

---

## COCKTAIL RECIPES

## RECETTES DE COCKTAIL

---

### Manhattan Cocktail No. 2

A few dashes of Angostura Bitters.  $\frac{1}{2}$  Italian Vermouth.  $\frac{1}{2}$  *Walker's Imperial Rye Whisky*. Fill with ice, shake well and strain. Add a small slice of lemon peel.

Quelques traits de Bitter Angostura.  $\frac{1}{2}$  Vermouth italien.  $\frac{1}{2}$  *Walker's "Imperial" Rye Whisky*. Remplir de glace, bien agiter et couler. Garnir d'un petit morceau de pelure de citron.

~ ~ ~

### The "Walker" Cocktail

$\frac{1}{2}$  *Walker's Imperial Rye Whisky*.  $\frac{1}{2}$  Italian Vermouth. Dash of Maraschino Juice (from cherries). Stir in large glass or cocktail shaker with chipped ice. Strain into a cocktail glass. Do not shake. Serve with a Maraschino Cherry.

$\frac{1}{2}$  *Walker's "Imperial" Rye Whisky*.  $\frac{1}{2}$  Vermouth italien. 1 trait de jus de marasquin (de cerises). Mélanger dans un grand verre ou shaker avec glace pilée. Couler dans un verre à cocktail. Ne pas agiter. Servir avec une cerise marasquin (Maraschino cherry).

~ ~ ~

### Summer Cocktail

$\frac{2}{3}$  *Walker's Imperial Rye Whisky*.  $\frac{1}{6}$  Grenadine.  $\frac{1}{6}$  lemon juice. Pour over chipped ice. Shake well and strain into cocktail glass.

$\frac{2}{3}$  *Walker's "Imperial" Rye Whisky*.  $\frac{1}{6}$  Grenadine.  $\frac{1}{6}$  jus de citron. Verser sur glace pilée. Bien agiter et couler dans un verre à cocktail.