

LES COCKTAILS CRÉATIFS

- 
- 
- 
- 🍷 **MANDARINE (de saison)** 12€
 - Rhum, Cointreau, Jus de mandarine frais, Jus d'ananas, Bitter Cacao, Jus de citron vert frais.
 - 🍷 **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, Jus de cranberry, Lait d'amandes crémeux, 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.
 - 🍷 **MOCKTAILS (Passion, Framboise, Mix ou Piña Colada)** 8€

LES VINS VÉGÉTALIENS

- 🍷 **ROUGES** verre 6€/8€ bouteille 29€/39€
 - Le Petit Chemin - Domaine Dozon, Chinon, Cabernet Franc, 2020.
 - L'Eclat - Château l'Eperon, Bordeaux supérieur AOP, Raisonnée, 2019.
- 🍷 **BLANCS** verre 6€/8€/11€ bouteille 29€/39€/55€
 - Oscar - Domaine De La Dourbie, Terret Blanc, BIO IGP, 2019.
 - Gueguen - Bourgogne Côtes Salines, Chardonnay, Raisonnée, 2020.
 - La Muse - Domaine La Louvière, Viognier/Chenin/Chardonnay, BIO, 2021.
- 🍷 **CHAMPAGNE** coupe 10€ bouteille 60€
 - François Gautherot - Brut Grande Réserve, Viticulture durable.