

MIXOLOGIES ARMAGNAC AMBRÉ

La noblesse d'une eau de vie de terroirs au service de cocktails originaux.

ALEXANDER

3 CL AMBRÉE
2 CL CRÈME DE CACAO
2 CL CRÈME LIQUIDE
NOIX DE MUSCADE

METTRE LES INGRÉDIENTS AVEC
DES GLAÇONS DANS LE SHAKER.

AGITER PUIS FILTERER AVEC
LA PASSOIRE À GLAÇONS.

DÉCORER AVEC UN SAUPOUDRAGE
DE MUSCADE

#1

Armagnac Sour

1/2 JUS DE CITRON
4 CL FONTAN AMBRÉE
1 MORCEAU DE SUCRE

Au Shaker, avec
des cubes de glace.

AR'MANHATTAN

4 cl
FONTAN AMBRÉE
2 cl
FLOC DE GASCOGNE
5
GOUTTES DE BITTER
(ANGOSTURA)

1
PRUNEAU
À L'ARMAGNAC

SÉRIE N°3

Negroni

2 CL FONTAN AMBRÉE
2 CL VERMOUTH
2 CL CAMPARI

METTRE LES INGRÉDIENTS AVEC
DES GLAÇONS DANS LE SHAKER.

AGITER PUIS FILTERER AVEC
LA PASSOIRE À GLAÇONS.

DÉCORER AVEC UNE FINE
ÉCORCE D'ORANGE.

GASCON' GAS

3 CL AMBRÉE DE FONTAN,
1 TRAIT GRENADINE,
COMPLÉTER AVEC
DU SCHWEPPES AGRUMES.
DÉCORER AVEC
UNE TRANCHE D'ORANGE,
UN BRIN DE ROMARIN
ET QUELQUES GLAÇONS.

S·U·M·M·I·T

LONG DRINK

4 cl Ambrée
1 Zeste Citron Vert
4 Lamelle Gingembre Frais
6 cl Limonade Artisanale

METTRE LE ZESTE DE CITRON ET
LE GINGEMBRE DANS LE VERRE.
VERSEZ 2 CL D'AMBRÉE.

PRESSEZ LÉGÈREMENT AU PILON.
REMPILIR LA MOITIÉ DU VERRE
DE GLAÇONS.

REMUER À LA CUILLÈRE, VERSER
À NOUVEAU 2CL D'AMBRÉE.

AJOUTER 6 CL DE LIMONADE.
ET DÉCOREZ AVEC UNE PELURE
DE CONCOMBRE.