4 Perrier.

Vermouth Curaçao

1/4 Curaçao, 1 verre Vermouth, 1/4 Perrier.

St-Raphaël Citron

1/4 citron, 1 verre St-Raphaël, 1/4 Perrier.

Suze Cassis

1/4 Cassis, 1 verre Suze, 1/4 Perrier.

Cinzano Cassis

1/4 Cassis, 1 verre Cinzano, 1/4 Perrier.

B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

16 — Apéritif Perroquet

1/6 verre Cassis, 1/2 verre Vermouth Noilly Prat, 1/2 verre Cinzano, 1/2 verre Gin, 1/4 Perrier glacé.

Bien mélanger et servir.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1926-1927).

17 — Ale Sangaree

Dans un grand verre :

1 cuiller de sucre en poudre, 1/4 de bouteille de Pale Ale.

Bien mélanger, râper un peu de muscade et servir.

18 — Apple Blossom

Dans le gobelet en argent :

Le jus d'une orange, 1 verre Calvados, 1 blanc d'œuf, 1 cuiller de sucre.

Bien agiter et servir dans un verre moyen.

19 — Americano

Dans un verre moyen :

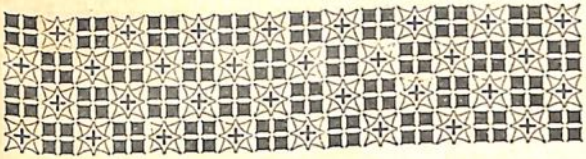
1/4 verre à liqueur Bitter Campari,

1/4 verre à liqueur Rossi,

1/4 verre à liqueur Cinzano,

1 zeste de citron, 1 morceau de glace.

Remplir avec du siphon glacé. Bien remuer et servir.

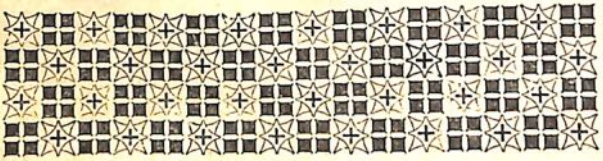


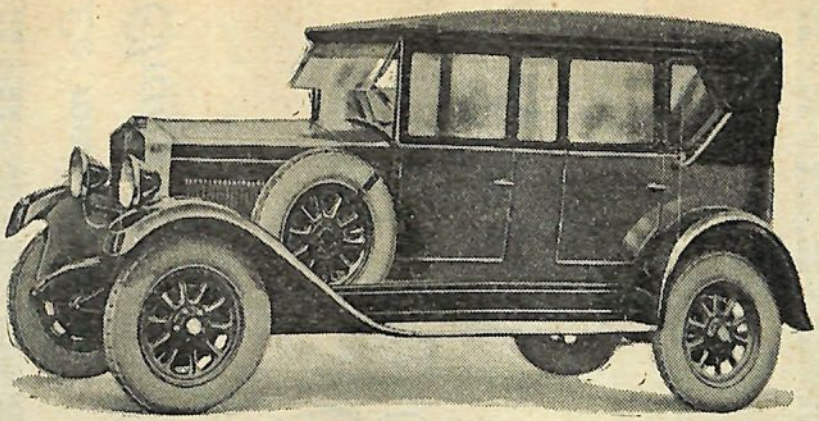
Le meilleur
Champagne

Pol Roger & Cie

Agents :

Etablts BOY-LANDRY





Etablissements L. GAY

46, Rue Lagrandière -:- SAIGON

20 — Bijou Cocktail

1 jet Bitter Orange, 1/3 Werder, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

21 — Bacardi Cocktail

1 jet Grenadine, le jus d'un demi citron, 1/3 Gin, 2/3 Bacardi Rum.

22 — Blanche Cocktail

1/3 Cointreau Angers, 1/3 Anisette Marie Brizard, 1/3 Curaçao blanc.

23 — Bamboo Cocktail

1 jet Grand Marnier, 1/2 verre Sherry Sandeman, 1/2 verre Vermouth Noilly Prat.

24 — Blackthorn Cocktail

3 jets Angostura Fockink, 3 jets Pernod, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Whisky.

25 — Block and Fall Cocktail

1/6 Anis del Oso, 1/6 Calvados, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau.

26 — Byrrh Cocktail

1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Byrrh, 1/3 Rye Whisky.

27 — Brut Cocktail

1 jet Bitter Bols, 1/3 Picon, 2/3 Vermouth Noilly Prat.

28 — Bronx Cocktail

1 jet Grenadine, le jus de 1/4 d'orange, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

29 — Bronx Terrace Cocktail

4 jets jus de citron, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

30 — Brooklyn Cocktail

1 jet Amer Picon, 1 jet Marasquin, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Rye Whisky.

31 — Brazil Cocktail

3 jets Angostura Fockink, 3 jets Pernod, 1/2 Vermouth N. P., 1/2 Sherry.

32 — Broken Spur Cocktail,

1 jet Anisette Fockink, 1 jaune d'œuf, 1/6 Gin, 1/6 Vermouth Cinzano, 1/2 Porto blanc.

33 — Bosom Caresser

1 jaune d'œuf, 2 jets Grenadine, 1/6 Curaçao Fockink, 1/6 Cognac, 1/3 Madère.

34 — Brandy Cocktail

2 jets Angostura Fockink, 1 jet Sirop Gomme, 1 verre Cognac.

35 — Brandy Flip

1 cuiller de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 2/3 Cognac.

Bien agiter, passer la râpe à muscade et servir.

36 — Brandy Fizz

1 cuiller de sucre, le jus d'un citron, 2/3 Cognac, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter, servir dans un verre moyen, remplir avec du Perrier.

37 — Brandy Crustas

Prendre un citron de grosseur suffisante, enlever l'écorce sans la déchirer, de façon

à pouvoir garnir tout l'intérieur d'un verre à Bordeaux.

Passer un morceau de citron sur le bord du verre afin de l'humecter, le tremper dans le sucre en poudre pour lui donner le collier de givre.

Mettre un ou deux bigarreaux dans le fond du verre et verser la boisson suivante : 1 cuiller sucre, 3 jets Marasquin, 3 jets Angostura, le jus d'un citron, 1 verre Cognac.

Bien agiter dans le gobelet en argent et verser dans le verre préparé d'avance. Servir avec des pailles.

38 — Brandy Daisy

Dans un verre moyen :

Mettre quelques fruits, puis dans le gobelet en argent: le jus d'un demi citron, 4 jets Grenadine, 1/2 verre Cognac, 1 jet Calvados.

Bien agiter et servir dans le verre préparé d'avance.

39 — Brandy Higball

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1/2 verre Cognac. Remplir avec du Perrier, ajouter un zeste de citron.

40 — Brandy Shamparelle

1/4 Curaçao Roq, 1/4 Cognac, 1/4 Anisette Marie Brizard, 1/4 Bernardiner.

41 — Brandy Sour

1 jet Marasquin, 1 cuiller de sucre, le jus d'un demi citron, 1/2 verre Cognac.

Agiter bien et verser dans un verre préparé avec des fruits.

42 — Banyuls Flip

1 jaune d'œuf, 1 cuiller sucre, 2 jets Chartreuse Verte, 1/2 verre Super Banyuls.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

43 — Banyuls Gobler

Dans un grand verre :

Des fruits de saison, avec de la glace cassée en morceaux, ajouter : 3 jets Curaçao Roq, 3 jets Cherry Rocher, 3 jets Prunelle d'Isère, 1 verre Super Banyuls.

Servir avec des pailles.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

44 — Baiser d'Amour

1 jet Grand Marnier, 1/2 crème Nestlé, 1/2 crème Cacao.

Agiter et servir.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet*, Saigon 1926-1927).

45 — Bunny's Hug

1/3 Pernod, 1/3 Gin Old Tom, 1/3 Whisky, 1 jet Crème de Noyau.

46 — Bull-dog

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une demi orange, 1/2 verre Gin. Remplir le verre avec du Ginger Ale.

Mélanger et servir.

47 — Brandy Smash

Dans un verre moyen :

De la glace en petits morceaux, des fruits pour décorer le verre, 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche.

Dans le gobelet en argent :

1 cuiller de sucre, 1 verre Cognac, 1 jet Cherry Rocher.

Bien agiter, verser dans le verre préparé.

48 — Brandy Punch

Dans un verre moyen, préparé de la façon suivante :

Remplir le verre avec des fruits et de la glace cassée en petits morceaux, puis ajouter : 1 cuiller sucre en poudre, 3 jets Sirop d'Ananas, le jus 1/4 orange, 1/2 verre Cognac. Remplir avec du Perrier.

Servir avec des pailles.

49 — Baiser Cocktail

1 jet Angostura, 2 jets Bénédictine, 1/2 Vermouth Cinzano, 1/2 Gin.

50 — Brandy Fix

Dans un verre à Bordeaux :

1 jet Sirop de Gomme, 1 jet Marasquin, le jus d'un demi citron, de la glace pilée, 1/2 Cherry Rocher, 1/2 Cognac.

Servir avec des pailles.

51 — Barbotage

Dans le gobelet en argent :

Le jus d'un demi citron, le jus d'une demi orange, 1/2 verre Vermouth Noilly Prat, 1/2 verre Cognac, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter, verser dans un verre moyen, remplir avec du Champagne, servir avec des pailles.

C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

Employez
pour vos
cocktails les
délicieuses
liqueurs

Cointreau d'Angers

Anisette
Curaçao
Triple sec
Citronnade
Orangeade
Cherry Brandy
Castille Sorbet
Cursky (kumel)
Guignolet d'Angers
Majestic (à la fin champagne)

Agents exclusifs :

COMPAGNIE OPTORG

PRÉFÉRÉ AUX AMERS ET BITTERS



LE
Mandarin
C'est mon faible..et c'est ma force

AGENTS EXCLUSIFS :
SOCIÉTÉ ANONYME
POINSARD & VEYRET
C. E. O.

52 — Clair de Lune Cocktail

1/3 Marasquin, 2/3 Mirabelle Dolfi.
Agiter et servir avec une fraise.
(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

53 — Charlie Cocktail

2 jets Sirop Grenadine, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Curaçao blanc Fockink, 1/2 verre Rhum blanc.
Agiter et servir.

54 — Casino Cocktail

Dans un verre à Champagne:
1 morceau de sucre, 1 morceau de glace, 1/4 verre Pernod. Remplir le verre avec du Champagne.
Servir avec un zeste de citron.

55 — Carrol Cocktail

1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Cognac.

56 — Canadian Cocktail

2 jets Angostura Fockink, 2 jets Marasquin, 1 verre Canadian Club Whisky.

57 — Cameron's Kick Cocktail

1 jet Sirop d'Orgeat, 2 jets jus de citron, 1/2 Scotch Whisky, 1/2 Irish Whisky.

58 — Café de Paris Cocktail

2 jets crème Nestlé, 1 blanc d'œuf, 1/6 Anisette, 2/3 Gin.
Bien agiter et servir.
(*Inventé au Café de Paris, New-York*).

