










Better

100% | végétal
gourmand

LES BETTER COCKTAILS



-  **BLOODY MARY (de saison)** 9€
• Vodka, Eau de tomates bio, Sauce piquante maison, Sel de céleri, Poivre, Jus de citron vert frais.
-  **PASSION (acidulé)** 11€
• Vodka, Liqueur de fruit de la passion, Purée de fruit de la passion, Jus de maracuja, Jus d'ananas, Jus de citron vert frais.
-  **BETTER PIÑA-COLADA (crèmeux)** 12€
• Rhum, Lait de coco crèmeux, Jus d'ananas, Jus de citron vert frais, Sirop de vanille maison.
-  **ISPAHAN (parfumé)** 12€
• Vodka, Liqueur de litchi, Liqueur de rose, Liqueur de framboise, Infusion à l'hibiscus, Purée de framboise, Jus de citron vert frais.
-  **BETTER SPRITZ (enivrant)** 14€
• Gin, Amaretto, Crème d'abricot, Champagne, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®.
-  **VIOLETTE (élegant)** 11€
• Gin, Liqueur de violette, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®, Tonic, Infusion à l'hibiscus.
-  **MOCKTAILS (virgin) : Bloody Mary, Passion OU Piña Colada** 8€



LES VINS VÉGÉTALIENS

Aucun agent de collage d'origine animale n'est utilisé dans le processus de clarification de nos vins

-  **ROUGES**
- Côté Màs – D. Paul Màs, Syrah-Grenache, Pays d'Oc IGP, 2024 6,5€/29€
- Oscar – D. de la Dourbie, Carignan-Syrah-Cinsault, Pays d'Hérault IGP, BIO 2023 6,5€/29€
- Les Galuches – D. Jean-Maurice Raffault, Cabernet-Franc, Chinon AOC, BIO 2023 7,5€/35€
- L'Eclat – Ch. l'Eperon, Bordeaux Supérieur AOP, Raisonnée, 2019 8€/39€
- Marius – D. de la Dourbie, Cinsault-Grenache-Syrah, C. du Languedoc AOP, BIO 2023 8€/39€
- Les Terrasses – Ch. Pesquié, Grenache-Syrah, Ventoux AOC, BIO 2022 42€/bt
- Cattin Sauvage – Joseph Cattin, Pinot Noir, Alsace AOC, BIO 2024 45€/bt
-  **BLANCS**
- Oscar – D. de la Dourbie, Terret Bourret, Pays d'Hérault IGP, BIO 2023 6,5€/29€
- Les Jamelles – Catherine Delaunay, Muscat Sec, Pays d'Oc IGP, 2024 7€/33€
- Les Jamelles – Catherine Delaunay, Viognier, Pays d'Oc IGP, 2024 7,5€/35€
- Gueguen – D. Gueguen, Chardonnay, Bourgogne C. Salines, BIO 2023 8€/39€
- Petit Sauvage – Pierre & Antonin, Souvigner Gris-Résistant, Languedoc, BIO 2024 8€/39€
-  **ROSÉ**
- Dune Gris – Sables de Camargue, Grenache-Carignan, Languedoc Roussillon IGP, 2024 7€/33€
-  **CHAMPAGNE**
- François Gautherot – Brut Grande Réserve, Viticulture durable 10€/60€

