

# DRINKS

HAPPY HOUR  
TOUS LES JOURS  
17H-20H

## BIERES

Pression / Draught	25 cl	50 cl	Happy Hour
<b>Primus</b> Blonde - Belgique	4	7	5
<b>Poretti</b> Blonde - Italie	4.5	8	6.5
<b>White Haacht</b> Blanche - Belgique	4.5	8	6.5
<b>Aspall</b> Cidre - Angleterre	4.5	8	6.5
<b>Brooklyn</b> Ambrée - USA	4.5	8.5	-
<b>Guinness</b> Brune - Irlande	4.5	8.5	-

### COLD CRAFT BEERS

Voir le panneau / See the board

Bouteilles / Bottles	33 cl	Happy Hour
<b>Corona</b>	7	5
<b>Carlsberg</b>	6.5	5
<b>Brooklyn</b> <i>Sans alcool</i>	6.5	5

  

	50 cl	
<b>Samuel Smith</b> <i>Organic Lager</i>	7	-

Divers	4 cl
<b>Pastis</b>	5
<b>Pimms</b>	10
<b>Martini</b> <i>Rouge / Blanc</i>	8
<b>Campari</b>	10
<b>Baileys</b>	10
<b>Get 27</b>	10
<b>Calvados</b>	11
<b>Cognac</b>	12
Shots	4 cl
<b>Jägemeister</b>	5
<b>Fireball</b>	5
<b>Patron Silver</b>	7
<b>Grey Goose</b>	7
<b>10 Shot Rack</b> <i>(Grey Goose non inclus)</i>	40
Whiskey	4 cl
<b>Jameson</b>	10
<b>Jack Daniels</b>	11
Bourbon	4 cl
<b>Makers Mark</b>	
<b>Woodford Reserve</b>	12

## ALCOOLS

Gin	4 cl	Rhum	4 cl
<b>Gordons</b>	10	<b>Havana Club 3 ans</b>	10
<b>Hendrick's</b>	13	<b>Captain Morgan</b>	10
<b>Botanist</b>	13	<b>Kraken</b>	12
<b>Bobby's</b>	13	<b>Don Papa</b>	12
<b>Cotswolds</b>	13	<b>Plantation XO</b>	13
Vodka	4 cl	Tequila	4 cl
<b>Stolichnaya</b>	10	<b>Jose Cuervo Gold</b>	10
<b>Ketel One</b>	12	<b>Don Julio Blanco</b>	12
<b>Ciroc</b>	12	<b>Patron Silver</b>	12
<b>Belvedere</b>	13	<b>Casamigos</b>	
<b>Grey Goose</b>	13	<b>Resposada</b>	15
		<b>Don Julio 1942</b>	20

### Bugsy's Single Malt Collection

<b>Oban 14 ans</b>	4 cl	13
<b>Laphroaig</b> <i>Quarter Cask</i>		13
<b>Dalmore 12 ans</b>		13
<b>Lagavulin</b> <i>Double Matured</i>		15
<b>Nikka Yoichi</b>		15
<b>Macallan 18 ans</b> <i>Triple Cask</i>		35

## VINS

### VINS DU MOIS

Voir les miroirs / See the mirrors

Blanc / White	Verre 18 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>Sauvignon</b> <i>Fernand &amp; Sons - Coteaux du Glennois</i>	6	17	27
<b>Chardonnay</b> <i>Millebuis - Côte Chalonnaise</i>	6	17	27
<b>Chablis</b> <i>Domaine de la Meulière</i>	7	21	30
<b>Sancerre</b> <i>François Crochet</i>	-	-	35
<b>Pouilly-Fumé</b> <i>Ladouette</i>	-	-	45
<b>Prosecco</b>	6	-	40
Rosé			
<b>Côtes de Provence</b> <i>Estandon Reflet</i>	6	18	27
Rouge / Red			
<b>Bordeaux</b> <i>La Commanderie de L'Hospital</i>	6.5	18	29
<b>Bourgogne - Pinot Noir</b> (frais) <i>Côte Chalonnaise</i>	6.5	18	29
<b>Côtes du Rhône</b> <i>Stéphane Ogier - Le Temps est Venu</i>	6.5	18	29
<b>Rhône - Crozes Hermitage</b> <i>Domaine des Entrefaux</i>	-	-	35
Champagne	Coupe 15 cl		Bouteille 75
<b>Laurent-Perrier</b>	11		80
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	-		110

## SOFTS

<b>Coca-Cola / Zero</b>	33 cl	5
<b>Sprite</b>	33 cl	4
<b>Orangina</b>	25 cl	4
<b>Iced-Tea</b>	25 cl	4
<b>San Pellegrino</b>	50 cl	4
<b>Evian</b>	50 cl	4
<b>Fever Tree</b> <i>Indian, Elderflower, Gingerbeer / Ale, Mediterranean Tonic</i>	20 cl	4
<b>Red Bull</b>	25 cl	6.5
<b>Jus de Fruits</b> <i>Ananas, Cranberry, Orange, Pomme, Tomato</i>	25 cl	4

## CHAUDES

<b>Café Espresso</b>	2.5
<b>Double Café Espresso</b>	3.5
<b>Café Crème</b>	4
<b>Cappuccino</b>	4.5
<b>Thé</b>	4
<b>Irish Coffee</b>	12