



VINS AU VERRE

wines by the glass

Pétillant (6 oz.)

CRÉMANT DE LIMOUX, Michel Olivier Brut 2011	9.50
CLAIRETTE DE DIE, CAROD "Tradition" NV	10.00
CRÉMANT DE LOIRE, BOUVET-LADUBAY "Excellence" Brut Rosé NV	11.00
CHAMPAGNE, J-M Sèlèque "Speciale" Brut NV	20.00

Les Blancs & Rosés (6 oz.)

MUSCADET SEVRE-ET-MAINE, Louis Armond 2013	7.00
LUBERON, Notre Dame de Cousignac 2014 (Rosé)	8.00
BORDEAUX BLANC, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2012	9.50
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Jacourette 2014 (Rosé)	11.00
RIESLING, Emile Beyer "Tradition" 2013	11.00
PINOT BLANC Sipp Mack 2012	12.00
CHABLIS, Jean-Marc Brocard 2013	13.50
POUILLY-FUISSÉ, Domaine J.A. Ferret 2012	19.50

Les Rouges (6 oz.)

MINERVOIS Château de Paraza "Cuvée Spéciale" 2011	8.00
MADIRAN, Laplace 2012	9.00
CHINON, Domaine Gouron 2011	9.50
FLEURIE, Potel Aviron "Vieilles Vignes" 2010	11.50
CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2012	12.00
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Château Lauduc 2012	12.00
LIRAC, Alain Jaume & Fils "Roquedon" 2010	12.50
BEAUNE, Albert Bichot "Secret de Famille 2012	14.00
BORDEAUX, Haut-Médoc, Château Cambon La Pelouse 2010	20.00

APÉRITIFS

KIR Crème de Cassis, White Wine	9.00
KIR ROYALE Sparkling Wine, Crème de Cassis	9.50
MUSCATINI Muscat de Beaumes-de-Venise, vodka; served straight up	9.00
PAVOT ROSÉ Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Sparkling Wine	8.50
PERNOD Pastis, Star Anise, Coriander, Mint	7.00
RICARD Pastis from Marseille, Star Anise, Licorice, Herbs de Provence	7.00
COCKTAIL MAISON St. Germain, White Wine, Soda Water	9.95
PINEAU DES CHARENTES, NORMAN MERCIER Peachy & Aromatic	12.50

BIÈRES

ERDINGER (Non-Alcoholic, Germany)	5.00
AMSTEL LIGHT (Light Pale Lager, 3.5%, Netherlands)	5.50
KRONENBOURG 1664 (Pale European Lager, 5%, France)	6.50
WARSTEINER (Pilsner, 4.8%, Germany)	8.00
GRIMBERGEN, BLONDE ALE (Abbey Beer, 6.7%, Belgium)	8.00
GRIMBERGEN, DOUBLE AMBER (Abbey Beer, 6.7%, Belgium)	8.00
UNIBROU LA FIN DU MONDE (Triple/Golden Ale, 9%, Canada)	9.00
DUYCK, JENLAIN AMBRÉE (Bière de Garde, 7.5%, France)	11.50
BRITT DE BRETAGNE, GWINIZ DU (Specialty Black Wheat, 5.4%, France)	11.00
ACHOUFFE, HOUBLON (Belgian IPA Triple, 9%, Belgium)	13.00
BOURGANEL, AU MIEL DE CHATAIGNIER (Ale with Chestnut Flower Honey, 5%, France)	14.00
STILLWATER/PAYS FLAMAND, THE FRENCH CONNECTION (Noir, 7%, France)	14.00