

# DRINKS

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS 17H-20H

## BIERES

Pression / Draught	25 cl	50 cl	HAPPY HOUR
<b>Primus</b> Blonde - Belgique	4.5	8	6.5
<b>Poretti</b> Blonde - Italie	5	8.5	7
<b>White Haacht</b> Blanche - Belgique	5	8.5	7
<b>Aspall</b> Cidre - Angleterre	5	8.5	7
<b>Guinness</b> Brune - Irlande	5	9	-
<b>Brooklyn</b> IPA - USA	5	9	-
<b>Neck Oil</b> Session IPA	5	9	-
<b>Soundwave</b> IPA - UK	5	9	-
Bouteilles / Bottles	33 cl	HAPPY HOUR	
<b>Corona</b>	7	6	
<b>Brooklyn</b>	7	6	
Non alcool			
	50 cl		
<b>Samuel Smith</b> Organic Lager	8		

## ALCOOLS

Divers	4 cl	Gin	4 cl	Rhum	4 cl
<b>Pastis</b>	6	<b>Gordons</b>	10	<b>Havana Club 3 ans</b>	10
<b>Pimms</b>	10	<b>Hendrick's</b>	13	<b>Captain Morgan</b>	10
<b>Martini</b> Rouge / Blanc	8	<b>Botanist</b>	13	<b>Kraken</b>	12
<b>Campari</b>	10	<b>Bobby's</b>	13	<b>Don Papa</b>	12
<b>Baileys</b>	10	<b>Cotswolds</b>	13	<b>Plantation XO</b>	13
<b>Get 27</b>	10	Vodka	4 cl	Tequila	4 cl
<b>Calvados</b>	11	<b>Stolichnaya</b>	10	<b>Jose Cuervo Gold</b>	10
<b>Cognac</b>	12	<b>Ketel One</b>	12	<b>Don Julio Blanco</b>	12
Shots	4 cl	<b>Ciroc</b>	12	<b>Patron Silver</b>	12
<b>Jägemeister</b>	5	<b>Belvedere</b>	13	<b>Casamigos Reposado</b>	15
<b>Fireball</b>	5	<b>Grey Goose</b>	13		
<b>Patron Silver</b>	7				
<b>Grey Goose</b>	7				
<b>10 Shot rack</b>	40				
<b>10 Shot Premium rack</b>	70				
Whiskey	4 cl				
<b>Jameson</b>	10				
<b>Jack Daniels</b>	11				
Bourbon	4 cl				
<b>Makers Mark</b>	12				
<b>Woodford Reserve</b>	12				

### BUGSY'S SINGLE MALT COLLECTION 4 cl

<b>Oban 14 ans</b>	13
<b>Laphroaig Quarter Cask</b>	13
<b>Dalmore 12 ans</b>	13
<b>Lagavulin 16 ans</b>	15
<b>Nikka Yoichi</b>	16
<b>Macallan 12 ans Double Cask</b>	16

## SOFTS

<b>Coca-Cola / Zero</b>	33 cl	5
<b>Sprite</b>	33 cl	5
<b>Orangina</b>	25 cl	5
<b>Iced-Tea</b>	25 cl	4.5
<b>San Pellegrino</b>	50 cl	4.5
<b>Evian</b>	50 cl	4.5
<b>Fever Tree</b> Indian, Elderflower, Gingerbeer / Ale, Mediterranean Tonic	20 cl	5
<b>Red Bull</b>	25 cl	6.5
<b>Jus de Fruits</b> Cranberry, Orange, Pomme, Tomato	25 cl	4.5

## CHAUDES

<b>Café Espresso</b>	2.7
<b>Double Café Espresso</b>	4
<b>Café Crème</b>	4.5
<b>Cappuccino</b>	4.5
<b>Thé</b>	4.5
<b>Irish Coffee</b>	12

## VINS

Blanc / White	Verre 16 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>Chardonnay</b> Millebuis - Côte Chalonnaise	6.5	18	30
<b>Chablis</b> Domaine La Meulière	7	21	32
<b>Sancerre</b> Domaine des Clairneaux	-	-	35
<b>Pouilly-Fumé</b> Clément et Floriant Berthier	-	-	38
<b>Prosecco</b>	8	-	35
Champagne	Coupe 15 cl	Bouteille 75 cl	
<b>Laurent-Perrier</b>	12	80	
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	-	120	
Rouge / Red	Verre 16 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>Bordeaux</b> La Commanderie de L'Hospital	6.5	18	30
<b>Côtes du Rhône</b> Stéphane Ogier - Le Temps est Venu	6.5	18	30
<b>Bourgogne - Pinot Noir</b> Côte Chalonnaise (frais)	6.5	18	30
<b>Languedoc-Roussillon</b> Les Créisses - Vin de Pays d'Hérault	-	-	40
Rosé	Verre 16 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>Côtes de Provence</b> Estandon Reflet	6.5	18	30

Les chèques ne sont pas acceptés Cheques are not accepted