

## Spiritueux naturels et cocktails spécial été

Les beaux jours sont enfin arrivés et avec eux le grand retour des apéros et barbecues ! Dans une démarche toujours plus respectueuse de l'environnement, L'Explorateur du Goût présente sa sélection de spiritueux naturels et ses recettes de cocktails rafraichissants pour l'été !



### Avallen Calvados - C'est bio, frais et parfait pour l'été !

Positif, engagé et durable, Avallen Calvados nous propose de redécouvrir le Calvados et sa palette aromatique croquante élaboré à partir de pommes bios.

Derrière ce projet, le soutien des agriculteurs locaux, une démarche militante et protectrice de la biodiversité et des abeilles sauvages, une approche circulaire et respectueuse de la planète. Le résultat : un spiritueux 100% naturel et biologique, sans pesticides, sans additif ni sucre ajouté, à l'impact le plus positif pour la planète en termes d'émission de CO2.

Origine : France, Normandie. BIO

40 variétés de pommes bios, fermentation naturelle, sans ajout de levure, vieilli 2 ans en fûts de chêne français

40° - 70cl - 42€



### Maison Benjamin Kuentz

#### Végétal Musette - Whisky français végétal, frais, fruité

La nouvelle création de la Maison Benjamin Kuentz, qui résonne avec la belle saison. Un whisky français Single Malt qui rappelle la fraîcheur d'un jardin à l'abri de l'été. Un festival de notes florales et de saveurs de céréales pour un whisky de folle jeunesse et de vivacité, libre de flirter avec une eau pétillante.

Origine : France, Charente

Single Malt, 100% orge malté, vieilli en ex-fût de Cognac

45° - 70cl - 57€



### L'Arrangé Français

Recettes originales, fruitées et peu sucrées

L'Arrangé Français construit chacune de ses recettes en fonction de l'interaction fruit-rhum et travail sur la macération idéale de chacune des expressions pour obtenir des saveurs singulières, originales et harmonieuses.

Origine : France, Île-de-France

Boisson spiritueuse à base de rhum agricole, 100% naturel et artisanal au taux de sucre bas, sans arômes, sans colorants et sans conservateurs.

Ananas victoria, Framboise & Verveine

30°-70cl - 36€

Ananas victoria & Passion

30°-70cl - 37€

Banane, Café & Vanille bourbon

30°-70cl - 36€

Banane, Fraise & Menthe

30°-70cl - 36€

Citron Vert & Gingembre

30°-70cl - 35€

Passion & Vanille

30°-70cl - 38€

### ARTONIC

#### Ginger Ale & Ginger Beer

Tonics & sodas bios créatifs et premium

Des profils aromatiques originaux, des recettes travaillées et un univers de marque unique à la recherche du lien passionné entre l'art et l'artisanat. La collection de tonics et sodas bios s'agrandit avec ARTONIC Ginger Ale et Ginger Beer !

Origine : France, Cognac. BIO

Eau de source pure de Gensac, arômes naturels de quinine, fruits et plantes, sucre de canne bio.

ARTONIC Ginger Ale

0° - 20cl - 2.2€ / 50cl - 4.5€

ARTONIC Ginger Beer

0° - 20cl - 2.4€ / 50cl - 4.8€



Qui dit cocktails d'été dit Gin To et Mojito !  
L'Explorateur du Goût dévoile ses deux recettes twistées à consommer tout l'été !



### Copalli White Rum

Green Mojito

Rhum pur jus blanc et bio, élaboré au cœur de la forêt tropicale du Belize, et réduit à l'eau de la Canopée, Copalli se distingue par sa palette aromatique végétale et unique. Une version du Mojito qui sublime la pureté et la beauté de ce lieu magique.

5cl de Copalli White Rum

2,5cl de jus de citron vert

2,5cl de sirop simple de menthe

Un bouquet de menthe

Eau pétillante

Dans un shaker, ajoutez Copalli White Rum, quelques feuilles de menthe frappées, le jus de citron vert et le sirop de menthe. Versez dans le verre rempli de glace pilée, puis ajoutez à votre convenance l'eau gazeuse. Garnissez avec un bouquet de brins de menthe.

Le + de L'Explorateur du Goût : ajoutez quelques grains de fruit de la passion pour explorer la facette fruitée de ce cocktail.

### Brockmans Gin

Brockmans Perfect Serve : le Gin To qui casse les codes

Gin artisanal, doux, frais et fruité, qui apporte à vos Gin Tonics et cocktails une profondeur aromatique et une texture extraordinaire. Un gin pas comme les autres, aux notes de mûre et de myrtille qui nous fait redécouvrir l'univers du Gin Tonic, la star de nos terrasses cet été !

5cl de Brockmans Gin

ARTONIC Lemon & Lavender Tonic

Quelques glaçons

Un zeste de pamplemousse

Quelques myrtilles

2 brins de lavande

Remplissez votre verre ballon refroidi de gros glaçons. Ajoutez Brockmans Gin. Versez le tonic doucement sur une cuillère de bar afin de garder tout le pétillant. Passez le zeste de pamplemousse autour du verre avant de décorer avec quelques myrtilles fraîches. 2 brins de lavande pour la présentation. Bonne dégustation !

Le + de L'Explorateur du Goût : optez pour ARTONIC Lemon & Lavender, le mariage des notes subtiles de lavande et de fruits rouge est superbe.

