



MORAND
MARTIGNY • 1889

CARTE DES COCKTAILS
par François Femia

1 ROYAL FRAMBOISE

La délicate framboise se révèle dans un exquis mélange d'eau-de-vie et de liqueur de Framboisie® subtilement agrémenté de gingembre et d'une pointe de citron.

2 SPICY LUIZET

Les notes surcrées de la liqueur d'abricot, du jus de pomme et de l'abricotine se mêlent à l'amertume de l'angostura et à l'acidité du citron vert.

3 WILLIAMINE® TROPICALE

Les saveurs de la Williamine® douce, de la liqueur de Williamine®, de l'ananas et du citron vert vous invitent au voyage.

4 CERISE CHÉRIE

Toute la subtilité de la cerise se révèle dans le Kirsch et la Crème de Kirsch, délicatement agrémentées de grenadine, de citron et d'un soupçon de limonade.

5 MORAND BREAKFAST

L'alliance fruitée de la Williamine®, du Triple Sec et du citron est sublimée par la douceur de la confiture de Williamine®.

6 COSMORAND

Esprit citadin pour ce cocktail de Douce d'abricotine et de Triple Sec dont le jus de cranberry et le citron révèlent toute la spontanéité.

7 BELLE DE COING

Découvrez un bouquet de saveurs rafraîchissantes où le coing et la Crème de Mirabelle côtoient le citron vert, la cannelle et le Ginger Ale.

8 WILLIAMINE® MOJITO

La variante valaisanne du Mojito marie la Williamine® aux incontournables sucre brun, citron vert et feuilles de menthe, le tout subtilement rehaussé de jus de pomme.

9 MOCCACCINO GÉNÉPI

Quand les plantes du Génépi et la liqueur de Génépi rencontrent l'arôme délicieux de la Crème de Mocca et de l'espresso, c'est un océan de saveurs qui déferle.

10 VALAIS BLAZER

Passez un moment épicé avec l'emblématique Grand Saint-Bernard et une petite dose de Triple Sec, délicatement relevés par le clou de girofle, la genévre, des étoiles anisées et un zeste d'orange.

