



## HAPPY HOURS

18H À 20H  
Du lundi au samedi


1 acheté  
= 2ème à -50%.

Sur la sélection de boissons avec une mention \*

## VIN

### ROUGE

Vignerons de Tutiac « ironda »\*  6€  
Merlot, Bordeaux AOC Blaye

Domaine de la Patience\*  6€  
Rhône, IGP Coteau du pont du Gard

### NOTRE SÉLECTION

Famille Roux « Les Cotilles » 38€  
Pinot noir, Bourgogne VDF

Domaine de Thulon 35€  
Beaujolais, AOC Morgon, Charmes

### BLANC

Domaine Delaunay\* 6€  
Sauvignon blanc, IGP Val de Loire

Domaine Mas « Infini »\* 6€  
Viognier, IGP Pays d'Oc

Cotes de Bergerac\* 7€  
Vin moelleux, Aroma Gagia

### NOTRE SÉLECTION

Domaine E.Rentz  35€  
AOC Alsace, Pinot blanc

### ROSÉ

Château Virant 7€\* 30€  
Provence, AOC Coteaux d'Aix

Domaine de Figueïrassse 6€\* 25€  
« gris de gris » Languedoc, IGP Sable de Camargue

## SHOOTERS • 3d

5€

Classique  
Rhum ou Vodka & sirop au choix

Physio  
Rhum, liqueur de pastèque, jus de pomme

Binks  
Gin, liqueur de melon, jus d'abricot

Saphir  
Liqueur de framboise, curaçao, jus de pomme

## COCKTAILS

10€

Arlong\* • 14 d  
Falernum, liqueur de framboise, orgeat, jus abricot

Eklo'jito\* • 18 d  
Falernum, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe, angostura

East Blue • 8 d  
Falernum, citron, liqueur de cassis, sirop curaçao

Crepuscule • 14 d  
Vodka, liqueur de melon, jus d'orange, sirop de fraise

Bar à flow • 14 d  
Vodka, sirop sureau, jus de pomme, citron vert, liqueur de pastèque

Miss you\* • 15 d  
Vodka, jus de pêche, crème de cassis

L'avalanche • 16 d  
Gin n°3, liqueur de pastèque, eau gazeuse, feuille de menthe, concombre

Flowercie • 14 d  
Gin n°3, liqueur de melon, tranche de citron, limonade, sirop de basilic

Sukuna • 15 d  
Gin n°3, mix framboise, jus de pomme, lillet

Escanor\* • 14 d  
Ricard, jus de pomme, jus d'abricot, menthe



## BIÈRES

### BOUTEILLE 33CL • 7€

Triple • Brasserie d'Orville

Tropimo • Brasserie Second Degré

White Nova • Brasserie d'Orville

### PRESSION

25 d 50 d

Blonde de soif\* • Brasserie Orville 5€ 8€

Blanche • Deck & Donohue 5,5€ 9€

Pale Ale • Deck & Donohue 5,5€ 9€

IPA • Brasserie Belladone 5,5€ 9€

Cuvée des Moissons • Deck & Donohue 5,5€ 9€  
Blonde aux 4 céréales

## ALCOOLS + soft 2€

Ricard 5cl / Lillet Rosé 6cl / Kir 12cl 7€

Picon bière 25cl / Noilly Prat 6cl 11€

Whisky Bellevoye blanc 4d 11€

Rhum Reimonenq - Cuvée prestige 4d 7€

Get 27 / Rhum arrangé 4d 8€

Falernum / Rhum de la Réunion 4d 8€

Gin Normindia / Gin Isles de France 4d 8€

White wedding Vodka 4d 8€

Whisky JAAK HEPP 4d 8€



## HAPPY HOURS

18H À 20H  
Du lundi au samedi

1 acheté  
= 2ème à -50%.

Sur la sélection de boissons avec une mention \*

## THÉ OU CAFÉ ?



Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité et torréfié par Simple & Funky.

Expresso / Allongé	2,5€
Café noisette	2,5€
Double expresso	3€
Chocolat chaud	3,5€
Cappucino	3,5€
Latte Macchiato	3,5€
Café au lait	3,5€
Thé	3€
Infusion	3€

## PICHET

24€

### 1L (ENV. 6 VERRES) •

Ricard

Boisson anisée

Lillet'ante

Lillet rosé, jus d'orange, sirop de fraise

Pomme d'hiver

Cidre, rhum, cannelle, citron vert, sirop de vanille et de kiwi

ENTRE  
COPAINS

24€

Pichet 1L • 5 à 6 verres

Ricard ou Lillet Spritz (menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de concombre)

+ 1 planche végétarienne

@ eklo marnelavallee

## SOFT

VERRE 25CL • 3,5€

Limonade

Diabolo

Boisson énergisante française

Thé glacés VERY THES

Pêche-Jasmin / Framboise-Mûre

Gingerbeer

Sirop à l'eau

Violette / Pêche / Grenadine / Menthe / Orgeat / Fraise

## BOUTEILLE

Limonade de Paris • 33d

Kiwi / Agrumes

4,5€

Cola de Paris • 33d

4,5€

Jus de fruits Bissardon • 25d

Orange/ Pomme / Poire / Abricot

4€

Carafe Castalie • 75d

Eau pétillante filtrée et gazéifiée sur place

2€



## MOCKTAILS

6€

Péché Mignon\* • 15d

Jus de pêche, jus de pomme, citron, limonade

Le Citral\* • 15d

Jus d'abricot, gingerbeer, citron

Virgin Eklojito\* • 15d

Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe

Crush\* • 15d

Sirop de vanille, jus de pêche, jus d'abricot, citron

## UNE PETITE FAIM ?

Planche mixte

duo de saucissons, 1 tartinable, 3 fromages

18€

Planche Fromagère

2 pers 9€ 4 pers

ou trio de saucissons

16€

Saucisson entier

9€

Planche Végétarienne 

Houmous, fromage à tartiner, crackers maison

12€