



Le savant dosage des cocktails

Cocktail	Verre	Ingrédients et proportions	Technique de préparation
Champagne	Flûte	8/10 de Champagne 2/10 de Brandy 2 gouttes d'Angostura 1 morceau de sucre	Remuer
Kir Royal	Flûte	9/10 de Champagne 1/10 de crème de cassis	Remuer
Americano	Tumbler + glaçons	7/10 de Bitter Campari 3/10 de Vermouth Soda pour compléter	Décorer avec une tranche d'orange
Negroni	Tumbler + glaçons	3/10 de Vermouth 3/10 de Bitter Campari 4/10 de Gin	Remuer et décorer avec une tranche de citron
Short drink	Verre	Ingrédients et proportions	Technique de préparation
Alexander	Verre à cocktail	3/10 de crème de cacao brune 7/10 de Cognac 1 c. à café de crème fraîche	Frapper au shaker à cocktail
Bacardi	Verre à cocktail	6/10 de Rhum Bacardi 3/10 de jus de citron 1/10 de sirop de grenadine	Frapper au shaker
Grasshopper	Verre à cocktail	7/10 de crème de menthe 3/10 de crème de cacao blanche 1 c. à café de crème fraîche	Frapper au shaker
Margarita	Verre à cocktail givré au sel fin	6/10 de Tequila 3/10 de Cointreau 1/10 de jus de citron	Frapper au shaker
Manhattan	Verre à mélange	7/10 de Rye Whisky 3/10 Vermouth quelques gouttes d'Angostura Bitter 1 cerise	Remuer dans le verre à cocktail
Dry Martini	Verre à cocktail	8/10 de Gin 2/10 de Vermouth dry	Remuer
Pink Lady	Verre à cocktail	6/10 de Gin 3/10 de jus de citron 1/10 de sirop de grenadine	Frapper au shaker
White Lady	Verre à cocktail	6/10 de Gin 3/10 de Cointreau 1/10 de jus de citron	Frapper au shaker
Gin Fizz	Tumbler	6/10 de Gin 2/10 de jus de citron 2/10 de sirop de sucre	Frapper au shaker
Sidecar	Verre à cocktail	6/10 de Cognac 3/10 de Cointreau 1/10 de jus de citron	Frapper au shaker