

COCKTAIL

menu



Basil Smash

Mix de gin*, basilic, citron et sucre.



Amaretto sour

Bourbon, Amaretto*, citron, sucre, blanc d'oeuf*.

Chartreuse tonic

Chartreuse, citron vert, gingembre, sucre, tonic.



Paloma

Tequila, pamplemousse, citron vert, citron, sucre, tonic.



Espresso martini

Vodka, Kahlua*, espresso*, sucre.



COCKTAIL

menu

Mojito

Rhum, citron vert, menthe,
sucre, Perrier.



Pina colada

Rhum, ananas, lait
et eau de coco, sucre.



Pornstar martini

Vodka, passion, Passoa*,
vanille, sucre.



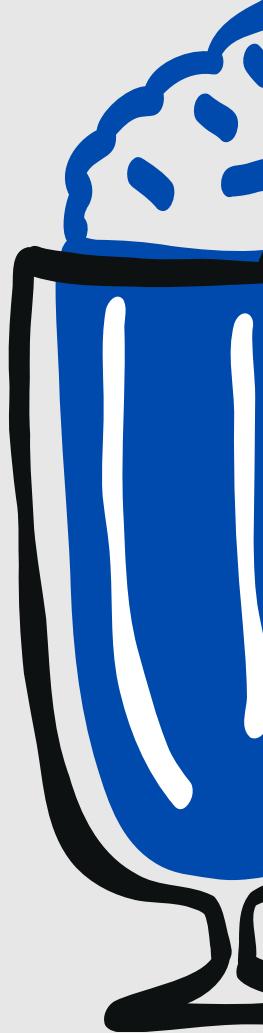
Mai Tai

Mix de rhums*, Cointreau*,
citron vert, orgeat.



Trade wind

Mix de rhums*, liqueur
d'abricot, lait de coco, citron
vert, sucre.



COCKTAIL

Annexe

* Glossaire :

Mix de gin : Mélange de deux Gin : Hautefeuille Dry Gin et Hendrick Summer blend.

Amaretto : Liqueur au goût à dominance d'amande, s'approchant de la frangipanne.

Kahlua : Liqueur de café légèrement sucré.

Passoa : Liqueur de fruit de la passion.

Espresso : Vrai café, à prendre en compte pour le sommeil...

Blanc d'oeuf : Présent uniquement pour la texture, est absolument indiscernable au goût.

Cointreau : Liqueur d'écorce d'oranges douces et amères.

Mix de rhums : Mélange de deux rhums : Havana club 3 ans et Appleton Estate 8 ans.

* Précisions :

Quand vous avez choisi votre cocktail, contactez-moi par SMS pour convenir du RDV. Veuillez me contacter de 48h à 24h avant, pour que j'ai le temps d'avoir tous les ingrédients. Je vous apporterai ensuite directement les cocktails !

* Note :

Si vous ne trouvez pas le cocktail de vos rêves sur la carte ou que vous avez une question sur les profils de goûts de certains cocktails ou autres, n'hésitez pas à m'envoyer un message !

Simon