

# Imperial Fiz

- 45 ml Gin
- 10 ml d'**Impérial Cartron Triple Orange** au Cognac
- 20 ml citron jaune pressé
- 5 ml sirop de sucre
- 2 petites tranches de gingembre
- 15 ml Syrah
- 5 graines de carvi concassées
- Compléter de Bière IPA bien fraîche.

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients, sauf la bière et le vin, dans un shaker. Shaker, filtrer puis servir dans un verre type highball ou verre à bière sur glaçons. Ajouter le vin et la bière. Remuer avant de servir.

**DÉCORATION :** Graines de carvi concassées et gingembre confit.

## Note de Dégustation

Ce cocktail aux notes salées apportées par le carvi est original par sa fraîcheur et ses alliances légèrement poivrées, par le piquant du gingembre et sa pointe d'amertume délivrée par la bière.

Créé par Joseph Akhavan



# 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

