

1970

- 30 ml de Tequila 100% Agave
- 20 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 15 ml de **Cartron N°7**
- 20 ml de jus d'orange frais
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 1 petite pincée de sel

PRÉPARATION: Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre Old Fashioned rempli de glaçons.

DÉCORATION : Décorer avec un beau zeste d'orange, un petit quartier de citron jaune, une fraise coupée à cœur ...

Note de Dégustation

Cocktail frais qui joue autour des agrumes. Le sel permet tout simplement de relever les arômes et de les combiner.

Créé par Joseph Akhavan



De 6 à 7

- 60 ml de **Cartron n°7**

- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Verser le Cartron n°7 dans un grand verre à vin puis remplir de glaçons. Compléter de Crémant de Bourgogne.

Remuer quelques secondes à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec des fruits rouges si la saison s'y prête, ou une tête de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail frais et léger, idéal pour un apéritif en terrasse en fin d'après-midi.

Créé par Joseph Akhavan

