



### WINE.....\$5.00

**White:** Bordeaux Blanc, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2014

**Red:** Côtes du Rhône Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2015

**Sparkling:** Alsace, Belle Jardin Blanc de Blancs Brut NV

### BEER.....\$5.00

Kronenbourg Blanc: **France, wheat 5%**

Grimbergen Blonde Ale: **Belgium, abbey beer, 6.7%**

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

### APERITIF CLASSIQUE.....\$5.00

**Kir Royale:** Sparkling Wine, Crème de Cassis

**Muscadini:** Muscat de Beaumes-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

#### CROQUE MONSIEUR:

Brioche, Madrange Ham, Gruyère

#### TARTINE AUX CHAMPIGNONS MARINÉS:

Marinated Mushroom Toast

#### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS

Snails In Puff Pastry

#### TARTINE À LA TOMATE RÔTIE:

Roasted Tomato Tartine, Crème Fraiche, Olive Tapenade

#### BEIGNET DE CHOUX-FLEUR

Cauliflower Beignet, Saffron Aioli

#### SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears

