



100% | végétal
gourmand

LES BETTER COCKTAILS



🍷 AGRUMES (de saison)

11€

- Gin, Liqueur de pamplemousse, Jus de citron vert frais, Tonic, Bitter Angostura®.

🍷 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) : Pétillant, 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

- Côte Màs – D. Paul Màs, Syrah-Grenache, Pays d'Oc IGP, 2024 6,5€/29€
- Oscar – D. de la Dourbie, Carignan-Cinsault, Pays d'Hérault IGP, BIO 2023 6,5€/29€
- L'Eclat – Ch. l'Eperon, Bordeaux Supérieur AOP, Raisonnée, 2019 8€/39€
- Cattin Sauvage – Joseph Cattin, Pinot Noir, Alsace AOC, BIO 2024 8,5€/42€

🍷 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€

🍷 ROSÉ

- Dune Gris – Sables de Camargue, Languedoc Roussillon IGP, 2024 7€/33€

🍷 CHAMPAGNE

- François Gautherot – Brut Grande Réserve, Viticulture durable 10€/60€

