

# BEER & WHISKY

## BIÈRES

Kronenbourg "1664", Lager, 5%, France	6.00
Kronenbourg Blanc, Witbier, 5%, France	6.00
Warsteiner, Pilsner, 4.8%, Germany	6.00
Amstel Light, Light Lager, 3.5%, Netherlands	6.00
Grimbergen Blonde, Blonde Ale, 6.7%, France	9.00
Unibroue "Fin du Monde", Tripel, 9%, Quebec	10.00
Brasseries Saison Dupont, Saison, 6.5%, Belgium	14.50
Houblon Chouffe, IPA/Tripel Hybrid, 9%, Belgium	14.50
McChouffe, Brown Ale, 8%, Belgium	14.50
Erdinger, Witbier, Non-Alcoholic, Germany	7.00

## WHISKY AMÉRICAIN

Buffalo Trace, Bourbon	8.50
Bulleit, Bourbon	8.50
Maker's Mark, Bourbon	10.00
Knob Creek, Bourbon	10.00
Woodford Reserve, Bourbon	12.00
Basil Hayden, Bourbon	12.50
Booker's, Bourbon	14.00
Bulleit, Rye	8.50
Templeton, Rye	12.50
Whistlepig 10, Rye	23.00

## WHISKY ÉCOSSAIS

Dewar's	8.50
Chivas Regal 12	10.00
Johnnie Walker Black 12	11.50
Glenmorangie 10, Highland	10.50
Ardbeg 10, Islay	11.00
Laphroig 10, Islay	12.00
Glenlivet 12, Speyside	12.00
Dalwhinnie 15, Speyside	13.00
Glenfiddich 15, Speyside	14.00
Talisker 10, Skye	15.50
Macallan 12, Speyside	16.00
Oban 14, Highland	17.00
Lagavulin Distiller's Edition 16, Islay	19.00

## WHISKY FRANÇAIS

Bastille	12.00
----------	-------



## PETIT LOUIS BISTRO

# LES VINS

### BONJOUR!

My list of Louis' cellar is comprised of a wide range of wines from all of the wine-producing regions of France that make sense to me with Louis' classic kitchen. From simple table wines to age-worthy & highly-complex Grand Crus each choice is made with specific situations in mind when entertaining guests as well as varying dishes, seasons & moods. Our staff is constantly trained in the use of our cellar & is very happy to assist you marrying menus & wines.

Bon Appétit – *Tony Foreman*

### VINS AU VERRE

Wines by the Glass

#### Pétillant

	<b>6 oz</b>
Crémant d'Alsace, Willm "Brut" NV	7.00
Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay "Excellence" Brut Rosé NV	11.00
Champagne, Louis Roederer Brut NV	22.00

#### Les Blancs

	<b>6 oz</b>
Bordeaux Blanc Château Reynon "Cuvée de Louis" 2014	9.50
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Verdier 2015	8.00
Ardeche, Louis Latour "Grand Ardeche" 2014	11.00
Vouvray, Domaine Pichot "Le Peu de la Moriette" 2015	12.50
Chablis, Domaine William Fèvre "Champs Royaux" 2015	13.00
Riesling, Sipp Mack "Tradition" 2015	13.00

#### Le Rosé

	<b>6 oz</b>
Côtes des Gascogne, Domaine de Millet 2016	8.00

#### Les Rouges

	<b>6 oz</b>
Côtes du Rhône-Villages, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2014	9.50
Bordeaux Supérieur, Château Lauduc 2014	11.00
Julienas, Albert Bichot "Roche Granit" 2015	11.00
Chinon, Clos de la Lysardiere 2015	12.00
Bourgogne, Jean-Claude Thevenet "Buisseries les Clos" 2015	14.00
Languedoc, Domaine d'Aupilhac "Montpeyroux" 2013	15.00

#### Les Doux

	<b>3 oz</b>
Muscats de Beaumes de Venise, Domaine Durban 2011	12.00
Pacherenc du Vic-Bilh, Château d'Aydie 2013	10.00
Sauternes, Château Gravas 2015	11.00
Maydie, Château d'Aydie 2012	13.00
Banyuls, Vial-Magnères "Tradition" NV	13.00

