



LIMONCELLO

— LAFRANCE —

COCKTAILS



ADAMO SPRITZ

Ingrédients :

- 1,25 oz Limoncello Lafrance
- 0,5 oz Dandy Sloe gin
- Cidre Bio canette (sec) Domaine Lafrance
- Branche de thym

Préparation :

Dans un verre rempli de glaçons, verser le Limoncello et le Sloe gin. Allonger avec le cidre Bio et mélanger à l'aide d'une cuillère. Garnir de la branche de thym.

Outils : Cuillère **Technique :** À même le verre

Verre : Coupe de vin (verre à Spritz)



PICCOLA MELA

Ingrédients :

- 1 oz Limoncello Lafrance
- 1 oz Amaro (liqueur)
- 1 oz Jus de pomme
- 1 oz Jus de lime
- Blanc d'oeuf
- Noix de muscade

Préparation :

Verser tous les ingrédients dans le shaker. Secouer vigoureusement une première fois, sans glaçon (dry shake). Ajouter les glaçons puis secouer vigoureusement une autre fois. Filtrer dans un verre rafraîchi et saupoudrer la noix de muscade au dessus du verre.

Outils : Shaker, passoire **Technique :** Au shaker

Verre : Coupette



@DOMAINELAFRANCE



DOMAINE
LAFRANCE^{MC}



SAN GIUSEPPE MARTINI

Ingrédients :

- 1.5 oz Dry gin Lafrance
- 0.5 oz Rouge Gorge blanc (vermouth)
- 0,5 oz Limoncello Lafrance
- 0,25 oz Aperitivo
- Garnir avec un zeste de citron ou tranche de pomme

Préparation :

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélanger. Remplir le verre de glaçons puis mélanger à l'aide d'une cuillère. Filtrer dans un verre et garnir d'une tranche de pomme. **Outils :** Verre à mélanger, cuillère de bar

Technique : À la cuillère

Verre : Nick & Nora ou verre à martini



FRESCO TONIC

Ingrédients :

- 1,5 oz Limoncello Lafrance
- 2 oz d'eau de coco
- Tonique
- Tête de menthe

Préparation :

Verser le Limoncello et l'eau de coco dans un verre rempli de glaçons. Allonger avec un tonique et mélanger à l'aide d'une cuillère. Garnir d'une tête de menthe.

Outils : Cuillère **Technique :** En direct

Verre : Highball



DAMA BIANCA

Ingrédients :

- 1,25 oz Dry gin Lafrance
- 0,5 oz Limoncello
- 1 oz jus de citron
- 0,5 oz sirop simple
- Blanc d'oeuf
- Zestes de citron

Préparation :

Verser tous les ingrédients dans le shaker. Secouer vigoureusement une première fois, sans glaçon (dry shake). Ajouter les glaçons puis secouer une autre fois. Filtrer dans un verre rafraîchi et garnir avec le zeste de citron. **Outils :** Shaker, passoire **Technique :** Au shaker

Verre : Coupette



@DOMAINELAFRANCE



Photos et recettes cocktails élaborés par Max Coubès de *Ma Buvette*, pour le Domaine Lafrance.