

# Impérial Green T

- 20 ml de Rhum blanc
- 20 ml de **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur d'Impérial Cartron**
- 20 ml de jus de citron vert pressé

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à martini. Au moment de servir, exprimer sur le dessus du verre un zeste d'orange puis le retirer.

**DÉCORATION :** Décorer avec une fine tranche de citron vert.

## Note de Dégustation

Cocktail festif et estival, légèrement corsé, aux notes d'amertumes fraîches et rondes.

Créé par Joseph Akhavan



## Nights Side

- 40 ml de Gin
- 15 ml de **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**
- 10 ml de pimm's n°1
- 15 ml de jus de citron pressé
- 5 ml de sirop de gomme
- 2 fines tranches de concombre
- 4/5 feuilles de menthe
- Eau gazeuse

**PRÉPARATION :** Dans un shaker, piler les 2 tranches de concombre avec la menthe puis verser tous les ingrédients. Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse.

**DÉCORATION :** Décorer avec une tranche de concombre, une tête de menthe et un zeste de citron.

## Note de Dégustation

Cocktail terrasse "summer fresh" aux notes de thé à la fois douces et acidulées, facile à réaliser.

Créé par Joseph Akhavan