59 — Cuban Cocktail

1 jet Sirop d'Ananas, 2 jets jus d'orange, 1/3 Apricot Brandy, 2/3 Cognac.

60 — Cooperstown Cocktail

2 jets crème Nestlé, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin Gordon.

61 — Coronation Cocktail

2 jets Bitter Orange, 2 jets Marasquin, 1/2 Sherry Sandeman, 1/2 Vermouth Noilly Prat.

62 — Clover Club Cocktail

1 blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 citron, 1 jet Sirop Grenadine, 1/6 Vermouth Noilly Prat, 1/6 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.
Bien agiter et servir.

63 — C.F.H. Cocktail

2 jets Grenadine, 2 jets jus de citron, 1/6 Swedish Punch, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

64 — Cinzano Cocktail

2 jets Bitter Orange, 2 jets Angostura Fockink, 1 verre Cinzano.

65 — Chinese Cocktail

1 jet Angostura, 2 jets Grenadine, 2 jets Liqueur Sancta, 1/2 Rhum Jamaïque.

66 — Champagne Cocktail

Dans un verre à cocktail :

1 morceau de glace, 2 jets Bitter, 2 jets Angostura, 1 jet Marasquin. Remplir avec du Champagne.

Servir avec un zeste de citron.

67 — Chorus Lady Cocktail

Le jus d'un 1/4 d'orange, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

68 — Chocolate Cocktail

1 jaune d'œuf, 1 jet Kirsch, 3 jets Chartreuse Jaune, 1 morceau de chocolat, 1/3 Porto Cintra.

Bien agiter et servir.

69 — Club Cocktail

2 jets Bols Bitter, 3 jets Chartreuse Jaune, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.

70 — Clover Leaf Cocktail

1 blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 citron, 1 jet Grenadine, 1 jet Pippermint, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

71 — Coffee Cocktail

1 jet Sirop Sucre, 1 jaune d'œuf, 1 jet Curaçao, 1/3 Porto blanc, 1/3 Cognac.

72 — Colonial Cocktail

2 jets Marasquin, 1/3 jus de raisins, 2/3 Gin.

73 — Commodore Cocktail

2 jets Orange Bitters, 1 jet Sirop Gomme, 3 jets jus de citron, 3/3 Rye Whisky.

74 — Claridge Cocktail

1/6 Cointreau, 1/6 Apricot Brandy, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

75 — Cinzano Champagne Cocktail

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 cuiller sucre, 2 jets Angostura, 2 jets Curaçao, 2 jets Marasquin, 1 verre Cinzano. Remplir avec du Champagne glacé. Mélanger légèrement, ajouter un zeste de citron.

Servir avec des pailles.

76 — Chamberlin Cocktail

3 jets Grenadine, 2 jets Amourette, 2 jets Prunelle Dolfi, 1/2 verre Scotch Whisky.

(*Inventé par l'Auteur en l'honneur de la traversée de l'Atlantique*, 1927).

77 — Calvados Cocktail

2 jets Angostura Fockink, 3 jets Curaçao, 3/4 Calvados.

78 — Cecil Pick-me-up

1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 1 verre Cognac.

Bien agiter, servir dans un verre moyen, compléter avec du Champagne.

79 — Country Club Cooler

Dans un grand verre :
2 jets Grenadine, 1 jet Framboise, 1 verre Vermouth Noilly Prat. Remplir avec du Perrier glacé.
Servez avec des pailles.

80 — Cream Fizz

1 cuiller de sucre, le jus d'un demi citron, 1 jet crème Nestlé, 1 verre Gin.
Bien agiter, verser dans un verre moyen. Remplir avec du Perrier glacé.

81 — Champagne Cup

Pour 15 personnes

Servez-vous d'un bowe d'environ 10 litres. Mettez 4 ou 5 morceaux de glace, 1 verre Marasquin, 1 verre Curaçao Fockink, 1 verre Cognac, 1 bouteille Champagne Sec, 1 bouteille Perrier. Ajouter des fruits, cerises, bananes, ananas, pommes, raisins, etc...
Mélanger et servir dans des coupes à Champagne.

82 — Champagne Pick-me-up

1 cuiller de sucre, 1/2 verre Vermouth Noilly Prat, 1/2 Cognac.
Bien agiter, verser dans un verre moyen, compléter avec du Champagne.

83 — Champagne Julep

Dans un grand verre :

Remplir le verre avec de la glace cassée en morceaux, mélanger avec des fruits de saison, 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche, 1 cuiller de sucre, 1 jet alcool de Menthe, 2 jets Curaçao, remplir avec du Champagne glacé.

Servir avec des pailles.

84 — Cider Cup

Pour 15 personnes

Se servir d'un bowe d'environ 10 litres. Mettre : 1 verre Calvados, 1 verre Cognac, 1 verre Curaçao, 1 bouteille cidre, 1 bouteille Perrier.

Mélanger le tout avec des fruits et servir dans des coupes à Champagne.

85 — Charlie Collins

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 3 jets de Grenadine, 1 verre Kirsch.

Remplir avec du Perrier et servir avec des pailles.

86 — Claret Limonade

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 1 cuiller de sucre, 1 verre de Bordeaux rouge. Remplir avec du siphon.

Mélanger et servir avec une paille.

D E F G H I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

87 — Champagne Punch

Pour 12 personnes

Dans une casserole :

100 gr. sucre en poudre, 1/4 verre d'eau, le jus de 3 citrons, 2 verres à Madère Sirop Fraise, 1/4 litre Cognac, 2 ananas coupés en tranches, 10 tranches d'orange, des fruits, cerises, bananes, ananas, etc. Fermer le tout dans la glacière et au moment de servir ajouter 2 bouteilles de Champagne.

Servir dans des coupes.

88 — Coaxer

2 jets Curaçao, 2 jets Anisette Marie Brizard, 3 jets Marasquin, 1 blanc d'œuf, 3/4 Calvados.

Agiter et servir.

89 — Calamore Cordial

Remplir un verre à liqueur avec de la glace pilée. Verser sans mélanger moitié Pippermint, moitié Crème de Cacao.

Servir avec des pailles.

90 — Columbia Skin

1 cuiller de sucre, 3 jets jus de citron, 3 jets Curaçao, 2/3 Rhum.

Agiter et servir.

91 — Cosmopolitan Delight

Dans un grand verre :

3 jets Sirop Grenadine, 3 jets Kirsch, 3 jets Curaçao, 3 jets Rhum. Bien mélanger, ajouter 2 tranches d'orange et remplir avec du Perrier.

92 — Corpse Reviver ou Loïe Fuller

Verser dans un verre à flûte sans mélanger :

1, Sirop Grenadine ; 2, Cassis ; 3, Anisette Marie Brizard ; 4, Curaçao ; 5, Marasquin ; 6, Pippermint ; 7, Menthe blanche ; 8, Fraisette ; 9, Prunelle ; 10, Kummel ; 11, Cherry Brandy ; 12, Chartreuse Jaune ; 13, Chartreuse Verte ; 14, Kirsch ;

Servir avec des pailles.

Ne demandez pas seulement un Triple Sec

Exigez

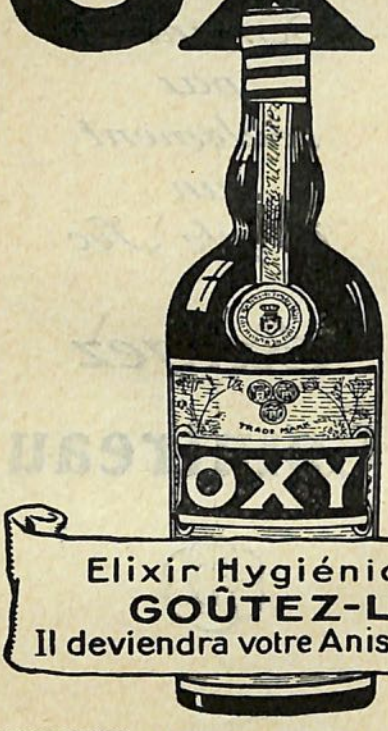
Un Cointreau



COINTREAU D'ANGERS

Maison fondée en 1849

OXY



Elixir Hygiénique
GOÛTEZ-LE
Il deviendra votre Anis préféré

Agents exclusifs :

Sté Ame POINSARD & VEYRET
Comptoirs d'Extrême-Orient

93 — Diabola Cocktail

2 jets Sirop Orgeat, 2/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

94 — Desert Healer

Le jus d'une orange, 1/2 verre Cherry Brandy Fockink, 1 verre de Gin. Le tout mélangé dans un grand verre et compléter avec du Ginger Beer glacé.

95 — Dinky-Dinky Cocktail

2/3 Calvados, 1/6 Caloric Swedish Punch, 1/6 jus de raisin.

96 — Derby Cocktail

2 jets Peach Brandy, 1 jet de Menthe verte, 1 verre de Gin.

Agiter et servir avec olives.

97 — Dacqueri Cocktail

1/6 Grenadine, le jus d'un citron, 2/3 Bacardi Rum.

98 — Dempsey Cocktail

1 jet Anis del Oso, 2 jets Grenadine, 2/3 Calvados, 1/3 Gin.

99 — Dubonnet Cocktail

2/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

100 — Doctor Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 jus de citron, 1/3 Gederlung Swedish Punch.

101 — Douglas Cocktail

1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin Gordon.

102 — Dream Cocktail

1 jet Pernod, 1/3 Curaçao, 2/3 Cognac.

103 — Du Barry Cocktail

1 jet Bitter, 2 jets Pernod, 2 jets Sirop de Gomme, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

Agiter et servir avec une tranche d'orange.

104 — Dunlop Cocktail

1 jet Angostura, 1/3 Sherry, 2/3 Rhum.

105 — Dubonnet Fizz

Le jus d'une demi orange, le jus d'un demi citron, 2 jets Cherry Brandy, 1 verre de Gin.

Bien agiter, servir dans un verre mominette. Compléter avec du siphon.

106 — Dewey Flip

1 cuiller à café de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 6 jets Marasquin, 1/2 verre Porto blanc.

107 — Devil's Cocktail

1/2 verre de Pippermint, 1/2 Vieux Cognac. Ajouter un diablotin de Cayenne.

108 — Dreadnought Cocktail

1/3 Kummel, 1/3 Cognac, 1/3 Whisky.

Louis RONDON

16, Boulevard Charner

SAIGON

Agent général

pour

l'Indochine

de

Cognac Jas. HENNESSY

Vermouth NOILLY-PRAT

Parfumerie COTY

Porto A. A. FERREIRA

DEMANDEZ
UN
BERGER

APÉRITIF ANISÉ



Agents :

Etabl^ts BOY-LANDRY

109 — Edgar's Cocktail

1/4 Sirop Framboise, 1/4 Grand Marnier, 1/4 Kirsch, 1/4 crème Nestlé. Verser dans un verre moyen et mélanger avec des fruits confits.

(*Inventé par M. Baudoin, Directeur du Continental, Saigon*).

110 — East India Cocktail

1 jet Sirop Ananas, 1 jet Curaçao, 2 jets Angostura Fockink, 2/3 Cognac.
Servir avec une cerise.

