

COCKTAILS

Colorés et réjouissants, ces élixirs sont le gage d'un été savoureux.

Colourful and delightful, these elixirs are the key to a flavourful summer.

Vins blancs White wine



SAUVIGNON BLANC 2007, CÔTES DE GASCogne

> **DOMAINE DU TARIQUET**

13,35 \$ / \$13.35 (484139)

Des arômes séduisants avec une belle minéralité en bouche. Magnifique pour la saison estivale. + Irresistible aromas and a pleasant mineral palate make this a perfect summer wine.



CHABLIS LA VIGNE DE LA REINE CHÂTEAU

DE MALIGNY 2006 > **JEAN DURUP PÈRE & FILS**

23,75 \$ / \$23.75 (560763)

Élégant, floral, généreux et d'une grande fraîcheur. Un joli vin de gastronomie. + Elegant, floral, robust and very crisp. A lovely gastronomic wine.

Vins rosés Rosée wine



PÉTALE DE ROSE 2007, CÔTES DE PROVENCE >

RÉGINE SUMEIRE

16,95 \$ / \$16.95 (425496)

Invitant par sa couleur rose pâle et ses saveurs provençales de fruits frais et soyeux. Enjôleur! + This wine's pale pink colour and Provençal flavours of silky fresh fruit will tempt you. Hard to resist!



BORSAO ROSADO SELECCION 2006 > ARAGON

CAMPO DE BORJA

11,55 \$ / \$11.55 (107542011)

Rosé espagnol fruité à souhait avec une belle fraîcheur et une richesse vineuse. Charmant! + You'll be charmed by the refreshing acidity and rich wine taste of this delectably fruity Spanish rosé.

MOJITO



INGRÉDIENTS

3 à 4 brins de menthe
1 coquille de lime
1 verre de glace pilée ou concassée
2 1/2 mesures de rhum blanc
jus de 1/2 lime
1 trait d'Angostura bitters
2/3 mesure de sirop de sucre
3 à 4 glaçons
2 mesures d'eau de Seltz glacée

INGREDIENTS

3 or 4 sprigs of mint
1/2 lime and its juice
1 glass shaved or crushed ice
2-1/2 ounces white rum
1 dash Angostura bitters
2/3 ounce sugar syrup
3 or 4 ice cubes
2 ounces iced Seltzer water

MÉTHODE Mettez les brins de menthe au fond d'un verre à collins et écrasez-les délicatement. Pressez la demi-lime, réservez son jus et ajoutez sa coquille dans le verre. Remplissez le verre de glace pilée ou concassée. Frappez le rhum, le jus de lime, l'Angostura et le sirop de sucre dans un shaker, avec les glaçons. Passez dans le verre et complétez d'eau de Seltz. Servez avec une paille. **METHOD** Put the mint sprigs at the bottom of a Collins glass and crush them gently. Squeeze the half lime, reserve its juice and add the lime to the glass. Fill the glass with shaved or crushed glass. Mix the rum, lime juice, Angostura and sugar syrup in a shaker with the ice cubes. Pour them into the glass and top off with Seltzer water. Add shaved ice as needed and stir gently. Serve with a straw.

COCKTAIL QUÉBEC



INGRÉDIENTS

3 à 4 glaçons
1 1/2 mesure de whisky canadien
2 c. à thé de vermouth sec Noilly Prat
1 c. à thé d'Amer Picon
1 c. à thé de marasquin

INGREDIENTS

3 or 4 ice cubes
1-1/2 ounces Canadian whisky
2 tsp Noilly Prat dry vermouth
1 tsp Amer Picon
1 tsp Maraschino

MÉTHODE Mélangez tous les ingrédients dans un verre à mélange et passez dans un verre à cocktail. **METHOD** Mix all the ingredients in a shaker and pour them into a cocktail glass.

COCKTAIL CANADA



INGRÉDIENTS

1 cuillerée de glace concassée
3 gouttes d'Angostura bitters
1/2 mesure de Cointreau
1 1/2 mesure de whisky canadien
1 brin de menthe, pour garnir

INGREDIENTS

1 spoonful of crushed ice
3 drops Angostura bitters
1/2 ounce Cointreau
1-1/2 ounces Canadian whisky
1 sprig of mint for garnish

MÉTHODE Mettez la glace concassée dans un verre à whisky et ajoutez l'Angostura, le Cointreau et le whisky canadien. Garnissez d'un brin de menthe. **METHOD** Put the crushed ice into a whiskey glass and add the Angostura, Cointreau and Canadian whisky. Garnish with a sprig of mint.

À la page > Book



Ces recettes de cocktails sont tirées du livre **LA BIBLE DES COCKTAILS**, Maria Costantino, Modus Vivendi

19,95 \$ (Disponible à la librairie Indigo)

These cocktail recipes were taken from **THE COCKTAIL HANDBOOK**, Maria Costantino, Modus Vivendi \$19.95 (Available at Indigo)