

Route du T

- 30 ml de Rhum J.M blanc 50 %
- 20 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 20 ml d'Apérol

PRÉPARATION : Verser directement tous les ingrédients dans un verre sur un gros glaçon. Remuer légèrement avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche de pamplemousse.

Note de Dégustation

Apéritif corsé, apprécié par les fans de "mad men".

Créé par Joseph Akhavan



T&T

- 60 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 5 ml de **Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de pamplemousse rouge pressé
- 125 ml de Tonic Water

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Highball sur glaçons. Remuer et servir.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche de pamplemousse rouge et une tranche de pêche.

Note de Dégustation

Cocktail simple, frais et pétillant, facile à boire.

Créé par Joseph Akhavan



The Last Smoke

- 20 ml de Gin
- 30 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 10 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron pressé

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail à pied.

DÉCORATION : Décorer avec une cerise posée dans le fond du verre.

Note de Dégustation

Légèrement corsé, ce cocktail subtil aux notes acidulées et fumées se déguste en fin de soirée.

Créé par Joseph Akhavan