111 — Eagle's Dream Cocktail

1 jet Sirop de Gomme, le jus 1/4 citron, 1 blanc d'œuf, 1/6 Crème Yvette, 2/3 Gin.
Servir avec des cerises.

112 — Elk's Own Cocktail

1 cuiller à café sucre en poudre, 1 blanc d'œuf, 1/3 Rye Whisky, 1/3 Porto Cintra, le jus d'un 1/2 citron.
Servir avec une tranche d'ananas.

113 — E. Nos Cocktail

2 jets Pernod, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gordon Gin.

114 — Eye-opener Cocktail

1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 2 jets de Pernod, 2 jets Curaçao, 2 jets Crème de Noyau, 1/3 Rhum.

115 — Egg Flip

1 jaune d'œuf, 2 jets Curaçao, 2/3 Cognac, 1 jet Sirop de Gomme.

Saupoudrer de muscade et servir.

116 — Egg Lemonade

1 œuf frais, 2 cuillers de sucre, le jus d'un citron. Bien agiter et verser dans un verre moyen. Compléter avec du Perrier.

117 — Egg Nogg

Mettre dans le gobelet en argent : 1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre, 1/2 verre de Cognac, 1/2 Rhum, 1/2 crème Nestlé.

Servir dans un verre moyen. Passer la râpe à muscade.

(*Très réconfortant pour le matin*).

118 — Egg Nogg (*chaud*)

Se prépare de la même façon, en remplaçant la crème par du lait bien chaud.

119 — Empire Punch

Dans un grand verre :
Des fruits de saison mélangés avec de petits morceaux de glace, ajouter : 2 jets Marasquin, 2 jets Curaçao, 2 jets Bénédictine, 2 jets Cognac, 1 verre à Bordeaux de vin blanc. Compléter avec du Champagne.

120 — Eton Blazer

Dans un grand verre :
2 ou 3 morceaux de glace, le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre Gin, 1/2 verre Kirsch, 1/2 Sirop Groseille. Compléter le verre avec du Perrier.

121 — England Beauty

Dans le gobelet en argent :
Le jus d'un 1/2 citron, 2 jets Angostura, 1/4 verre Sirop Citron, 1 verre Kirsch, 1 jaune d'œuf.
Bien agiter et servir dans un grand verre, compléter avec du Champagne.

122 — Exam's Cocktail

2 jets Orange Bitter, 3 jets Fraisette. 2 jets Anisette Marie Brizard, 3/4 Porto,
Agiter et servir dans un verre à cocktail.

PILSEN GOLD

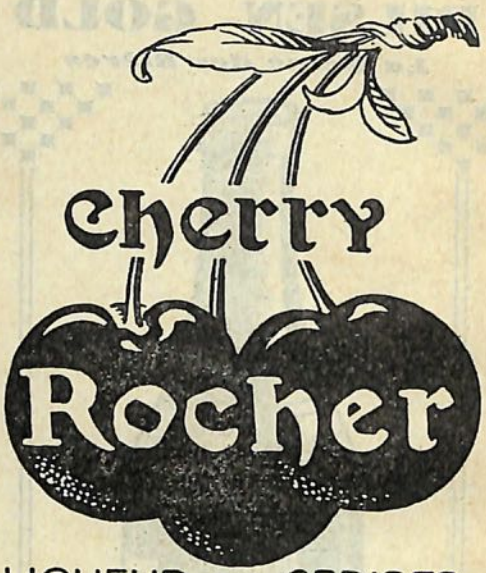
La Reine des Bières



Agents : **DIETHELM & Co**

SAIGON - HAIPHONG

F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z



LIQUEUR DE CERISES

Le CHERRY - BRANDY
le plus réputé, se servait
à la table de LOUIS XIV

Agents :

Lucien BERTHET & Cie
68, Boulevard Charner
SAIGON

123 — Fil de fer Cocktail

3 jets Angostura, 4 jets Sirop Grenadine, 2 jets jus de citron, 1/2 verre Whisky.

Bien agiter et servir.

124 — Fox River Cocktail

Dans un verre moyen :

1 morceau de sucre, 1 morceau de glace, 1 verre de Rye Whisky, 1 jet Crème de Cacao.

Bien mélanger, servir avec un zeste de citron.

125 — Futurity Cocktail

2 jets Angostura, 1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Gin.

Mélanger et servir.

126 — Fairbank Cocktail

2 jets Orange Bitter, 2 jets Crème de Noyau, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

Agiter et servir.

127 — Frank's Cocktail

2 jets Orange Bitter, 2 jets Marasquin, 1/2 Porto Blanc, 1/2 Cognac.

Agiter et servir avec une fraise.

128 — Fernet Branca Cocktail

1 jet Curaçao, 2/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Fernet Branca.

129 — Fascinator Cocktail

3 jets Anis del Oso, 1 jet Menthe Verte, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

130 — Fantasio Cocktail

1/6 Marasquin, 1/6 Menthe Blanche, 1/3 Cognac, 1/3 Gin.

131 — Fourth Degree Cocktail

2 jets Absinthe, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Vermouth Noilly Prat.

132 — Flu Cocktail

1 jet Jamaïca Ginger, 1 jet jus de citron, 1 jet Rock Candy Sirop, 1 jet Ginger Brandy, 3/4 Rye Whisky.

133 — Fish House Punch

Dans un grand gobelet :

Fruits de saison mélangés avec de la glace en petits morceaux, ajouter 1 verre Whisky, le jus d'un citron. Remplir le verre avec du Perrier.

134 — Frank's Pousse Café

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger : 1/4 Marasquin, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 Kummel, 1/4 Chartreuse Verte. Servir avec des pailles.

GIN BOLS

supérieur
aux meilleurs

Liqueurs

Marie Brizard & Roger

les plus appréciées

Automobiles

RENAULT
DELAGE
PANHARD
LEVASSOR



SOCIÉTÉ
DES
GARAGES CHARNER
SAIGON PNOMPENH

RÉPARATIONS
ATELIER ÉLECTRIQUE

135 — Golden Slipper

Dans un petit ballon ou coupe, verser sans mélanger : 1 jaune d'œuf, 1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 Eau-de-vie de Dantzig.
Ne pas mélanger, boire d'un trait.

136 — Gimlet

2 jets jus de citron, 3/4 Gin, 2 jets Rose's Lime Juice Cordial.
Remplir le verre avec de la glace pilée.

137 — Gilroy Cocktail

1/6 Kirsch, 1/6 Cherry-Brandy, 1/3 Noilly Prat, 1/3 Gin.
Agiter et servir.

138 — Gin Cocktail

2 jets Bitter Orange, 2 jets Angostura, 3/4 verre Gin.
Bien agiter et servir.

139 — Gangadine Cocktail

1 jet Sirop de Framboise, 1/3 Oxygénée Cusenier, 1/3 Menthe Blanche, 1/3 Gin.
Agiter et servir avec des cerises.

140 — Gazette Cocktail

1 jet Grenadine, 1 jet jus de citron, 2 jets Orange Bitters, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Cognac.

141 — Gin Daisy

Se prépare comme le *Brandy Daisy*, mais remplacer le Cognac par du Gin.

142 — Gin Fix

Se prépare comme le *Brandy Fix*, mais remplacer le Cognac par du Gin.

143 — Gin Fizz

1 cuiller à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, 1 verre de Gin Gordon, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du siphon.

144 — Gin Flip

Se prépare comme le *Brandy Flip*, mais remplacer le Cognac par du Gin.

145 — Gin Sling

2 jets Grenadine, le jus d'un citron, et 1 verre Gin, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter servir dans un verre moyen.

146 — Gloom Chaser Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 Curaçao, 1/6 Grand Marnier, 1/6 jus de citron, 1/3 Bacardi Rhum.

(*Inventé par Charlie, Barman de l'Ermitage, Paris*).

147 — Gin Smash

Se prépare comme le *Brandy Smash*, mais remplacer le Cognac par du Gin.

148 — Gin Rickey

Dans un verre moyen :

1 ou 2 morceaux de glace, le jus d'un citron, l'écorce d'un citron sans la déchirer, 1 verre Gin.

Compléter avec du Perrier.

149 — Gin Julep

Se prépare comme le *Mint Julep*, mais remplacer le Whisky par du Gin.

150 — Grenadier Cocktail

1 jet Jamaïca Ginger, 1/3 Ginger Brandy, 2/3 Cognac, 1 jet Sirop Groseille.

151 — Golden Fizz

Se prépare comme le *Gin Fizz*, mais ajouter un jaune d'œuf.

152 — Greenbriar Cocktail

1 branche de menthe fraîche, 1 jet Bols Bitters, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Sherry.

Agiter et servir.

153 — Green Room Cocktail

2 jets Curaçao, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Cognac.

Agiter et servir avec des cerises.

154 — Guard's Cocktail

2 jets Curaçao, 2/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gordon Gin.

155 — Gouverneur Cocktail

2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin, 2 jets Prunelle d'Isère (Rocher Frères), 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

(*Dédié par l'Auteur à Monsieur le Gouverneur de la Cochinchine*, 1927).

J. ESPÉRIQUETTE

137, Rue d'Espagne, 137

Vins
Spiritueux
Liqueurs

Cognac
FOUCAULD

* * *

Grands Vins
de
Champagne
Moët & Chandon

SUPER BANYULS

Banyuls s/ Mer
(Pyrénées-Orientales)

Le plus agréable des apéritifs !

Le meilleur des reconstituants !



Agents exclusifs ;

COMPAGNIE OPTORG

156 — Hug-me Cocktail

1 jet crème Nestlé, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin, 1/2 verre Cognac.
Bien agiter et servir.

(*Invenlé par l'Auteur, au Bar du Perroquel, Saigon* 1926).

157 — Hoffman-House Cocktail

1 jet Orange Bitters, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Nicholson Gin.
Bien mélanger et servir avec un zeste d'orange.

158 — Harry's Cocktail

Dans le gobelet en argent :

2 feuilles de menthe fraîche, 1 jet Absinthe, 1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Gin.
Bien agiter et servir avec des olives.

159 — Hakam-Hiccup Cocktail

1 jet Orange Bitters, 2 jets Curaçao, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.

I J K L M N O P Q R S T U W X Y Z

160 — Harvard Cocktail

2 jets Angostura, 1/2 Vermouth Martini-Rossi, 1/2 Cognac.

Agiter et servir.

161 — Harry's Pick-me-up

2 jets Grenadine, le jus d'un demi citron, 1 verre Cognac.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du Champagne.

162 — Hasty Cocktail

1 jet Grenadine, 1 jet Absinthe, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

163 — Hoola-Hoola Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Curaçao, 1/3 Gin.

164 — Homestead Cocktail

Dans le gobelet en argent :

Le jus d'un quart d'orange, 1/3 Cinzano, 2/3 Gin.

Bien agiter et servir.

165 — Hot Egg Nogg

Dans un grand gobelet :

1 cuiller sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, battez avec une cuiller, ajouter ensuite 1 verre Cognac, 1 verre Rhum. Remplir le verre avec du lait bouillant.

