



Recette cocktail

## ROSE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created in 1906 by Giovanni « Johnny » Mitta, Chatham Hotel.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ DRY VERMOUTH	40 ML
◆ CHERRY BRANDY	10 ML
◆ KIRSCH	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a mixing glass*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cherry*



A découvrir également



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Apricot Brandy



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cherry Brandy  
Red vermouth



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## DÉLICES DES BOIS

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cherry Brandy  
Crème de Myrtille (Blueberry)

