



Bière

Mell's Brau Demi 4[€] - Pinte 7[€] - **Happy Hour 5[€]**

Chouffe Demi 5[€] - Pinte 9[€] - **Happy Hour 7[€]**

Bouteilles Corona - Vedett blanche - Vedett IPA 7[€]

Vin verre 5[€] - bouteille 28[€]

Blanc Domaine de Pellehaut - Côtes de Gascogne

Rouge Domaine Cassagnau - Pays D'Oc

Rosé Collines - Pays du Var

Prosecco Martini verre 7[€] - bouteille 35[€]

Champagne Mumm brut - bouteille 75[€]

Shots

Vodka Paillettes 4[€]

Alcools purs à partir de 5[€]

Tapas

Houmous bio 9[€] Paté du Cap Ferret 6[€]

Planche mixte charcuterie fromage pour deux 15[€]

Rillettes de thon à l'estragon 6[€]

Caviar de carottes wakame 6[€]

Chips 2[€]

Soft Virgin cocktails 7[€] - **Happy Hour 5[€]**

Jus de fruits Alain Milliat 33cL 6,50[€]

Sodas 4,50[€]

Service au bar - Paiement par CB dès 1€



Happy Hour

17h - 22h

Pinte de bière Mell's Brau 5€ Chouffe 7€

Cocktails 8€

Basil Smash - Frozen Pineapple Daiquiri
Mojito - Fresh Cucumber - Howling Punch

Virgin cocktails 5€

Cocktails

12€

Basil Smash ^{HH}

gin, basilic, citron, sucre

Moscow Mule

vodka, bitter, ginger beer,
citron vert

Frozen Pineapple

Daiquiri ^{HH}

rhum ananas, bitter,
citron vert, sucre

Gin & Tonic

gin Plymouth &
London Essence tonic

Mojito ^{HH}

rhum, menthe,
citron vert, sucre, perrier

Howling Punch ^{HH}

rhum, angostura bitter,
sirop de vanille piment jamaïcain,
jus de poire, citron vert

Mai & Stormy

rhum, orgeat, ginger beer,
citron vert

Fresh Cucumber ^{HH}

vodka, sirop de fleur de sureau,
concombre, citron,
infusion d'eucalyptus, perrier

Burnin' Sour

whisky, amaretto,
sirop de romarin, jus d'abricot,
citron, blanc d'oeuf

Service au bar - Paiement par CB dès 1e