



WINE.....\$5.00

White: Muscadet Sèvre-et-Maine Gorges Sur Lie, Dom.Verdier2015

Red: Haut-Médoc, Château Fourcas-Dupré 2012

Sparkling: Alsace, Belle Jardin Blanc de Blancs Brut NV

BEER.....\$5.00

Kronenbourg 1664: France, pale European lager 5%

Grimbergen Double Amber: Belgium, abbey beer, 6.5%

Unibroue, La Fin du Monde: Canada, tripel/golden ale, 9%

APERITIF CLASSIQUE.....\$5.00

Kir Royal: Sparkling Wine, Crème de Cassis

l'Ancien: Bwc Barreled Gin, Suze, Sage/Rosemary "Vermouth"

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 À L'OIGNON:

Apple & Blue Cheese, Caramelized Onion Tartine

VELOUTÉ DE BROCOLI:

Broccoli Soup Espresso Cup

TARTINE AU PÂTÉ

Pate Maison, Mustard, Cornichon, Tartine

MINI CROQUE MONSIEUR

Brioche, Madrange Ham, Gruyère

TARTINE AU THON

Grilled Tuna, Hard Cooked Egg, Picholine Olive, Aioli

SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears

