



HAPPY HOUR!

WEDNESDAY-FRIDAY 5-6:30

• SANTÉ / PROOST •

\$5 DRAFT BEER

PERENNIAL / SOUTHSIDE BLOND
BLOND ALE • 5% • MISSOURI/USA • 42° • 13OZ

ALLAGASH / WHITE
WITBIER • 5.2% • MAINE/USA • 42° • 13OZ

DE RANKE / XX BITTER
BLOND ALE • 6.2% • HAINAUT/BELGIUM • 48° • 13OZ

BLAUGIES / LA VERMontoISE
SAISON • 6% • HAINAUT/BELGIUM • 48° • 13OZ

• • •

\$5 SPIRITS

BELGIAN SOUR

PASTIS SPRITZ

GETTING ALSACE-Y WITH EVERYONE

OUDE GENEVER MANHATTAN

• • •

\$5 WINE BY THE GLASS

CHARLES DE FERÉ, JEAN-LOUIS BRUT BLANC DE BLANCS CUVÉE

FORTANT, PAYS D'OC COAST SELECT CHARDONNAY

LAURENT MIQUEL, PÈRE ET FILS ROSÉ

CHATEAU D'OUPIA, PAYS D'HÉRAULT LES HÉRÉTIQUES, CARIGNAN

• • •

\$5 SNACKS

PETITE LOADED FRIES

ROASTED BEEF, MUSHROOM CREAM SAUCE, PARMESAN

BELGIAN MEATBALLS

WITBIER MUSTARD CREAM

PICKLED CARROT & CHEESE TARTINE

LOCAL GOAT CHEESE, MACHE

ROASTED MUSHROOM TARTINE

PICKLED RED ONION, PARMESAN



HAPPY HOUR!

WEDNESDAY-FRIDAY 5-6:30

• SANTÉ / PROOST •

\$5 DRAFT BEER

PERENNIAL / SOUTHSIDE BLOND
BLOND ALE • 5% • MISSOURI/USA • 42° • 13OZ

ALLAGASH / WHITE
WITBIER • 5.2% • MAINE/USA • 42° • 13OZ

DE RANKE / XX BITTER
BLOND ALE • 6.2% • HAINAUT/BELGIUM • 48° • 13OZ

BLAUGIES / LA VERMontoISE
SAISON • 6% • HAINAUT/BELGIUM • 48° • 13OZ

• • •

\$5 SPIRITS

BELGIAN SOUR

PASTIS SPRITZ

GETTING ALSACE-Y WITH EVERYONE

OUDE GENEVER MANHATTAN

• • •

\$5 WINE BY THE GLASS

CHARLES DE FERÉ, JEAN-LOUIS BRUT BLANC DE BLANCS CUVÉE

FORTANT, PAYS D'OC COAST SELECT CHARDONNAY

LAURENT MIQUEL, PÈRE ET FILS ROSÉ

CHATEAU D'OUPIA, PAYS D'HÉRAULT LES HÉRÉTIQUES, CARIGNAN

• • •

\$5 SNACKS

PETITE LOADED FRIES

ROASTED BEEF, MUSHROOM CREAM SAUCE, PARMESAN

BELGIAN MEATBALLS

WITBIER MUSTARD CREAM

PICKLED CARROT & CHEESE TARTINE

LOCAL GOAT CHEESE, MACHE

ROASTED MUSHROOM TARTINE

PICKLED RED ONION, PARMESAN