Passer la râpe à muscade et servir.

166 — Hot Grog

Dans un verre moyen :

1 cuiller de sucre, 2 jets jus de citron, 1/2 verre de Cognac, 1/2 Rhum. Remplir avec de l'eau bouillante, ajouter 1 tranche de citron et servir.

167 — Holland's Cocktail

2 jets Orange Bitter, 3 jets jus d'orange, 3/4 Genièvre (Hollands).

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

CIDRE

CALVADOS

POMMORY

Deux produits de toute première qualité

Régal des Connaisseurs



Agents exclusifs :

Sté Ame POINSARD & VEYRET

C. E. O.

Champagne

MONOPOLE

CARTE RED TOP

Le champagne à la mode

Agent général pour l'Indochine

L. RONDON

16, Bd Charner -:- SAIGON

168 — Irish Cocktail

2 jets Pernod, 2 jets Curaçao, 1 jet Marasquin, 2 jets Angostura, 2/3 Irish Whisky
Bien mélanger et servir avec une olive.

169 — Inca Cocktail

2 jets Orange Bitters, 2 jets Sirop Orgeat, 1/3 Sherry, 2/3 Gin.
Servir avec un petit morceau d'ananas.

170 — Ink Street Cocktail

1/6 jus d'orange, 1/6 jus de citron, 2/3 Rye Whisky.
Bien mélanger et servir avec une olive.

171 — Ice Cream Soda

Dans le gobelet en argent :
1/2 verre sirop ou liqueur, 1 verre de crème Nestlé.
Bien agiter, servir dans un verre moyen, compléter avec du Soda.

J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Etes-vous indécis ?

Prenez un

CHALLAND

pur jus de raisins frais



Agents :

Ets BOY-LANDRY

J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

La plus haute qualité caractérise les champagnes

G. H. MUMM

Buvez du

Cordon Rouge

Tout joyeux d'une nuit de fête
Un noceur rentrait au logis
Devant sa demeure il s'arrête,
Mais le concierge est endormi,
Et dans la maison rien ne bouge,
Et le noctambule criait:
Concierge! Cordon, s'il vous plaît,
... Mais seulement du Cordon Rouge!

172 — Jockey Club Cocktail

2 jets Angostura, 1 jet Orange Bitters, 1 jus de citron, 2 jets Crème de Noyau, 2/3 Gin.

173 — Jack Rose Cocktail

1 jet Vermouth Noilly Prat, 1 jet Cinzano, 1/6 jus de citron, 1/6 jus d'orange, 1/3 Calvados, 1/3 Gin, 2 gouttes Grenadine.

174 — Japanese Cocktail

1 jet Sirop Orgeat, 2 jets Grand Marnier, 1 verre Cognac.

175 — Jersey Cocktail

Dans un verre moyen :
2 morceaux de glace, 2 jets Angostura, 2 jets Bitter.
Remplir le verre avec du cidre.

176 — Journalist Cocktail

2 jets Curaçao, 1 jet Angostura, 1/6 Vermouth Noilly Prat, 1/6 Cinzano, 1/3 Gin.

177 — Julio Cocktail

3 jets Bitter Campari, 1/6 Rossi, 1/6 Vermouth Cinzano, 2/3 Gin.

(*Inventé par l'Auteur, en l'honneur de M. Haag, Directeur du journal* l'Opinion).

178 — Jupiter Cocktail

1 jet Parfait Amour, 2 jets jus d'orange, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

179 — J. O. S. Cocktail

1 jet Cognac, 1 jet Orange Bitters, 1 jet Grand Marnier, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

180 — John's Cocktail, N° 1

2 jets Sirop Framboise, 2 jets Marasquin, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

Bien agiter et servir avec un bigarreau.

(*Inventé par l'Auteur*).

181 — John's Cocktail, N° 2

2 jets Grand Marnier, 2 jets Cherry Rocher, 2 jets Chartreuse Jaune, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

Agiter et servir avec une cerise.

(*Inventé par l'Auteur*).

182 — John's Cocktail, N° 3

1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin, 1/3 Whisky.

Servir avec une cerise.

(*Inventé par l'Auteur*).

183 — John Collins

Dans un grand verre :

2 morceaux de glace, 2 jets Grenadine, le jus d'un citron, 1 verre Gin.

Compléter avec du siphon et servir.

K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Jules ROBIN & Cie

COGNAC



Ses qualités :

O. P.

★ ★ ★

V. S. O.

V. S. O. P.

R. D. G. C.

Réserve

TOUTES AUTHENTIQUES

Agents :

Louis OGLIASTRO & Cie

K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Fumez

le

JOB

Etablissements

BOY – LANDRY

184 — Knock-out Cocktail

1/3 Pernod, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin, 1 jet Grand Marnier.

185 — Knickerbocker Cocktail

1 jet jus de citron, 1 jet Sirop Framboise, 1 jet jus d'orange, 2 jets Curaçao, 2/3 Rhum St James.

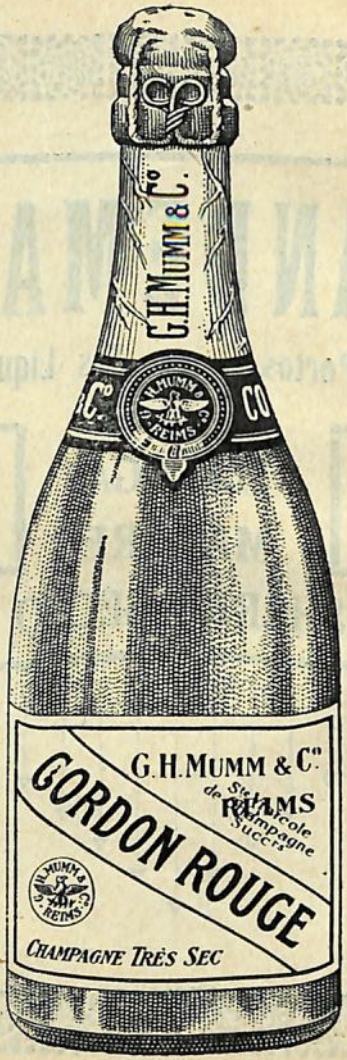
Agiter et servir avec un petit morceau d'ananas.

L M N O P Q R S T U W X Y Z

SANDEMAN

Ses Portos ▣ Ses Liqueurs

MALAGA
MADÈRE
SHERRY SECCO


G.H.MUMM & Cie
G.H.MUMM & Cie
REIMS
G.H.MUMM & Cie
REIMS
G.H.MUMM & Cie
Ste Civile
de Propriétaires
Récoltants
Associés
REIMS
GORDON ROUGE
G.H.MUMM & Cie
REIMS
CHAMPAGNE TRÈS SEC

186 — Leroi Cocktail

1 jaune d'œuf, 1 jet Sirop Framboise, 2 jets Curaçao, 1 jet crème Nestlé, 1/6 Old Tom Gin.

187 — L. G. Cocktail

1 verre de Scotch Whisky, 1 verre de Byrrh glacé.
Mélanger et servir.

188 — Lasky Cocktail

1/3 Caloric Punch, 1/3 jus de raisins, 1/3 Old Tom Gin.

189 — Leave-it-to-me Cocktail

1 jet jus de citron, 2 jets Sirop Framboise 1 jet Marasquin, 2/3 Gin.

190 — Lawhill Cocktail

1 jet Pernod, 1 jet Angostura, 1 jet Marasquin, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Whisky (Watson's N° 10).

M N O P Q R S T U V W X Y Z

191 — Lone Tree Cocktail

1/3 Vermouth N. P., 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

Servir avec un zeste de citron.

192 — Little Devil Cocktail

2 jets jus de citron, 1/6 Cointreau, 1/6 Rhum blanc, 1/3 Gin.

193 — Locomotive

1 jet Chartreuse, 1 jet Curaçao, 1 jaune d'œuf, 1 verre Porto.

Agiter et servir.

194 — Lemon Squash

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un citron, 1 cuiller à café de sucre en poudre, remplir avec du Perrier.

195 — Lélé ou Punch Martiniquais

Dans un gobelet en argent ou shaker : 1 jet jus de citron, 1 verre Rhum de la Martinique, 1 verre d'eau. Bien agiter, verser dans un verre moyen, saupoudrer avec de la noix de muscade râpée et 1 petit jet d'essence de cannelle.

Servir avec des pailles.

ANIS DUBIED



E. Foltzer & R. Moitessier

M N O P Q R S T U W X Y Z

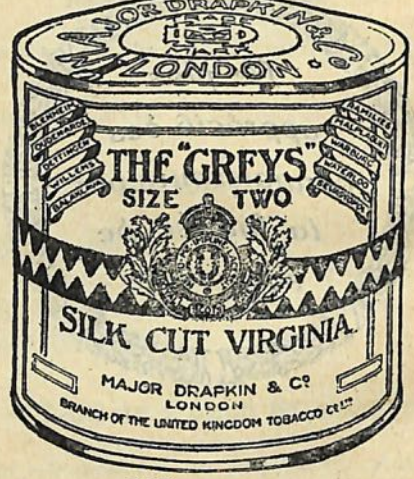
Les cigarettes

GREYS (Virginia)

ET LES **MURATTI** "GOLD ARRISTON"

(TURKISH)

sont les deux meilleures
et les plus appréciées
des vrais connaisseurs.



Cigares

ALHAMBRA ET HOLLANDAIS

BIEDERMANN & Cie

SAIGON – HANOI

196 — Million Dollar Cocktail

1 jet Sirop Ananas, 2 jets Curaçao, 3 jets Sirop Orangeade, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin, la moitié d'un blanc d'œuf.

Agiter et servir.

197 — Martini Cocktail (Sec).

1 jet Angostura, 1 jet Orange Bitters, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

Servir avec une olive.

198 — Martini Cocktail (Demi Sec)

1 jet Grand Marnier, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

199 — Martini Cocktail (Doux)

1 jet Orange Bitters, 2/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

200 — Manhattan Cocktail

2 jets Angostura, 1/3 Cinzano, 2/3 Rye Whisky.

N O P Q R S T U V W X Y Z

201 — Montagnard Cocktail

1/2 Cognac, 1/2 Café froid, 1 cuiller à café de sucre en poudre.
Bien agiter et servir.

202 — Maiden's Blush Cocktail

1 jet Grenadine, 1/3 Oxygénée Cusenier, 2/3 Gin.

203 — Mah Jong Cocktail

1/6 Cointreau, 1/6 Bacardi Rum, 2/3 Gin.

204 — Mayfair Cocktail

2 jets Apricot Brandy, 1/2 jus d'orange, 1/2 Gin.

205 — Millionnaire Cocktail

1 blanc d'œuf, 1 jet Grenadine, 2 jets Curaçao, 2/3 Rye Whisky.

206 — Mint Cocktail

1 jet Bols Bitters, 2 jets Angostura, 1 jet Sirop de Gomme, 1 jet Pernod, 2/3 Bourbon Whisky. Ajouter une feuille de menthe.
Bien agiter dans le shaker et servir.

