

Les Cocktails

17



OLD FASHION

Tranche d'orange et cerise
3 traits de Fernet Branca
Eau gazeuse
4 cl de Maker's Mark

Placez un sucre au fond d'un verre à whisky. Ajoutez trois traits de Fernet Branca. Rajoutez une tranche d'orange, une cerise et un trait d'eau gazeuse. Pilonnez l'ensemble puis enlevez les restes de fruit du verre. Versez 4 cl de Maker's Mark, de la glace, et recouvrez le tout d'eau gazeuse. Décorez votre verre avec une tranche d'orange fraîche et une cerise.



PETULASHOW

2 cl de Vodka
2,5 cl de Cassis Cueillette
Joseph Cartron
2 cl de jus de pamplemousse



BOMBAY LEMON BOMB

5 cl Gin Bombay Sapphire
2,5 cl de jus de citron jaune pressé
1 cuillère à café de marmelade de citron

Mélanger vigoureusement l'ensemble des éléments dans un shaker rempli de glace. Verser le contenu du shaker dans un verre à cocktails en filtrant la glace.



COCKTAIL EXTREME

5 cl de Vodka Poliakov
Extrême
Dés de citron vert pilés
Purée de fraises
Quelques framboises
et mûres fraîches



GOLD IN A COCO

6 cl Pina colada
6 cl Gold kiss
2 cl Batida de Coco
2 cl Galliano