

LE COCKTAIL DU MOIS

Mars

— SPRINGTIME —



GIN, CRÈME DE FRAMBOISE,
SIROP DE FRAMBOISE,
CRÈME DE MÛRE, JUS D'ANANAS,
GLAÇONS

8,90€

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

Mars

- SPRINGTIME -

INGRÉDIENTS

Pour 1 cocktail

- 2/3 cl de gin
- 2 cl de crème de framboise
- 1 cl de crème de mûre
- 1 cl de sirop de framboise
- 7 cl de jus d'ananas
- de la glace pilée

ÉTAPES

- 1 Dans un shaker, ajoutez de la glace ou glace pilée à la moitié.
- 2 Versez le gin, la crème de framboise, le sirop de framboise, la crème de mûre et le jus d'ananas.
- 3 Secouez le shaker énergiquement et versez dans un joli verre.
- 4 Décorez avec un quartier d'ananas ou une tranche de citron, ajoutez une paille et des glaçons. Dégustez !