207 — Mississippi Mule Cocktail

1/6 Cassis, 1/6 jus de citron, 2/3 Gin.

208 — Mountain Cocktail

2 jets Bitter Orange, 1/6 Sirop Citron, 1/6 Vermouth Noilly Prat, 1 blanc d'œuf, 1/3 Rye Whisky.

209 — Modern Cocktail

1 jet Pernod, 1 jet Orange Bitter, 1 jet Sirop de Gomme, 1/3 Scotch Whisky, 1/2 Gin.

210 — Monkey Gland Cocktail

1 jet Pernod, 1 jet Grenadine, 1/2 jus d'orange, 1/2 Gordon Gin.

211 — Montana Cocktail

1 jet Anisette Marie Brizard, 2 jets Orange Bitters, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

212 — Morning Cocktail

1 jet Marasquin, 1 jet Curaçao, 1 jet Orange Bitters, 1 jet Pernod, 1/2 verre Cognac, 1/2 Vermouth Noilly Prat.

N O P Q R S T U W X Y Z

213 — Magnolia

1 jet Curaçao, 1 jet Sirop Gomme, 1 jaune d'œuf, 1 verre Cognac.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Champagne demi sec.

214 — Mamay Taylor

Dans un grand verre :

2 morceaux de glace, 1 zeste de citron, 1 verre Gin, 1 bouteille Ginger Ale.

Servir avec des pailles.

215 — May Blossom Fizz

Le jus d'un demi citron, 1 jet Grenadine, 1 verre Gederlund's Swedish Punch.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du siphon.

216 — Milk Punch

Dans le gobelet en argent :

1 cuiller de sucre en poudre, 1 verre de Cognac, 1/2 verre Rhum. Bien agiter et servir dans un verre moyen, en complétant avec du lait Nestlé. Saupoudrer de noix muscade râpée.

217 — Milk Shake ou Lait de Poule

Dans le gobelet en argent :
2 cuillers de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 verre à Bordeaux de lait Nestlé.
Bien agiter et servir dans un verre moyen. Saupoudrer de noix muscade râpée.

218 — Mint Julep

Dans un grand gobelet :
2 jets Sirop de Gomme, 1 jet Bitter Orange, 1 jet Angostura, 2 jets d'alcool de menthe de Ricqlès, de la glace en morceaux avec des fruits de saison, 2 tranches d'ananas, 1 tranche d'orange, 1 tranche de citron et 2 ou 3 feuilles de menthe.
Ajouter 1 verre de Whisky (Bourbon de préférence). Servir avec des pailles.

219 — Moka Spitberg

Dans le gobelet en argent :
2 cuillers de sucre, 2 cuillers crème Nestlé, 1 verre de café froid.
Bien agiter et servir avec des pailles.

220 — Maka

Dans un grand verre :
1/2 verre Vermouth Noilly Prat, 1/2 verre Cinzano, 1 zeste citron.
Remplir avec du Perrier glacé, mélanger et servir.

N O P Q R S T U V W X Y Z

221 — Marfisi Cocktail

2 jets Orange Bitter, 2 jets jus de citron, 2 jets Cordial Médoc, 1/6 Rhum blanc, 1/3 Marfisi, 1/3 Gin.

222 — Marigène Cocktail

2 Jets Orange Bitter, 1/6 Prunelle d'Ysère (Rocher), 1/6 Vermouth Noilly-Prat, 2/3 Kirsch.

Inventé par l'Auteur, en l'honneur de M. Sicé, Administrateur délégué de la Sté des G. H. I.

223 — Maro Champagne Cocktail

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 2 jets Angostura, 1/4 verre à liqueur Fraise des Bois (Dolfi), 1/2 verre à liqueur Mirabelle (Dolfi), 1 zeste de citron.

Remplir avec du Champagne Pol Roger (Goût Américain). Remuer légèrement, servir avec des pailles.

224 — Makui Cocktail

2 jets Grenadine, 2 jets jus d'orange, 1/4 Vermouth Noilly Prat, 1/4 Choum-Choum rose.

Bien mélanger et ajouter un zeste de citron au moment de servir.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

Champagne

CHARLES HEIDSIECK

Reims

Ses qualités :

ROYAL (½ sec)
GOUT AMÉRICAIN (sec)
et BRUT 1918

Incomparable !

Exigez la marque

CHARLES HEIDSIECK

Agents exclusifs :

Sté Ame POINSARD & VEYRET

C. E. O.

Bière PILSEN

BECK & Cie Brême

Demandez

Une Pilsen "A la Clé"

Se livre en :

litres-demis-bocs

La Meilleure !

Agents exclusifs :

Sté Ame POINSARD & VEYRET

C. E. O.

225 — Nineteen-Twenty Cocktail

1 jet Sirop de Groseille, 1 jet Pernod, 1/6 Kirsch, 1/6 Gin, 2/3 Vermouth Noilly Prat.

Agiter et servir avec une olive.

226 — Night-Cap

1 jaune d'œuf, 1/3 Curaçao Orange, 1/3 Anisette Marie Brizard, 1/3 Cognac.

Agiter et servir avec des pailles.

227 — New-Orleans Gin Fizz

Dans le gobelet en argent :

1 cuiller sucre, 1 blanc d'œuf, 1 jet fleur d'oranger, le jus d'un citron, 1 verre de Gin, 1 cuiller crème Nestlé.

Bien agiter et servir dans un verre moyen.

228 — Nineteen-Twenty Pick-me-up

1 jet Bitter Orange, 1 jet Angostura, 1 jet Sirop de Gomme, 1/3 Gin, 2/3 Pernod.

Agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec de l'eau Perrier glacée.

O P Q R S T U V W X Y Z

CHAMPAGNES

MUMM & C^IE

Propriété
de la Société Vinicole de Champagne
REIMS

Buvez ses qualités

Cordon Rouge
(Très sec)

Cordon Vert
(Sec)

Carte Blanche
(Doux)

Agents exclusifs :

Compagnie OPTORG

A l'apéritif

Demandez

Un MARFISI ou
Un Cocktail MARFISI

Véritable Vin
de
PATRIMONIO (CORSE)
au
QUINQUINA

Agent pour la Cochinchine et le Cambodge

Paul CANAVAGGIO

SAIGON PNOMPENH

229 — Olympic Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Curaçao, 1/3 Cognac.
Agiter et servir.

230 — Olivette Cocktail

2 jets Bitter Orange, 1 jet Sirop de Gomme, 2 jets Pernod, 2/3 Gin.
Agiter et servir avec un zeste de citron.

231 — Opera Cocktail

1/6 liqueur Mandarinette Cusenier, 1/6 Dubonnet, 2/3 Gin.
Mélanger et servir avec un zeste d'orange.

232 — Old-Fashioned Whiskey Cocktail

Dans un verre à cocktail :
2 jets Angostura, 1 morceau de glace, 1 morceau de sucre, 1 verre de Rye Whiskey.
Mélanger légèrement et servir avec un zeste d'orange.

233 — Orangeade

Dans un grand verre :

3 ou 4 morceaux de glace, 1 cuiller de sucre, 1 jet Grenadine, le jus d'une orange.

Remplir le verre avec de l'eau, ajouter une tranche d'orange et servir avec des pailles.

234 — Orange Blossom

Le jus d'une orange, 1 verre Gin Gordon, 1 blanc d'œuf.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec du Soda.

235 — Ostende Fizz

1/2 verre Cassis, 1/2 verre kirsch.

Bien agiter et servir dans un verre moyen. Remplir avec de l'eau Perrier glacée.

236 — Orgeat Punch

Remplir un grand verre avec des fruits et de la glace en petits morceaux. Ajouter : 1 verre Sirop d'Orgeat, 1 verre Cognac, 1 verre d'eau d'Evian.

Mélanger et servir avec des pailles.

237 — Orgeat Limonade

Dans un grand verre :

1/4 glace pilée, 1/2 Orgeat, le jus d'un citron. Remplir avec de l'eau Perrier.

Servir avec des pailles.

238 — Orange Squash

Se prépare comme l'*Orangeade*, mais remplacer l'eau par de l'eau Perrier.

239 — Oyster Cocktail

Dans un verre à cocktail :

3 huîtres, 2 jets de Worcester Sauce, 1/2 Cognac, 1 cuiller Sauce Tomate (Tomate Ketchup de préférence), 1 jet vinaigre.

Remuer et servir, saupoudrer d'une toute petite pincée de poivre de Cayenne ou ajouter une goutte de Tabasco.

P
Q
R
S
T
U
V W
X
Y
Z

CINTRA

LE

PORTO

DES

CONNAISSEURS

COMPTOIRS GÉNÉRAUX

DE L'INDOCHINE

Anciens Etablissements

JACQUE & DAURELLE, Réunis

SAIGON, 69 Rue Catinat, SAIGON

Agents exclusifs

CHAMPAGNE

PRIVATE CUVÉE

DEMI - SEC
:: SEC ::
EXTRA-SEC

KRUG & Cie

REIMS

Seuls agents

Cie de Commerce et de Navigation

d'Extrême-Orient

Anciennement ALLATINI

SAIGON

240 — Princess Mary Cocktail

1/3 crème Nestlé, 1/3 Gin, 1/3 Crème de Cacao.
Bien agiter et servir.

241 — Prestoman Cocktail

2 jets jus d'orange, 1 jet Pernod, 1/6 Vermouth Cinzano, 2/3 Cognac.
Agiter et servir.

242 — Princeton Cocktail

1 jet Porto Blanc, 2 jets Bitter Orange, 1 verre Old Tom Gin.

243 — Prairie Oyster Cocktail

Dans un verre à Madère :

1 jaune d'œuf (en prenant la précaution de ne pas le briser), 2 jets de Worcester Sauce (Lea & Perrin's), 1 jet vinaigre, 3 jets Cognac. Saupoudrer avec du poivre blanc.
Avaler d'une seule gorgée.

244 — Pink Lady Cocktail

1 blanc d'œuf, 2 jets Grenadine, 1/6 Cognac, 1/3 Gin.

245 — Pink Rose Cocktail

1 jet de Grenadine, 1 blanc d'œuf, 1 jet jus de citron, 1 jet Crème Nestlé, 2/3 Gin.

246 — Planter's Cocktail

1/3 jus de citron, 1/3 jus d'orange, 1/3 Rhum St-James.

247 — Plazza Cocktail

1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

Agiter et servir avec un petit morceau d'ananas.

248 — Polo Cocktail

1/6 jus d'orange, 1/6 jus de raisins, 2/3 Gin.

249 — Porto Flip

1 jaune d'œuf, 1 jet Crème de Cacao, 2/3 Porto Blanc.

Bien agiter. Saupoudrer avec de la noix muscade râpée.

250 — Port Wine Cocktail

1 jet Grand Marnier, 1 jet Angostura, 2 jets Curaçao, 1 verre Porto Cintra.

Mélanger et servir.