### APÉRITIFS

Cocktail de Semaine <i>featured cocktail of the week</i>	10.00
Kir <i>white wine, crème de cassis</i>	9.00
Kir Royale <i>sparkling wine, crème de cassis</i>	9.00
Muscadini <i>Muscat de Beaumes de Venise vodka; served straight up</i>	9.00
Pavot Rosé <i>cranberry juice, Cointreau, sparkling wine</i>	8.50
Pernod Pastis <i>flavors of star anise, coriander and mint</i>	7.00
Ricard Pastis <i>from Marseille; star anise, licorice, herbs de Provence</i>	7.00
Suze D'autrefois <i>gentian, bitters and citrus zest</i>	5.00
Cocktail Maison <i>St. Germain, white wine and soda water</i>	9.95

# SPARKLING & WHITE

## BIN SPARKLING

10c	Crémant d'Alsace, Willm Brut NV	\$28.00
14c	Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay Brut Rosé NV	\$39.00
110c	Crémant de Loire, Domaine des Herbauges "Luminescence" NV	\$45.00
108c	Bugey-Cerdon, Patrick Bottex "La Cueille" NV	\$46.00
102Bc	Crémant d'Alsace, Sipp Mack Brut NV	\$54.00
130Bc	Vouvray, Phillip Foureau Brut 2011	\$65.00
126Bc	Champagne, Gonet-Medeville Extra Brut Rosé NV	\$99.00
99c	Champagne, Louis Roederer Brut NV	\$99.00
106c	Champagne, Gonet-Medeville "Blanc de Noirs" 1er Cru NV	\$105.00
360Cc	Champagne, Legras & Haas "Blanc de Blancs" Grand Cru Extra Brut NV	\$112.00
104Bc	Champagne, Bollinger "Special Cuvée" Brut NV	\$155.00
102c	Champagne, Dom Pérignon Brut 2004	\$390.00
120Bc	Champagne, Louis Roederer "Cristal" Brut 2000	\$440.00

## BIN WHITE

406Cs	Muscadet Sèvre et Maine Domaine de L'Aurière 2015	\$24.00
984s	Entre-Deux-Mers Château Vignol 2015	\$26.00
944s	Graves, Chateau Graille-Lacoste 2014	\$30.00
546Bg	Mâcon-Fuissé, Domaine Daniel Pollier 2015	\$32.00
1028s	Vouvray Sec, Dom. Pichot "Domaine de la Biche" 2015	\$34.00
45s	Muscadet Sèvre et Maine Domaine Verdier 2015	\$34.00
38s	Bordeaux, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2014	\$36.00
410Bs	Côtes du Rhône, Dom. les Aphillanthes "Clémentia" 2015	\$36.00
390Bs	Pinot Blanc, Henry Fuchs 2015	\$36.00
97g	Ardèche, Louis Latour "Grand Ardèche" 2014	\$42.00
348s	Chablis, Domaine Vincent Dampit 2015	\$44.00
370s	Gewurztraminer, Sipp Mack "Tradition" 2013	\$48.00
80s	Vouvray, Domaine Pichot "Le Peu de la Moriette" 2015	\$49.00
606g	Mâcon-Milly-Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon 2014	\$50.00
96s	Riesling, Sipp Mack "Tradition" 2015	\$50.00
40s	Chablis, Domaine William Fèvre "Champs Royaux" 2015	\$50.00
544x	Crozes-Hermitage, E. Guigal 2013	\$51.00
1024Cs	Sancerre, Cedric Bardin 2015	\$52.00
766x	Saint-Joseph Blanc, Pierre Gaillard 2014	\$64.00
404Bs	Chablis 1er Cru "Les Forêts" Domaine Servin 2014	\$68.00
344Bs	Bouzeron, Domaine A. & P.Villaine 2014	\$69.00
368Bs	Riesling Grand Cru "Rosacker" Sipp Mack 2010	\$74.00
348Bs	Pinot Gris Grand Cru "Osterberg" Sipp Mack 2012	\$78.00
568g	Pouilly-Fuissé, Chateau Fuissé "Tête De Cru" 2013	\$87.00
804x	Condrieu, Patrick et Christophe Bonnefond "Côte Chatillon" 2014	\$95.00
608g	Pouilly-Fuissé, Domaine Cordier "Vieilles Vignes" 2014	\$99.00
306g	Meursault-Poruzots 1er Cru, Louis Latour 2011	\$110.00
560g	Puligny-Montrachet 1er Cu "Les Referts" François Carillon 2013	\$150.00
389Bx	Hermitage, Domaine J.L. Chave 2003	\$365.00

