

Rose Swizzle

Purée de rhubarbe rouge PONTHIER	5 cl
Rhum blanc agricole	4 cl
Purée de fraise PONTHIER	1,5 cl
Sirop de miel*	1 cl
Ginger ale	
Tipe de verre	tumbler

Verser l'ensemble des ingrédients (sauf le ginger ale) dans un shaker rempli de glace aux deux tiers. Shaker puis verser en filtrant dans un verre tumbler rempli de glace. Ajouter le ginger ale. Remuer délicatement. Garnir de jeunes pousses colorées pour décorer.

*Sirop de miel : faire bouillir 500g de miel avec 500g d'eau.

PONTHIER red rhubarb purée	5 cl
White cane juice rum	4 cl
PONTHIER strawberry purée	1,5 d
Honey syrup*	1 d
Ginger ale	
Glass	tumbler

Pour all the ingredients (except the ginger ale) into a shaker two-thirds full of ice. Shake then filter into a tumbler full of ice. Add the ginger ale. Stir gently. Garnish with young shoots.

Honey syrup*: boil 500g honey with 500g water.

Marine Lamour
Bartender



PONTHIER
une histoire de fruit