100 le BRISTOL PARIS 1925 2025

100

LES COCKTAILS

Cent ans d'histoire, dix cocktails pour dix décennies iconiques,
chacune raconte une étape importante dans la vie du Bristol Paris.

A Century of History, Ten Cocktails for Ten Iconic Decades,
each one tells a special moment in the life of Le Bristol Paris.

— 1925 —

1925 - Hippolyte Jammet ouvre Le Bristol Paris, en plein cœur des Années Folles,
qui voient triompher Joséphine Baker, Sydney Bechet et le Charleston.

Hippolyte Jammet opens Le Bristol Paris during the Roaring Twenties, a period marked
by the triumphs of Josephine Baker, Sydney Bechet and the Charleston dance.

32 €

Cognac Hennessy V.S / Sirop de pollen / Verjus / Thé vert / Blanc d'œuf

— 1940 —

1940 - L'hôtel Le Bristol Paris devient la résidence officielle
de l'Ambassade Américaine et de ses ressortissants durant la guerre.

The American Embassy and its citizens established
their official residence at Le Bristol Paris during the war.

32 €

**Gin Bombay Sapphyre 1er cru / Jus de citron / Chartreuse verte /
Sirop de wakamé**

— 1950 —

1950 - Le Bristol Paris est consacré en obtenant ses « 4 étoiles luxe »
Les clients célèbres affluent : Konrad Adenauer, Kim Novak,
Rita Hayworth, Charlie Chaplin…

Le Bristol Paris strengthens its reputation by earning its «4-star luxury» rating,
attracting a clientele of celebrities such as Konrad Adenauer, Kim Novak,
Rita Hayworth and Charlie Chaplin.

32 €

**The Macallan aromatisé au gingembre / Campari /
Jus de citron / Apérol / Sirop de miel**

— 1960 —

1969 - Le premier bar du Bristol Paris ouvre à l'emplacement
de l'actuel Café Antonia.

Opening of the first bar at Le Bristol Paris, where Café Antonia stands today.

32 €

**Cachaça aux écorces de combava / Feuilles de basilic thaï /
Purée de mangue / Sirop de sucre / Ginger beer / Jus de citron vert**

— 1970 —

1975 - Joséphine Baker fête ses 50 ans de music-hall au Bristol Paris
en compagnie de Mick Jagger, Sofia Lauren, Alain Delon,
la princesse Grace de Monaco…

Joséphine Baker celebrates her 50th anniversary in music hall at Le Bristol Paris
with Mick Jagger, Sofia Lauren, Alain Delon, Princess Grace of Monaco…

32 €

**Rhum Sailor Jerry / Rhum Botran 15 ans / Liqueur de piment d'Espelette /
Sirop pomme-cannelle / Angostura Bitter**

— 1980 —

1980 - Après son acquisition par la famille Oetker, l'hôtel se dote
d'une piscine au 6e étage avec vue sur les toits de Paris.

After the Oetker family acquired the hotel, a 6th-floor pool was added,
offering views over the rooftops of Paris.

32 €

Téquila Volcan / Jus de citron vert / Sirop edamame / Lillet / Roquette

— 1990 —

1995 - Arrivée au Bristol Paris de Catherine Arnaud-Vulin,
première sommelière à exercer son métier dans un palace.

Catherine Arnaud-Vulin becomes the first woman sommelier to work in a palace.

34 €

**Liqueur Italicus aux baies de timur / Purée de sudachi /
Sirop de thé blanc / Perrier / Champagne Moët & Chandon**

— 2000 —

2009 - Le restaurant gastronomique est rebaptisé Epicure
et se voit couronné d'une troisième étoile au guide Michelin.

The gastronomic restaurant is renamed Epicure and is awarded a third Michelin star.

32 €

Rye Whisky Whistle Pig / Sirop de maïs Cancha grillé / Bitter ail noir

— 2010 —

2018 - Les soirées Bristol After Dark sont lancées au Bar du Bristol.

Le Bristol After Dark evenings are launched at Le Bar du Bristol.

26 € *(sans alcool)*

**Purée de corossol / Eau de coco / Jus d'ananas /
Sirop de cacahuète et coriandre**

— 2020 —

2023 - Le Bristol Paris devient le premier palace à entrer dans le Web3
avec la naissance de l'H3ritage, une première collection de NFTs,
attachée à un club ultra exclusif.

Le Bristol Paris becomes the first palace to enter the Web3 with the birth of L'H3ritage,
a first collection of NFTs, combined with an ultra-exclusive club.

32 €

Rhum Eminente au pralin / Sirop de noix de pécan / Expresso

— 2025 —

Voilà 100 ans que Le Bristol Paris offre le meilleur de l'excellence à la française.
Une légende qui n'est pas près de s'éteindre.

For 100 years, Le Bristol Paris has been a beacon of French excellence.
A legend that will endure.

34 €

**Vodka Belvédère infusée à la fève de tonka / Jus de citron jaune /
Sirop de chapelure / Champagne Moët & Chandon**