

LE COCKTAIL DU MOIS *Août*

— " BREIZH'ÎLE " —



COINTREAU, JUS DE
CITRON VERT, RHUM, SIROP
DE SUCRE DE CANNE,
CIDRE, BASILIC

6,90€

BEST WESTERN PLUS VANNES CENTRE-VILLE ****
RESTAURANT LE PATIO STE-ANNE
6 PLACE DE LA LIBÉRATION 56000 VANNES - 02 97 63 20 20
BESTWESTERN-VANNESCENTRE.COM

LE COCKTAIL DU MOIS

Août

LE BREIZH'ÎLE

INGRÉDIENTS

Pour une personne

- 3 cl de Cointreau
- 4cl de rhum
- 3 cl de jus de citron vert frais
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 3-4 cl de cidre
- 1 feuille de basilic

ÉTAPES

- 1 Dans un shaker rempli de glace versez le Cointreau, le rhum, le sirop de sucre de canne et le jus de citron vert, puis secouez énergiquement.
- 2 Versez dans un joli verre, complétez avec le cidre et ajoutez 2 glaçons.
- 3 Déposez sur le verre une feuille de basilic et servez.