251 — Pall Mall Cocktail

1 jet Orange Bitter, 1 jet Menthe Blanche, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

252 — Prince de Galles Cocktail

1 jet jus de citron, 1 jet Cherry Rocher, 1/3 Gin, 1/3 Whisky, 1/3 Cointreau.

253 — Pansy Blossom

2 jets Grand Marnier, 1 jet Grenadine, 1 verre Anis del Oso.

254 — Paradise Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Apricot Brandy, 1/3 Gin.

255 — Parisian Cocktail

1/3 Cassis, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

256 — Pegu Club Cocktail

1 jet Bitter, 1 jet Angostura, 1 jet jus de citron, 1/6 Grand Marnier, 2/3 Gin.

257 — Perfect Cocktail

1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Gin.

Mélanger et servir avec un zeste de citron.

258 — Peto Cocktail

Se prépare comme le *Bronx Cocktail*. Ajouter un jet de Marasquin.

259 — Ping-Pong Cocktail

1 jet jus de citron, 1/2 Crème Yvette, 1/2 Gin.

260 — Perroquet's Cocktail

1 jet Grand Marnier, 1/6 Vermouth Noilly Prat, 1/6 Vermouth Cinzano, 1/3 Cognac, 1/3 Gin, 1/3 Bénédictine.

(*Inventé par l'Auteur, à Saigon*, 1926).

261 — Perroquet's Pick-me-up

Le jus d'un demi citron, 2 jets Grenadine, 1 verre Kirsch (Rocher Frères).

Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Champagne.

(*Inventé par l'Auteur, à Saigon* 1926).

262 — Pour toi... Cocktail

2 jets Grand Marnier, ~~2 jets crème Nestlé,~~ 2 jets Grenadine, 2 jets Marasquin, 1/2 Kirsch, 1/2 Gin.

Bien agiter et servir.

(*Inventé par l'Auteur, à Saigon* 1926).

263 — Pussyfoot Cocktail

1 jaune d'œuf, 1 jet Grenadine, 1/2 jus de citron, 1/2 jus d'orange.

264 — Pousse l'Amour

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger : 1 jaune d'œuf (sans le briser), 1/3 Crème de Cacao, 1/3 Marasquin, 1/3 Cognac Martel.

265 — Pousse Café N° 1

Dans un verre à liqueur, verser sans mélanger : 1/6 Sirop Framboise, 1/6 Crème de Violette, 1/6 Curaçao Orange, 1/6 Pippermint, 1/6 Kummel, 1/6 Cognac.

266 — Pousse Café N° 2

Verser sans mélanger : 1/6 Sirop d'Anisette, 1/6 Cherry Brandy, 1/6 Menthe Blanche, 1/6 Chartreuse Jaune, 1/6 Chartreuse Verte, 1/6 Grand Marnier.

267 — Porto Gobler

Dans un grand verre :

Remplir le verre avec de la glace en petits morceaux, mélanger avec des fruits, ajouter 1 jet de Cassis, 1/2 verre Curaçao, 1/2 verre Marasquin, 1 verre Porto Rouge.

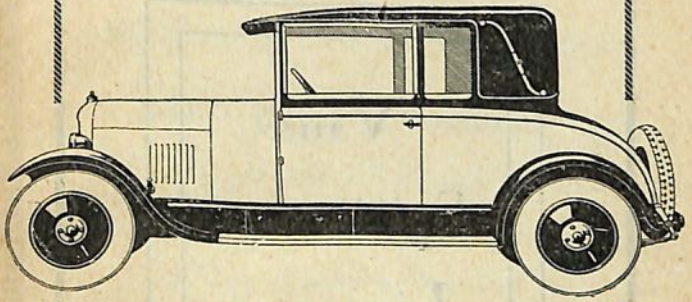
Servir avec des pailles.

268 — Perroquet's Arc-en-ciel

Dans un verre à liqueur, sans mélanger : 1/6 Sirop Grenadine, 1/6 Anisette Marie Brizard, 1/6 Pippermint, 1/6 Chartreuse Jaune, 1/6 Chartreuse Verte, 1/6 Kirsch.

(*Inventé par l'Auteur, à Saigon*, 1926).

La plus **Complète**
La plus **Economique**
La moins chère
c'est...



LA
CITROËN
AUTO-HALL
Etablissements Bainier d'Indochine
Agents exclusifs
SAIGON - HANOI - PNOMPENH

H. DELPEYRAT

33 à 39, rue Amiral Dupré

SAIGON

Vins

Spiritueux

Liqueurs

Champagne : LANSON Père & Fils

Pâtés de foie gras

du Périgord PINQUET

269 — Quelle Vie Cocktail

Cognac, 1/2 Kummel.
ɛr et servir. (Se sert après dîner).

70 — Quartier Latin Cocktail

Cointreau, 1/2 Picon, 1/2 Dubonnet.

271 — Quaker's Cocktail

Jamaïca Rhum, 1/3 Sirop Framboise,
ɔgnac, 1 jet jus de citron.

272 — Queen's Cocktail

ıs le gobelet en argent :
ranche ananas, 1 tranche orange,
ermouth Noilly Prat, 1/3 Vermouth
ıo, 1/3 Gin.
ı agiter et servir dans un verre à
ıil.

73 — Quarter-Deck Cocktail

jus de citron, 1/3 Sherry Sandeman,
hum blanc.
ɛr et servir.

En servant un Cocktail Rien ne vaut une "Abdulla"

Cigarettes ABDULLA

Turkish : nos 11 et 5
Egyptian : no 16
Virginia : nos 75-87 et 70

Agents exclusifs :

Société Marseillaise d'Outre-Mer

SAIGON - HAIPHONG - PNOMPENH

R
S
T
U
V W
X
Y
Z

LOWENBRAU



La plus savoureuse
des Bières

274 — Royal Cocktail

1 jet Marasquin, 1/3 Cherry Rocher, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

Agiter et servir avec une cerise.

275 — Rose Cocktail (Perroquet's)

1 jet Marasquin, 2 jets Sirop Groseille, 2 jets Cherry Rocher, 1/6 Cinzano, 1/6 Vermouth Noilly Prat, 1/6 Kirsch, 1/6 Gin, 1 jet Crème de Noyau.

Mélanger et servir avec des cerises.

(Inventé par l'Auteur, 1926 au Perroquet).

276 — Rose Cocktail

2 jets Cassis, 1 jet Fraisette, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Kirsch, 1/3 Gin.

(*Inventé par Santos, au Bar du Chatham*).

277 — Rob Roy Cocktail

1 jet Grand Marnier, 1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Scotch Whisky.

278 — Reform Cocktail

1 jet Angostura, 1 jet Grand Marnier, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Sherry Sandeman.

279 — Rock and Rye

1 jet Sirop Gomme, le jus d'un demi citron, 1/2 verre Rye Whisky.
Servir avec un zeste de citron.

280 — Remsen Cooler

Enlever le zeste entier d'une orange sans le déchirer, de façon à pouvoir garnir tout l'intérieur d'un verre moyen. Ajouter : 1 morceau de glace, 1 verre de Whisky, remplir avec de l'eau Perrier.
Mélanger et servir.

281 — Royal Fizz

1 jaune d'œuf, 2 jets Grenadine, le jus d'un demi citron, le jus d'une moitié d'orange, 3/4 verre Gordon Gin.
Agiter et servir dans un verre moyen.

282 — Rush House Cocktail

2 jets Grand Marnier, 3 jets Sirop Groseille, 3/4 verre Rye Whisky.

283 — Royal Smile

Le jus d'un citron, 2 jets Grenadine, 2/3 Calvados, 1/3 Gin.
Agiter et servir dans un verre à Bordeaux.

284 — Rum Sour

Se prépare comme le *Brandy Sour*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

285 — Rum Julep

Se prépare comme le *Brandy Julep*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

286 — Ruby Fizz

1 cuiller de sucre, 1 œuf battu, 1 verre de Gin.
Agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec du Ginger Ale.

287 — Rum Smash

Se prépare comme le *Brandy Smash*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

288 — Rum Crustas

Se prépare comme le *Brandy Crustas*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

289 — Rum Daisy

Se prépare comme le *Brandy Daisy*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

290 — Rum Flip

Se prépare comme le *Brandy Flip*, mais remplacer le Cognac par du Rhum.

BIEDERMANN & Cie

SAIGON
ET
HANOI

≈

Importateurs
de la véritable
Bière **PILSEN**

“ PILSNER URQUELL ”

≈

Le fameux apéritif

BITTER CAMPARI

IMPORTATION ◇ EXPORTATION
COMMISSION

GROS – DEMI-GROS – DÉTAIL

A. GUYONNET

MAISON FONDÉE EN 1904

Huiles et Graisses comestibles et :: industrielles ::
Salaisons et conserves alimentaires
:: Saindoux ::

Usines frigorifiques Conserves alimen- :: taires à :: THANH-MY-AN Giadinh (Cochinchine)

TÉLÉPHONE : 318

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
BOULANGERIE

FROMAGES - PRIMEURS
(A tous les courriers)

Magasins détail
38-40, Rue Catinat -:- SAIGON
TÉLÉPHONE N° 299

EXPÉDITIONS dans l'intérieur

291 — S. G. H. I. Cocktail

1/3 Grand Marnier, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon*).

292 — Side-Car Cocktail

1/3 jus de citron, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau (Triple Sec).

Agiter et servir.

293 — Silver Cocktail N° 1

2 jets Orange Bitter, 1 jet Sirop d'Orgeat, 2 jets Marasquin, 1 blanc d'œuf, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

Bien agiter et servir

294 — Silver Cocktail N° 2

2 jets Orange Bitter, 1 jet Sirop Gomme, 2 jets Marasquin, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

295 — S. G. Cocktail

1/3 jus de citron, 1/3 jus d'orange, 1 jet Grenadine, 1/3 Rye Whisky.

296 — Silver Streak Cocktail

1/2 Kummel Bols, 1/2 Young's Gin, de préférence.

297 — Sir Walter Cocktail

1 jet Grenadine, 1 jet Curaçao, 1 jet jus de citron, 1/3 Cognac, 1/3 Rhum.

298 — Seventy-five Cocktail

1 jet Grenadine, 1 jet Pernod, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

299 — Saratoga Cocktail

2 jets Bitter, 1 jet Sirop d'Ananas, 2 jets Marasquin, 3/4 Gin.

300 — Scoff-law Cocktail

2 jets Bitter, 1/6 Grenadine, 1/6 jus de citron, 1/3 Rye Whisky, 1/3 Vermouth Noilly Prat.

(*Inventé par Harry, New-York Bar, Paris*).

301 — Star Cocktail

1 jet Jus de raisins, 1 jet Vermouth Noilly Prat, 1/3 Calvados, 1/3 Gin.

302 — Stanley Cocktail

2 jets Grenadine, 2 jets jus d'orange, 1/2 Gin, 1/2 Rhum.

303 — Slœberry Cocktail

1 jet Angostura, 1 jet Orange Bitters, 1 verre de Slœ Gin.

304 — So-So Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 Calvados, 1/3 Cinzano, 1/3 Gin.

