



Authentic food & Organic wine

17h30
-
19h30

happy hour

Mardi
-
Mercredi

Les rouges au verre

Rouge Terre 2020 - Domaine de la Mermière

~~11 CHF~~ **5,5 CHF**

La galoche 2021 - Domaine St Cyr

~~9 CHF~~ **4,5 CHF**

Cahors cuvée château 2020 - Combet la Serre

~~10 CHF~~ **5 CHF**

Granitico Cinsault 2022 - Leo Erazo

~~9 CHF~~ **4,5 CHF**

Les blancs au verre

Petit Clos 2021 - Domaine Paccot

~~11 CHF~~ **5,5 CHF**

Attention Chenin Méchant 2022 - Clos des Treilles

~~9 CHF~~ **4,5 CHF**

Cairanne blanc 2021 - Domaine Richaud

~~10 CHF~~ **5 CHF**

Rêver 2020 - Nadège Wines

~~9 CHF~~ **4,5 CHF**

Moscalet / Semillon 2021 - Alejandro Nunez (vin orange)

~~10 CHF~~ **5 CHF**

Rosé au verre

Blanc & Noir 2022 - Henri Cruchon - Suisse

~~11 CHF~~ **5,5 CHF**

Les bulles au verre

Coeur de cuvée - Henri Cruchon

~~14 CHF~~ **7 CHF**

*Les spiritueux et cocktails à base de spiritueux ne sont pas inclus dans l'happy hour.
Verres de vin de 12 cl.*



Authentic food & Organic wine

17h30
-
19h30

happy hour

Mardi
-
Mercredi

À la pression

La Divine - Blonde Style Anglaise 5,5
Brasserie la Montagnarde

30cL	7,5 CHF	3,75 CHF
50cL	11 CHF	5,5 CHF

Equinoxe - Blonde IPA 6,5 °
Brasserie la Montagnarde

30cL	7,5 CHF	3,75 CHF
50cL	11 CHF	5,5 CHF

La Pointe - Blanche IPA 6°
Brasserie L'apaisée

30cL	8 CHF	4 CHF
50cL	12 CHF	6 CHF

Cidre

Chat au plafond - Les pentes - 33cL

9 CHF	4,5 CHF
------------------	----------------

Softs

Nectar d'abricot - Les fruits de Martigny - 25cL

8 CHF	4 CHF
------------------	--------------

Limonade Lemon - Fritz - 33cL

5 CHF	2,5 CHF
------------------	----------------

Coca cola - 33cL

5 CHF	2,5 CHF
------------------	----------------

Cocktails

Crodino - Sans alcool

7 CHF	3,5 CHF
------------------	----------------

Lillet Tonic Blanc

15 CHF	7,5 CHF
-------------------	----------------

*Les spiritueux et cocktails à base de spiritueux ne sont pas inclus dans l'happy hour.
Verres de vin de 12 cl.*