

05.1.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au shaker
1 cl de sirop de grenadine / 2 cl de jus de citron / 4 cl de Gin

www.goutteficelle.fr

05.2.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au shaker
1 cuillère à café de sucre / 1 jaune d'œuf / 4 cl de Porto rouge / 2 cl de Cognac
Décoration : saupoudrer de muscade râpée.

www.goutteficelle.fr

05.3.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au verre à mélange
0,5 cl de sirop de grenadine / 2 cl de vermouth bianco / 4 cl de Rhum cubain / 0,5 cl de Grand Marnier
Décoration : 2 zestes d'orange

www.goutteficelle.fr

05.4.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au shaker
1,5 cl de jus de citron / 1,5 cl de jus d'orange / 2 cl de Grand Marnier / 2 cl de Gin

www.goutteficelle.fr

05.5.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au verre à mélange
1 trait d'Absinthe / ¼ de sucre morceau / 1 trait de Peychaud's Bitter / 5 cl de Rye Whiskey (ou Cognac)
Décoration : 2 zestes d'orange

www.goutteficelle.fr

05.6.. Atelier Bar (1) Quel est ce cocktail ?

Au shaker
1 cuillère à café de sucre / (2 cl)* (½ blanc d'œuf facultatif)* / 2 cl de jus de citron / 5 cl de Scotch Whisky
Si servi en old fashioned* sur glace (avec blanc d'œuf). ½ tranche de citron + 1 cerise à l'eau-de-vie
Si servi en verre à cocktail (sans blanc d'œuf). 2 cerises à l'eau-de-vie

www.goutteficelle.fr