HAPPY HOUR

EN SEMAINE
& SAMEDI

18h - 22h

Pinte de St Omer (50 cl) **6 €**

Ginger beer pression (40 cl) **3,50 €**

Vin Sardine Blanc
IGP Pays d'Oc **15 €**
Cépages Viognier - Chardonnay - 12,5° - (75 cl)

Vin Rosé d'Été
IGP Méditerranée **15 €**
Cépages Grenache - Cinsault - 12,5° - (75 cl)

Vin Rouge sans Chichi
IGP Pays d'Oc **19 €**
Cépages 60% Syrah, 40% Carignan - 11,5°
Certifications BIO et HVE (Haute Valeur Environnementale) - (75 cl)

Cuba Libre ou **Moscow Mule** **9,50 €**
(4cl d'alcool)

Pizza Margarita **9,50 €**
Cuite au feu de bois

Chips au sel de Camargue **3,50 €**
BIO - (125 g)

* Le vin peut varier en fonction des saisons

Prix nets - liste des allergènes disponible au bar - 2026

HAPPY HOUR

DIMANCHE

15h - 18h

Pinte de St Omer (50 cl) **6 €**

Ginger beer pression (40 cl) **3,50 €**

Vin Sardine Blanc
IGP Pays d'Oc **15 €**
Cépages Viognier - Chardonnay - 12,5° - (75 cl)

Vin Rosé d'Été
IGP Méditerranée **15 €**
Cépages Grenache - Cinsault - 12,5° - (75 cl)

Vin Rouge sans Chichi
IGP Pays d'Oc **19 €**
Cépages 60% Syrah, 40% Carignan - 11,5°
Certifications BIO et HVE (Haute Valeur Environnementale) - (75 cl)

Cuba Libre ou **Moscow Mule** **9,50 €**
(4cl d'alcool)

Pizza Margarita **9,50 €**
Cuite au feu de bois

Chips au sel de Camargue **3,50 €**
BIO - (125 g)

* Le vin peut varier en fonction des saisons

Prix nets - liste des allergènes disponible au bar - 2026