



WINE.....\$5.00

White: Côtes du Rhône, Château Beauchêne “Grande Réserve” 2016

Red: Beaujolais Nouveau, Pierre-Marie Chermette “Griottes” 2017

Sparkling: Loire, Bouvet-Ladubay Brut Rosé “Excellence” NV

BEER.....\$5.00

Kronenbourg Blanc: France, wheat 5%

Grimbergen Double Amber: Belgium, abbey beer, 6.5%

Köstritzer Schwarzbier: Germany, black lager, 4.8%

APERITIF CLASSIQUE.....\$5.00

Kir Royale: Sparkling Wine, Crème de Cassis

Muscadini: Muscat de Beauges-de-Venise, Vodka, Served Up

Cocktail Maison: St. Germain, White Wine, Soda Water

Cocktail de la Semaine: Weekly Cocktail

AMUSE BOUCHE CHOICE \$1.00 EACH OR ALL 6 FOR \$4.00

TARTINE DE JAMBON CUIT:

Madrange Ham, Gruyère, Cornichon, Baguette Tartine

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR:

Cauliflower Soup Espresso Cup

TARTINE RILLETTES DE CANARD

Duck Rillettes, Dijon Mustard, Baguette Tartine

VOL AU VENT D'ESCARGOTS

Burgundy Snail, Puff Pastry

TARTINE D'AGNEAU BRAISÉ

Braised Lamb, Picholine Olives, Baguette Tartine

SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears

