



## Born in November

Purée de poivron rouge <b>PONTHIER</b>	6cl
Purée de noix de coco <b>PONTHIER</b>	4cl
Purée de citron vert <b>PONTHIER</b>	1,5cl
Eau de coco	8cl
Sel	1 pincée
Glaçons	QS

Décoration : poivron vert frais, citronnelle fraîche, cannelle séchée  
 Type de verre : Gobelet | Technique : Shaker  
 Shaker tous les ingrédients puis double filtrer et verser dans un verre rempli de glaçons.  
 Décorer avec une lamelle de poivron vert frais, un petit bâton de citronnelle et un bâton de cannelle séché.

<b>PONTHIER</b> red pepper purée	6cl
<b>PONTHIER</b> coconut purée	4cl
<b>PONTHIER</b> lime purée	1,5cl
Coconut water	8cl
Salt	1 pinch
Ice cubes	SQ

Decoration: fresh green pepper, fresh lemongrass, dry cinnamon  
 Type of glass: Small glass | Technic: Shaker  
 Shake all ingredients and double strain in a glass full of ice cubes. Decorate with a thin strip of fresh green pepper, a stick of fresh lemongrass and dry cinnamon.