

# Cocktails 'Sauvages'

*Laissez notre terroir sauvage vous inspirer!*

Sodas 'sauvages' (thé du Labrador, gingembre sauvage, raisin sauvage-sumac)	Ajouter votre alcool préféré!
Sirop de thé du Labrador Sirop de gingembre sauvage Sirop d'épinette	Avec gin, vodka ou rhum + soda/eau pétillant, citron, lime..
Balsamique de raisins sauvages Sirop d'asclépiade Coulis de petits fruits foin d'odeur	Avec vodka et jus de fruits (et soda/eau pétillant) Avec vin blanc/ mousseux Sangria
Sel aux herbes sauvages Épices à steak sauvages Têtes de violons marinées Salicorne mariné	Bloody Caesar! Martinis
Aromates : Sumac Fleurs (Églantier, Asclépiade, Matricaire..) Thé du Labrador, Thé des bois, Tisane maison, Épinette	Faire infusion et refroidir : Limonade, Thé glacé Punch (avec jus de fruits, vin, sirop..)
Sucre de gingembre sauvage Chaga Tisane aux champignons sauvages	Cafés et thés chauds ou glacés Avec Brandy, Scotch, Liqueurs à l'érable, Baileys

**Les Jardins Sauvages** [www.jardins Sauvages.com](http://www.jardins Sauvages.com)

17 chemin Martin, St-Roch de l'Achigan, Qc J0K 3H0 450-588-5125

Facebook JardinsSauvages; Twitter/Instagram @souponancy #JardinsSauvages