



Better

100% | végétal
gourmand

LES BETTER COCKTAILS

N'hésitez pas à demander un cocktail sur-mesure



 **BETTER MARGARITA (spicy)** 12€

• Tequila, Triple sec, Piment bio, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®.

 **BETTER BLOODY (de saison)** 9€

• Vodka, Jus de tomates bio, Piment bio, Sel de céleri, Jus de citron vert frais, Paprika fumé.

 **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.

 **BETTER SPRITZ (enivrant)** 14€

• Gin infusé aux herbes bio, Amaretto, Crème d'abricot, Champagne, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura®.

 **VIOLETTE (élegant)** 11€

• Gin infusé à l'hibiscus bio, Liqueur de violette, Jus de citron vert frais, Tonic, Bitter Angostura®.

 **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€

• L'Eclat – Château L'Eperon, Bordeaux supérieur AOC, 2018 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 Javelles – Catherine Delaunay, Muscat Sec, Pays d'Oc IGP, 2024 7€/33€

• 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€