305 — Soda Cocktail

Dans un grand verre :
1 cuiller de sucre, 3 jets Angostura, 1 bouteille de limonade glacée.
Mélanger et servir avec un zeste de citron.

306 — Snowball Cocktail

1/6 Crème de Violette, 1/6 Grand Marnier, 1/6 Anisette Marie Brizard, 1/6 crème Nestlé, 1/3 Gin.

307 — Some Moth Cocktail

1 jet Pernod, 1/3 Noilly Prat, 2/3 Gordon Gin.

308 — Stinger

1/2 Crème de Menthe Blanche, 1/2 Cognac.

309 — Sunshine Cocktail

1 jet Sirop Gomme, 2 jets jus de citron, 1/2 Cognac, 1/2 Sunshine Rum.

310 — St-Marc Cocktail

1/6 Sirop Groseille, 1/6 Cherry Brandy, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Gin.

(*Inventé par M. E. Forrester, Barman, Cercle Naulique, Cannes*).

311 — Scotch Higball

Se prépare comme le *Brandy Higball*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

312 — Shandy Gaff

Par parties égales de Ginger Ale et de Pale Ale.

313 — Sherry Gobler

Dans un grand verre :

De la glace cassée en morceaux, mélanger avec des fruits de saison, ensuite ajouter : 2 jets Cassis, 2 jets Fraisette, 2 jets Curaçao, 2 jets Marasquin, 2 jets Cherry Brandy, 2 jets Grand Marnier. Remplir avec du Sherry Sandeman.

Servir avec des pailles.

314 — Sherry Cocktail

1 jet Bols Bitters, 2 jets Grand Marnier, 1 verre Sherry Sandeman.

Servir avec une olive.

315 — Sherry Flip

1 jaune d'œuf, 1 cuiller sucre, 1 jet Crème de Cacao, 3/4 Sherry Sandeman.

Bien agiter et servir. Saupoudrer de noix muscade râpée.

316 — Sir Charles Punch

Dans un grand verre :

De la glace cassée en morceaux, mélanger avec raisins, cerises, ananas, etc... Remplir jusqu'au bord, ajouter : 1/2 verre Porto Blanc, 1/4 verre Curaçao Fockink, 1/2 Cognac, 2 jets Grand Marnier.

Mélanger et servir avec des pailles.

317 — Soul Kiss

Dans le gobelet en argent :

1 tranche d'orange, 1 jet St-Raphaël, 1/2 Cinzano, 1/2 Rye Whisky.

Bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

T U V W X Y Z

318 — Southern Beauty

Dans le gobelet en argent :

1 jet Sirop d'Orange, le jus d'un citron, 1/2 verre Cognac, 1/2 verre Ponche-Soto.
Bien agiter et servir dans un verre moyen, compléter avec de l'eau Perrier.

319 — South Side

Le jus d'une orange, 1 cuiller de sucre, 2 feuilles de menthe, 3/4 verre Gin.
Bien agiter et servir dans un verre moyen. Compléter avec de l'eau Perrier.

320 — Soyer au Champagne

Dans un grand verre :

1 glace à la vanille, 2 jets Grand Marnier, 2 jets Marasquin. Remplir avec du Champagne glacé, mélanger et ajouter 1 tranche d'orange, 2 tranches d'ananas, 3 cerises, 3 fraises.

321 — Stone Fence

Dans un grand verre :

1 verre à liqueur de Cognac ou de Whisky, 1 ou 2 morceaux de glace.
Remplir avec du cidre et servir.

322 — Suzy Cocktail

3 jets Orange Bitter, 3 jets Bernardiner Bols, 3 jets Curaçao Rocher, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

Agiter et servir avec une cerise.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

323 — Swissess

2 jets Grenadine, 1 blanc d'œuf, 1 verre Anis Pernod Fils.

Bien agiter et servir dans un verre moyen, remplir avec de l'eau Perrier.

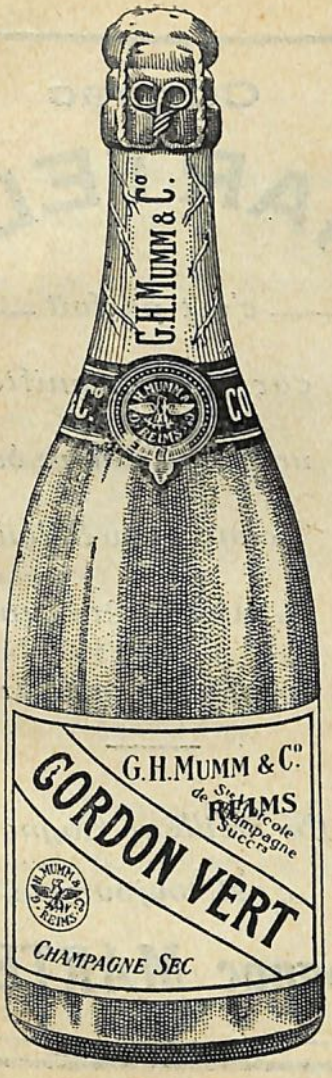
324 — Sois Fidèle Cocktail

2 jets Curaçao Roq (Maison Rocher Frères), 2 jets Sirop Framboise, 1/2 Porto Blanc, 1/2 Cognac.

Mélanger et servir avec un bigarreau.

(*Inventé par l'Auteur, à Saigon*, 1927.)

T
U
V W
X
Y
Z


G.H.MUMM & C°.
G.H.MUMM & Cº
REIMS
G.H.MUMM & Cº
REIMS
GORDON VERT
CHAMPAGNE SEC

T U V W X Y Z

Cognac

MARTELL

c'est parfait

car cela signifie

un chef-d'œuvre du

Temps et du Soleil,

des crus sévèrement

:: sélectionnés ::

Le meilleur Cognac,

c'est toujours le

Cognac MARTELL

325 — Terres Rouges Cocktail

3 jets Orange Bitter. 1/6 Grenadine, 1/6 Kirsch, 2/3 Rhum de la Martinique.
(Inventé par l'Auteur, Bar du Perroquet, Saigon, 1927)

326 — Tu-me-taquines-Cocktail ou Teaser Cocktail

1 jet Grenadine, 2 jets jus de citron, 1/3 Cognac, 2/3 Rhum Blanc.
Agiter et servir.
(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

327 — Tuxedo Cocktail

2 jets Marasquin, 1 jet Pernod, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

328 — Trinity Cocktail

1/6 Vermouth Noilly Prat, 1/6 Vermouth Cinzano, 2/3 Old Tom Gin.

329 — Tropical Cocktail

1/3 Crème de Cacao, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Marasquin.

330 — Turf Cocktail

2 jets Pernod, 2 jets Angostura, 1 jet Prunelle Dolfi, 1/2 Vermouth Cinzano, 1/2 Gin.

331 — Tipperary Cocktail

2 jets jus d'orange, 2 jets Grenadine, 1 jet Pippermint Get, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

332 — Thunder Cocktail

1 cuiller à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 3/4 Cognac.

Bien agiter et servir dans un verre à cocktail. Saupoudrer légèrement de poivre moulu.

333 — Tango Cocktail

2 jets Curaçao, 3 jets jus d'orange, 1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Gin.

334 — Third Degree Cocktail

2 jets Pernod, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Gin.

335 — Trilby Cocktail

2 jets Pernod, 2 jets Bitter, 1/3 Prunelle d'Isère Rocher Frères, 1/3 Cinzano, 1/3 Whisky Scotch.

336 — Three Mile Limit Cocktail

1 jet Grenadine, 1 jet jus de citron, 1/3 Bacardi Rhum, 2/3 Cognac.

(*Inventé par Harry, New-York Bar, Paris*).

337 — Tantalus Cocktail

1/3 Calvados, 1/3 Cognac, 1/3 jus de citron.

338 — Tod and Jerry (Chaud)

Dans un grand verre :

2 jaunes d'œufs, 2 cuillers de sucre en poudre, battre 1 ou 2 minutes, ensuite ajouter 1/2 verre Fine Champagne, 1/2 verre Rhum de la Jamaïque, 2 jets de Marasquin.

Mélanger et remplir le verre avec du lait Nestlé bouillant et servir avec des pailles. Saupoudrer de noix muscade râpée.

339 — Tod and Jerry (Froid)

Se prépare comme le *Tod and Jerry chaud* mais remplacer le lait Nestlé chaud par du froid.

340 — Tom Collins

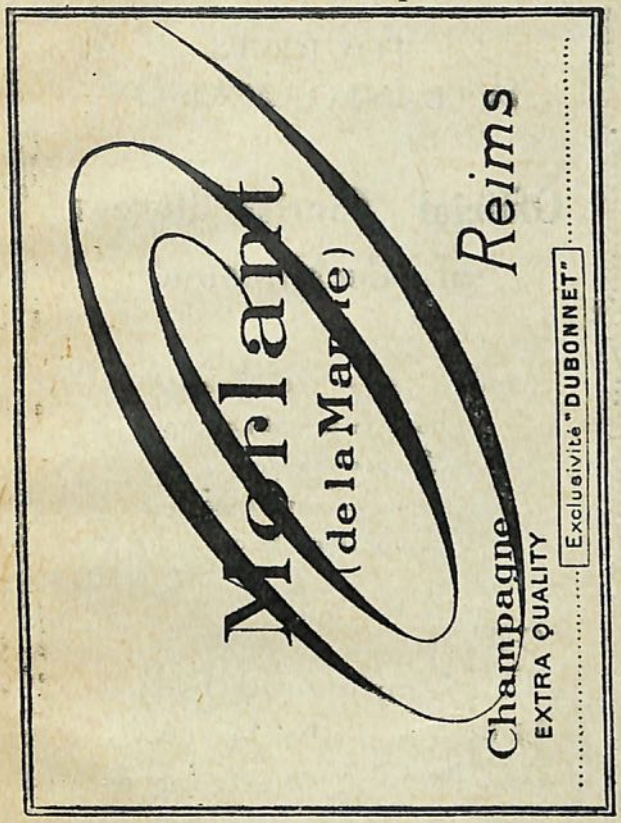
Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuiller de sucre, le jus d'un citron, 1/2 verre de Gin.

Mélanger et remplir avec de l'eau Perrier glacée.

Servir avec des pailles.

Voici le CHAMPAGNE qu'il vous faut!



Goûtez-le, vous l'apprécierez.

