



BACON BOULEVARDIER

★ VERRE ★

Rocks



★ GLACE ★

Cubes



★ TECHNIQUE ★

Verre à mélange



★ GARNISH ★

Tranche d'orange



★ INGRÉDIENTS ★

3cl de table whisky fatwash bacon
3cl de vermouth rouge
3cl d'amer italien

★ FATWASH ★

POUR 70cl DE WHISKY :

- 2 tranches de bacon grillées
- Faire infuser 24h à froid
- Puis filtrer le liquide.

★ ETAPES ★

- 1 - Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons.
- 2 - Remuer délicatement pendant environ 20 secondes afin de bien refroidir et diluer le cocktail.
- 3 - Filtrer dans un verre Rocks préalablement rempli de glaçons cube.
- 4 - Décorer avec une tranche d'orange.



CALAMITY JANE

★ VERRE ★

Rocks



★ GLACE ★

Cubes



★ TECHNIQUE ★

Shaker



★ INGREDIENTS ★

5 cl JNPR Vermouth
3 cl Verjus
2 cl Sirop de falernum

★ ETAPES ★

- 1 - Remplir un shaker de glaçons. Verser tous les ingrédients dans le shaker.
- 2 - Shaker énergiquement pendant 10 à 15 secondes.
- 3 - Filtrer dans un verre Rocks rempli de glaçons cube.





CORNITA

★ VERRE ★

Rocks



★ GLACE ★

Cubes



★ TECHNIQUE ★

Shaker



★ GARNISH ★

Rim de sel rose
sur le bord du verre



★ INGRÉDIENTS ★

4cl Gin Octopus
2cl Kiyoko Yuzu
2cl Verjus
2cl Sirop de maïs & épices cajun maison

★ SIROP DE MAÏS & ÉPICES CAJUN ★

1L d'eau, 1 kg de sucre blanc, 200g de maïs,
10g d'épices cajun :

- Faire chauffer à feu doux pendant 1 heure.
- Mixer puis laisser reposer 2 heures.
- Filtrer à l'aide d'un chinois.

★ ÉTAPES ★

- 1 - Réaliser un rim de sel rose sur le bord du verre Rocks.
- 2 - Remplir un shaker de glaçons. Verser tous les ingrédients dans le shaker.
- 3 - Shaker énergiquement pendant 10 à 15 secondes.
- 4 - Filtrer dans le verre Rocks rempli de glaçons cube.



LA RUEE VERS L'OR



★ VERRE ★

Rocks



★ GLACE ★

Cubes



★ TECHNIQUE ★

Shaker



★ GARNISH ★

Poudre dorée



★ INGREDIENTS ★

- 4 cl Rhum Duppy Share Spiced
- 2 cl Pardela Spike Gingembre
- 3 cl Verjus
- 2 cl Sirop de miel

★ ETAPES ★

- 1 - Remplir un shaker de glaçons. Verser tous les ingrédients dans le shaker.
- 2 - Shaker énergiquement pendant 10 à 15 secondes.
- 3 - Filtrer dans un verre Rocks rempli de glaçons cube.
- 4 - Saupoudrer légèrement de poudre dorée en finition.





LE CAFÉ DU GRINGO (LOW ABV)

★ VERRE ★

Tumbler



★ GLACE ★

Cubes



★ TECHNIQUE ★

Direct au verre



★ INGRÉDIENTS ★

4 cl Liqueur de café bio Coïc
1 cl Kiyoko Yuzu
1 cl Verjus
Top de tonic

★ ÉTAPES ★

- 1 - Remplir un verre Tumbler de glaçons.
- 2 - Verser la liqueur de café, le Kiyoko Yuzu et le verjus.
- 3 - Compléter avec un top de tonic.
- 4 - Mélanger délicatement à la cuillère.

