



WINE.....\$5.00

White: Muscadet Sévre-et-Maine Gorges Sur Lie, Dom.Verdier 2016

Red: Bordeaux Supérieur, Château Lauduc 2014

Sparkling: Alsace, Belle Jardin Blanc de Blancs Brut NV

Rosé: Commanderie de la Bargemone 2017

BEER.....\$5.00

Kronenbourg Blanche 1664 : France 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

VELOUTÉ D'ASPERGE

Asparagus Soup

TARTINE A L'OIGNON SAUVAGE

Crispy Ramp, Basil Aioli, Tartine

TARTINE AU JAMBON CRU

Bayonne Ham, Asparagus, Tartine

TARTINE AU SAUCISSON SEC

Sausisson Sec, Cornichon, Aioli, Tartine

TARTINE AU CHÈVRE

Roasted Tomato, Tapenade, Chèvre Tartine

SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears



WINE.....\$5.00

White: Muscadet Sévre-et-Maine Gorges Sur Lie, Dom.Verdier 2016

Red: Bordeaux Supérieur, Château Lauduc 2014

Sparkling: Alsace, Belle Jardin Blanc de Blancs Brut NV

Rosé: Commanderie de la Bargemone 2017

BEER.....\$5.00

Kronenbourg Blanche 1664 : France 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

VELOUTÉ D'ASPERGE

Asparagus Soup

TARTINE A L'OIGNON SAUVAGE

Crispy Ramp, Basil Aioli, Tartine

TARTINE AU JAMBON CRU

Bayonne Ham, Asparagus, Tartine

TARTINE AU SAUCISSON SEC

Sausisson Sec, Cornichon, Aioli, Tartine

TARTINE AU CHÈVRE

Roasted Tomato, Tapenade, Chèvre Tartine

SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears