




## COCKTAILS & VINS

### LES COCKTAILS CRÉATIFS

- 
- PASSION (acidulé)** 11€
    - Vodka, Liqueur de fruits de la passion, Purée de fruits de la passion, Jus d'ananas, Jus de maracudja, Jus de citron vert frais.
  - FRAMBOISE (gourmand)** 12€
    - Vodka, Crème de framboises, Purée de framboises, Jus de fraises, Lait d'amandes crémeux, Jus d'ananas, Jus de citron vert frais.
  - BETTER PIÑA COLADA (exotique)** 11€
    - Rhum blanc, Lait de coco crémeux, Sirop de vanille, Jus d'ananas, Jus de citron vert frais.
  - BETTER SPRITZ (enivrant)** 13€
    - Gin, Amaretto, Crème de pêche, Champagne, Jus de citron vert frais, Bitter Angostura.
  - BETTER CHÉRI (charnu)** 12€
    - Whisky, Crème de cassis, Jus de Cranberry, Jus de citron vert frais, Jus d'ananas, Bitter Cherry, Bitter Cacao.
  - VIOLETTE (élégant)** 11€
    - Gin, Liqueur de violettes, Jus de citron vert frais, Tonic à l'hibiscus.
- 
- COCKTAIL DU MOMENT** entre 10€ et 13€
  - MOCKTAIL (Passion, Framboise ou Pifa Colada)** 7,5€

### LES VINS VÉGÉTALIENS

- 
- ROUGES** verre 6€/8€ bouteille 29€/39€/69€
    - Le Petit Chemin - Domaine Dozon, Chinon, Cabernet Franc, 2020.
    - L'Eclat - Château l'Eperon, Bordeaux supérieur AOP, Raisonnée, 2019.
    - Les Masques - Vignobles David, Châteauneuf-du-Pape, BIO, 2019.
  - BLANCS** verre 6€/8€ bouteille 29€/39€
    - Oscar - Domaine De La Dourbie, Terret Blanc, BIO IGP, 2019.
    - Gueguen - Bourgogne Côtes Salines, Chardonnay, Raisonnée, 2020.
  - ROSÉ** verre 7,5€ bouteille 35€
    - Silice - Château Gasqui, Côtes de Provence, Biodynamique, 2019.
  - CHAMPAGNE** coupe 9€ bouteille 50€
    - François Gautherot - Brut Grande Réserve, Viticulture durable.