

LES BETTER COCKTAILS

⌚ BLOODY MARY (de saison)

- Vodka, Eau de tomates bio, Sauce piquante maison, Sel de céleri, Poivre, Jus de citron vert frais.

⌚ PASSION (acidulé)

- 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)

- Rhum, Lait de coco crémeux, Jus d'ananas, Jus de citron vert frais, Sirop de vanille maison.

⌚ ISPAHAN (parfumé)

- 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)

- Gin, Amaretto, Crème d'abricot, Champagne, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®.

⌚ VIOLETTE (élégant)

- Gin, Liqueur de violette, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®, Tonic, Infusion à l'hibiscus.

⌚ MOCKTAILS (virgin) : Bloody Mary, Passion OU Piña Colada

9€

11€

12€

12€

14€

11€

8€

LES VINS VÉGÉTALIENS

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

⌚ ROUGES

- Côté Mès – D. Paul Mès, 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, Sauvignon 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€