



## Bramble

Gin	5cl
Purée de mûre <b>PONTHIER</b>	5cl
Purée de citron jaune <b>PONTHIER</b>	2cl
Sirop de sucre de canne	2cl

Verser l'ensemble des ingrédients dans un shaker rempli de glace aux deux tiers. Shaker puis verser en filtrant dans un verre old fashioned préalablement rempli de glace. Exprimer puis ajouter un zeste de citron en décoration.

Gin	5cl (1.7fl. oz.)
<b>PONTHIER</b> blackberry purée	5cl (1.7fl. oz.)
<b>PONTHIER</b> lemon purée	2cl (0.7fl. oz.)
Cane sugar syrup	2cl (0.7fl. oz.)

Pour all the ingredients into a shaker filled two thirds with ice. Shake, then pour through a filter into an old-fashioned glass filled with ice. Add a squeeze of lemon and a little zest for decoration.

**Maxime Hoerth**  
 Meilleur Ouvrier de France 2011  
 Best Craftsman France 2011