# RED & ROSÉ

## BIN RED

762s	Vin de Pays de Vaucluse, Dom. Fenouillet 2016	\$27.00
1041s	Beaujolais, Domaine Dupeuble 2015	\$32.00
32s	Côtes du Rhône-Villages, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2014	\$36.00
942x	Zenith de Fourcas Dupré (Listrac-Médoc) 2012	\$39.00
751s	Beaumes de Venise, Dom. Fenouillet "Les Terres Blanches" 2014	\$40.00
830x	Domaine du Pégau "Plan Pégau" NV	\$40.00
15g	Julienas, Albert Bichot "Roche Granit" 2015	\$42.00
92x	Château Lauduc (Bordeaux Supérieur) 2014	\$44.00
12s	Chinon, Clos de la Lysardiere 2015	\$44.00
1026Bg	Brouilly, Château Thivin 2015	\$49.00
826Bx	Côtes du Rhône, Famille Perrin "Coudoulet de Beaucastel" 2014	\$52.00
1040x	Languedoc, Château Paul Mas "Clos de Savignac" 2013	\$52.00
75g	Bourgogne, Jean-Claude Thevenet "Buisseries les Clos" 2015	\$54.00
98x	Languedoc, Domaine d'Aupilhac "Montpeyroux" 2013	\$60.00
504g	Maranges, Thierry & Pascale Matrot "Vieilles Vignes" 2014	\$62.00
768x	Gigondas, Domaine du Gour de Chaulé 2013	\$65.00
964x	Les Fiefs de Lagrange (Saint-Julien) 2012	\$67.00
928x	Château de Sales (Pomerol) 2012	\$68.00
744Bx	Bourgueil, Yannick Amirault "La Petite Cave" 2011	\$74.00
808Bx	Madiran, Château d'Aydie 2009	\$75.00
982x	Château Gontey (St-Emilion) 2010	\$77.00
1020Cg	Côte de Brouilly, Château Thivin "Cuvée Zaccharie" 2015	\$88.00
822x	Châteauneuf du Pape, Mas de Boislauzon 2010	\$102.00
968x	Château Lalande Borie (Saint-Julien) 2010	\$103.00
840x	Châteauneuf du Pape, Domaine Pierre Usseglio 2010	\$115.00
760Bx	Châteauneuf du Pape, Domaine de Marcoux 2011	\$144.00
570g	Nuits-St-Georges 1er Cru "Clos de Porrets" Dom. Henri Gouges 2014	\$168.00
920x	Château Gloria (Saint-Julien) 2009	\$169.00
507g	Volnay 1er Cru "Les Fremiets" Domaine Faiveley 2010	\$177.00
528g	Beaune-Grèves 1er Cru "L'Enfant Jesus" Bouchard 2010	\$210.00
986x	Château Ducru Beaucaillou (Saint-Julien) 2012	\$305.00
902Cx	Châteauneuf du Pape, Clos des Papes 2009	\$325.00
527g	Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Cras" Méo-Camuzet 2011	\$350.00
320Lx	Château Montrose (Saint-Estèphe) 1995	\$429.00
326lg	Clos Vougeot Grand Cru, Méo-Camuzet 2011	\$525.00
320Nx	Château Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien) 1982	\$1440.00

## BIN ROSÉ

57s	Côtes des Gascogne Rosé, Domaine de Millet 2016	\$30.00
1044Ds	Coteaux d'Aix en Provence Rosé, Commanderie de la Bargemone 2016	\$32.00
1046s	Bandol Rosé, Domaine La Bastide Blanche 2015	\$48.00
810Cs	Bandol Rosé, Domaine Tempier 2016	\$84.00

## BIN SWEET

50s	Pacherenc du Vic Bilh, Château d'Aydie 2013 (375ml)	\$34.00
94s	Sauternes, Château Gravas 2015 (375ml)	\$42.00
905s	Côteaux Du Layon, Château Soucherie 2008	\$50.00
52s	Maydie, Château d'Aydie 2013 (500ml)	\$56.00
54s	Banyuls, Vial-Magnères "Tradition" NV	\$64.00
908Bs	Barsac, Château Coutet 2005	\$140.00