Agent :

Ets Charrière, Dufourg & Garriguenc

U V W X Y Z

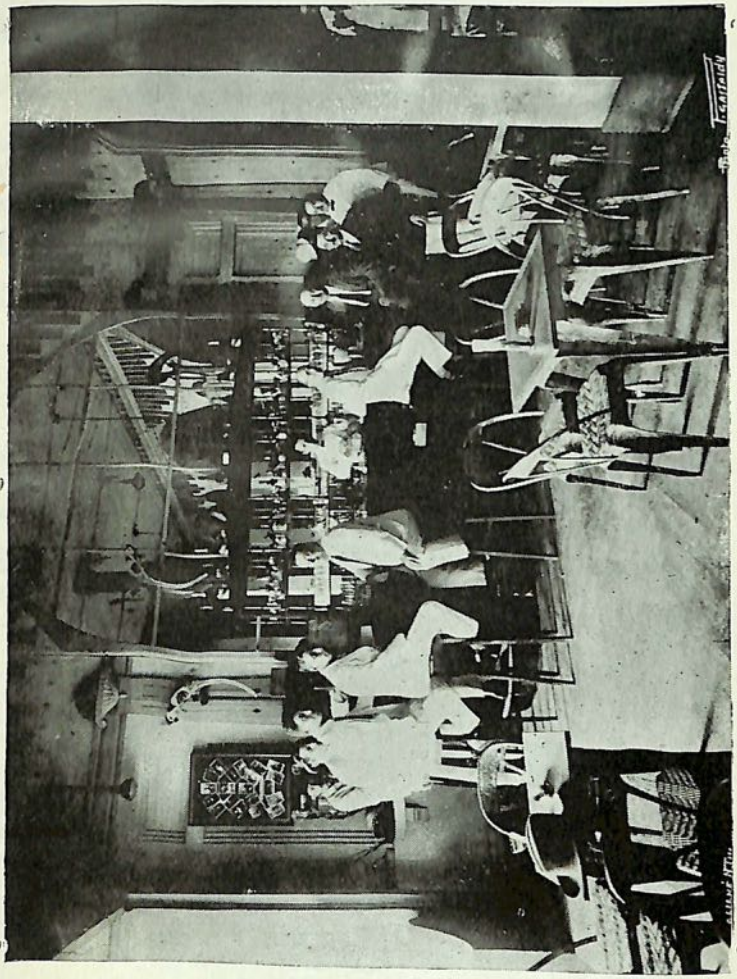
TOURISTS
FULL INFORMATION

Official Tourist Bureau of Cochinchina

The town of Saigon
The environs of Saigon
Inspection Tours
Small Excursions
Long Excursions

Offices at:
The Continental Palace
Daily from 9 a. m. to 11 a. m.
And from 3 p. m. to 5 p. m.

And at The Messageries Maritimes
On the arrival of every Mail steamer



JEAN *derrière son Bar, avec quelques habitués.*

P. Pasdaloy

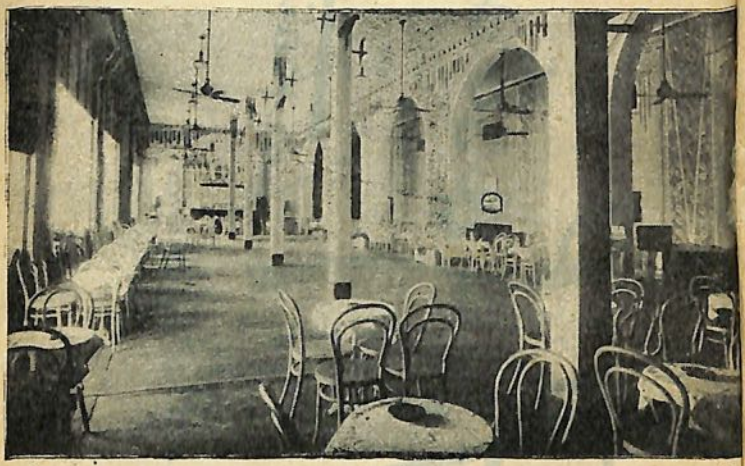
portraitiste

136, Rue Catinat

W X Y Z

PENDANT L'ENTR'ACTE
ET APRÈS LE SPECTACLE
ALLEZ AU

Dancing du Perroquet



ATTRACTIONS-JAZZ
BAR AMÉRICAIN

341 — Venez avec moi Cocktail
Come along with me Cocktail

2 jets Chartreuse Jaune, 1/3 Prunelle l'Isère, 1/3 Vermouth Cinzano, 1/3 Calvados.

Servir avec un bigarreau.

(*Inventé par l'Auteur, au Bar du Perroquet, Saigon* 1927).

342 — Washington Cocktail

2 jets Bitter, 1 jet Angostura, 1 jet Sirop Framboise, 1/2 Vermouth Noilly Prat, 1/2 Cognac.

343 — Vermouth Cocktail

2 jets Orange Bitter, 2 jets Angostura, 1/2 Vermouth Cinzano, 1/2 Vermouth Noilly Prat.

Servir avec une olive.

344 — Whisky Cocktail

2 jets Bitter, 1 jet Angostura, 2 jets Grand Marnier, 3/4 Rye Whisky.

345 — White Lady Cocktail

1/3 Pippermint Get, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau (Angers).

346 — West Indian Cocktail

1 jet Sirop Gomme, 2 jets Rhum de la Jamaïque, 1 jet jus de citron, 1/2 verre Gin.

347 — Voronoff Cocktail

1/3 Vodka, 1/3 Rhum de la Martinique, 1/6 Zubofka, 1/6 Whisky.

348 — Volstead Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Whisky, 1/3 Swedish Punch, 1 jet Sirop Framboise.

349 — Vie en Rose Cocktail

1/3 Grenadine, 1/3 Kirsch, 1/3 Gin.

350 — Wax Cocktail

1/3 blanc d'œuf, 2 jets Marasquin, 1/3 Pernod, 1/3 Gordon Gin.

351 — Welcome Stranger Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 Calvados, 1/3 Cognac.

352 — Warden Cocktail

1/3 Vermouth Chambéry, 2/3 Gin.

353 — Wedding Ball Cocktail

1/6 Cherry Brandy, 1/6 jus d'orange, 1/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

354 — Wardays' Cocktail

2 jets Werder (Rocher Frères), 2 jets Curaçao, 2 jets Angostura, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 2/3 Gin.

355 — Woon Fizz

Dans le gobelet en argent :
1 cuiller à café de sucre, le jus d'un citron, 2 jets Pernod, 3/4 Gin.
Agiter et servir dans un verre moyen. Remplir avec de l'eau Perrier glacée.

356 — Wembley Cocktail

1/3 Sirop d'Ananas, 1/3 Vermouth Noilly Prat, 1/3 Whisky.
(*Inventé par Charlie Forrester, Grafton-Club, Londres*).

357 — Whisky Sour

Se prépare comme le *Brandy Sour*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

358 — Whisky Crustas

Se prépare comme le *Brandy Crustas*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

359 — Whisky Flip

Se prépare comme le *Brandy Flip*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

360 — Whisky Smash

Se prépare comme le *Brandy Smash*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

361 — Whisky Julep

Se prépare comme le *Brandy Julep*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

362 — Whisky Daisy

Se prépare comme le *Brandy Daisy*, mais remplacer le Cognac par du Whisky.

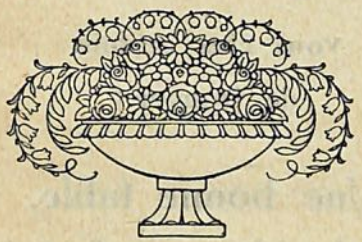
Pour passer un bon Dimanche...

Allez au

Grand Hôtel

du

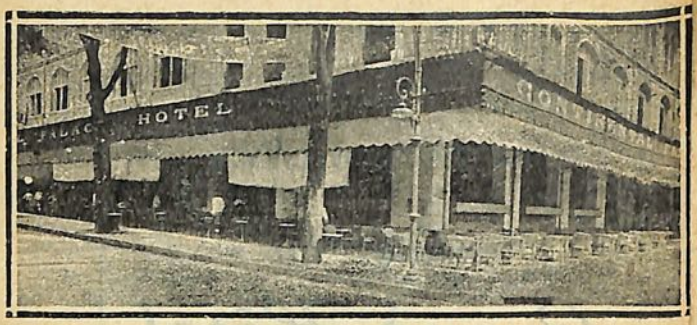
Cap St-Jacques



Renommé pour sa cuisine

Direction :
M. ALLIER

X
Y
Z



En descendant à

l'Hôtel Continental

Vous êtes certain
de trouver :

Une bonne table,
Une chambre confortable,
Un public select

363 — Xanthia Cocktail

1/3 Cherry Brandy, 1/3 Werder Rocher
ères, 1/3 Gin.

364 — Xeres Cocktail

1 jet Grand Marnier, 1 jet Bitter Bols,
et Angostura, 1 verre Sherry Sandeman.

De passage à Saigon
n'oubliez pas de
déguster le fameux

COCKTAIL
PERROQUET



Recette :

1/5 American Bar
1/5 Jolies Attractions
1/5 Dancing
1/5 Champagne glacé
1/5 Atmosphère de
Montmartre

BAR DU PERROQUET

CONTINENTAL-PALACE HOTEL

Dans un décor enchanteur
où règne le climat des plus
douces régions de France
vous trouverez tout le con-
fort moderne au



LANGBIAN-PALACE
HOTEL

DALAT
(ANNAM)

Direction :
FÉRAUDY

365 — Yokohama Cocktail

1 jet Pernod, 1/6 Grenadine, 1/6 jus d'orange, 1/3 Vodka, 1/3 Gin.

366 — Yale Cocktail

2 jets Angostura, 3 jets Grand Marnier, 1 verre Gin.

Champagnes :

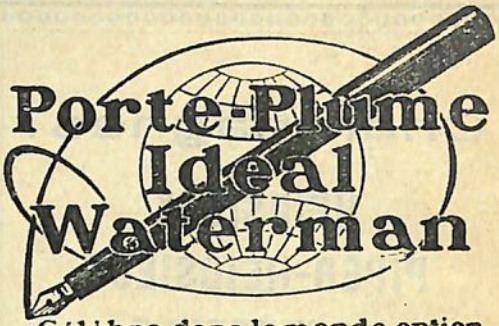
HEIDSIECK
PIPER-HEIDSIECK
MONTEBELLO



Agents :

Les Successeurs d'Henri Blanc
22-24-26, Boulevard Charner
SAIGON

E. Foltzer et R. Moitessier



Célèbre dans le monde entier

En vente aux
prix de France

à la

Librairie A. PORTAIL

qui assure également
toutes les réparations

Une visite s'impose...

367 — Zagrab Cocktail

1/6 Rachie, 1 cuiller à café de sucre, 3/4 Vermouth Cinzano.

(*Inventé par l'Auteur, 1925.*)

368 — Zaza Cocktail

2 jets Bitter Orange, 1/3 Vermouth Cinzano, 2/3 Gin Gordon.

369 — Zazarac Cocktail

1/6 Anisette Marie Brizard, 2 jets Angostura Fockink, 2 jets Pernod, 1/3 Bacardi Rum, 1/3 Rye Whisky.

370 — Zizi Cocktail

1/4 Fraise des Bois Dolfi, 1/6 Mirabelle Dolfi, 1/2 Rhum blanc.

Bien mélanger dans le shaker, ajouter 3 jets crème Nestlé, mélanger encore légèrement et servir avec des pailles.

(*Inventé par M^lle C... 1927*)

IMPRIMERIE NOUVELLE
:: A. PORTAIL ::
RUE CATINAT, SAIGON

IMPRIMERIE NOUVELLE
ALBERT PORTAIL
RUE CATINAT, SAIGON