



WINE.....\$5.00

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

Red: Chinon, Fabrice Gasnier “Les Graves” 2015

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 Royal: 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

TARTINE AU JAMBON CRU:

Apple, Bayonne Ham & Brie, Baguette Tartine

VELOUTÉ DE POTIRON:

Squash Soup Espresso Cup

TARTINE À LA RILLETTE DE CANARD

Duck Rillettes, Dijon Mustard, Baguette Tartine

FEUILLETÉ À LA TAPENADE D'OLIVE

Olive Tapenade, Puff Pastry Roulade

TARTINE À LA RILLETTE DE SAUMON

Salmon Rillettes, Dill Crème Fraiche, Brioche Tartine

SALADE DE POULET:

Chicken Salad, Dill, Endive Spears

