



**DANICO FÊTE
SES 10 ANS
AUTOUR D'UN MENU
BEST OF INÉDIT**



DANICO



POUR CÉLÉBRER SES DIX ANS, DANICO PROPOSE À PARTIR DU 9 JUIN ET PENDANT TOUT L'ÉTÉ UN MENU BEST OF POUR FAIRE REVIVRE SES COCKTAILS LES PLUS EMBLÉMATIQUES DEPUIS SON OUVERTURE EN 2016.

De juin à septembre 2026, Danico ressort de ses archives quelques-unes de ses créations qui ont su, au fil des années, s'imposer comme de grands classiques. Un menu anniversaire de 30 cocktails, monté avec la complicité de Maison Ferrand et Kota, qui se parcourt comme un carnet de souvenirs liquides : dix années comme dix chapitres, chacun décliné autour de trois créations.



Pour chaque année, deux cocktails sont proposés en édition limitée - compteur d'unités à l'appui - et sont donc à siroter de toute urgence avant le redouté *sold out*. Parmi eux, l'*Alligator c'est vert*, cocktail signature de la maison au pandan, ingrédient fétiche de Nico de Soto, et élixir favori d'Alexandre Giesbert, cofondateur de l'établissement : un egg nog exotique, autour de l'absinthe, du pandan et du lait de coco.

La troisième création fait quant à elle office de fil rouge, et sera disponible tout l'été : de quoi trinquer sans pression, à l'image de l'iconique *Kota Ternate*, revisite clarifiée de la Piña Colada ; du *Mirror Selfie*, premier cocktail de Corentin Gaudin : un highball pétillant où pamplemousse et estragon jouent la carte méditerranéenne ; ou du *Krakatoa*, un cocktail clarifié, cœur battant de la première carte Danico Xplorer Indonésie, réinterprétation du *rujak*, plat local typique.

Au total, trente cocktails feront ainsi leur comeback, dont dix disponibles tout l'été, avant l'arrivée d'un nouveau menu Xplorer à la rentrée.





10 Years!

To celebrate Danico's 10th anniversary, we, the Danico team, wanted to give something back to you—the guests who keep walking through our doors and bringing this bar to life year after year—by inviting you to rediscover the flavors that have defined the past decade. Inside, you'll find 30 cocktails, with 3 cocktails representing each year of Danico's journey. We are also delighted to present this anniversary menu alongside Maison Ferrand, our trusted partner since day one, whose unwavering support has been an essential part of this journey. Thank you for all these years, and here's to many more to come.

Happy anniversary to you, to us,
and to our lovely Danico.
Love,

The Danico Team

FRENCH & DISTILL
Rum, Orange, Lime, Mint
Rum, Orange, Lime, Mint
Rum, Orange, Lime, Mint
Rum, Orange, Lime, Mint

WHAT'S UP DOC?
Spicy, Honeydew, Lime
Cranberry, Lime, Honeydew
Rum, Orange, Lime, Mint

LES MOULETS FRANÇOIS
Mignon, Orange, Lime
Rum, Orange, Lime, Mint

FAT
Scotch, Calvados, Baked Apple, Lemon
Taste: Smoke, Stencil

RODGE MED F
Aquavit, Be, Söderblanc, Spice Mi

Et pour lancer les festivités, rendez-vous le 8 juin, de 20h à 2h, avec Nico de Soto au shaker et derrière les platines, rejoint par Raphaëlle Rosenthal, également aux commandes de la bande-son. Une soirée d'anthologie, où c'est Danico qui régale toute la nuit : Kota Daïquiri, bières et Champagne, pour une partition liquide aux petits oignons.



À PROPOS DE DANICO

Accessible le soir venu par le restaurant Daroco, Danico est depuis dix ans l'une des références parisiennes du cocktail. Imaginé par Nico de Soto et porté aujourd'hui par Corentin Gaudin et son équipe, le bar cultive une mixologie inspirée des saveurs et des cultures du monde. Depuis 2023, cette philosophie s'exprime à travers Danico Xplorer, une série de cartes nourries des découvertes réalisées lors de voyages à travers le monde, véritables odyssées liquides. Une approche singulière qui vaut aujourd'hui à Danico de figurer à la 30^e place du World's 50 Best Bars et à la 17^e place du Top 500 Bars. Le bar a également été élu Best Cocktail Menu 2026 et People's Choice 2026 aux Bartenders' Choice Awards France et nommé dans le Top 10 des World's Best Cocktail Menu 2026 aux Tales of the Cocktail Spirited Awards.



A close-up photograph of a bar counter. On the counter, there is a clear glass containing several tools: a long-handled strainer, a pair of tweezers, and a long-handled spoon. To the right of the glass are four golden, cylindrical shakers. The background is softly blurred, showing green vertical blinds and warm, bokeh light spots. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

INFORMATIONS

DANICO

6 rue Vivienne, 75002 Paris

Ouvert tous les jours de 17h00 à 02h00

Menu Best Of

Du 9 juin au 31 août 2026, dans la limite
des unités disponibles.

Danico Paris | Instagram @danicoparis