

WINE MENU




RED

			Glass	Btle
Bordeaux	Bordeaux 2016	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	\$9	\$35
		<i>Château Grandjean - Sophie Dulon et sœur</i>		
	Médoc Cru Bourgeois 2012	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	\$12	\$48
		<i>Château Bellegrave - Nicole</i>		
Margaux 2015	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		\$60	
		<i>La Petite Tour Bessan - Marie Laure Lurton</i>		
	Listrac Medoc 2009	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		\$96
	<i>Chateau Fourcas-Hosten - Mommeia Family</i>			
Bourgogne	Bourgogne 2018	Pinot noir	\$13	\$53
		<i>Domaine Dubois et Fils Béatrice Dubois</i>		
	Notre Dame de Bonne Espérance 2017	Pinot noir		\$95
	<i>Domaine Dubreuil-Fontaine Christine Gruere-Dubreuil</i>			
Givry 2016	Pinot noir			\$105
		<i>Domaine Derain - Annie Derain</i>		
Rhône Valley	Cuvée Tradition Gigondas 2016		\$13	\$52
	Syrah, Grenache, Mourvedre			
		<i>Domaine Gour de Chaulé Stéphanie Fumoso</i>		
Crozes-Hermitage Caprice 2016	Syrah		\$16	\$65
		<i>Domaine Betton Christelle Betton</i>		
AOC Châteauneuf du Pape 2015	Syrah, Grenache		\$95	
		<i>Domaine L'abbé d'ine Nathalie Raynaud</i>		
Loire Valley	Sancerre 2016	Pinot noir	\$12	\$48
		<i>Domaine Joseph Mellot - Catherine Corbeau Mellot</i>		
Alsace	Pinot Noir 2017		\$16	\$64
		<i>Domaine Pfister - Mélanie Pfister</i>		
Occitanie	Saint Chinian 2015	Syrah, Grenache	\$10	\$40
		<i>Domaine La Croix d'Aline - Agnes Gleizes</i>		
	Les Lions 2016	Pinot noir	\$12	\$48
	<i>Domaine Raissac - Marie Viennet</i>			
USA	New-York Niagara Escarpment 2014	Meritage	\$12	\$48
		<i>Domaine Arrowhead Spring Vineyards - Robin Ross</i>		
Merlot 2016			\$10	\$40
		<i>California Lodi Sandpoint Family Winery - Marissa Lange</i>		
Argentine	Malbec 2017		\$9	\$36
		<i>Domaine Bodega Lagarde - Sofia et Lucila Pescamona</i>		
Italie	Yantra 2018	Cabernet Sauvignon	\$15	\$60
		<i>Domaine Tenuta sette - Elena Pozzolini</i>		



WHITE



			Glass	Btle
Bourgogne	Cote de Nuit 2013 Chardonnay		\$12	\$52
		<i>Domaine Dubois et Fils Béatrice Dubois</i>		
	Chablis 2018 Chardonnay		\$16	\$64
		<i>Domaine Cornasse - Nathalie Geoffroy</i>		
	Fontaine Bourgogne Blanc Les Crenilles 2017 Chardonnay			\$80
		<i>Domaine Dubreuil Fontaine Christine Guere-Dubreuil</i>		
Rhône Valley	AOC Châteauneuf du Pape 2015			\$115
	Marsanne, Viognier, Roussanne			
		<i>Domaine L'abbé d'ine - Nathalie Raynaud</i>		
Loire Valley	Sancerre 2018 Sauvignon Blanc		\$14	\$56
		<i>Domaine Bonnard - Claire Bonnard</i>		
Alsace	Tradition 2014 Pinot blanc		\$15	\$60
		<i>Domaine Pfister - Mélanie Pfister</i>		
Occitanie	Les Cres 2017 Viognier		\$13	\$52
		<i>Domaine Raissac - Marie Viennet</i>		
USA	New-York Niagara Escarpment 2014 Chardonnay		\$12	\$48
		<i>Domaine Arrowhead Spring Vineyards - Robin Ross</i>		
	Chardonnay 2017		\$10	\$40
		<i>California Lodi Sandpoint Family Winery - Marissa Lange</i>		

ROSE



			Glass	Btle
Provence	Demoiselles rosé 2018		\$11	\$44
	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan			
		<i>Château Demoiselles - Aurélie Bertin</i>		
USA	New York Rose 2018		\$15	\$60
	Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot, Pinot Meunier, Cabernet Sauvignon			
		<i>Macari Vineyards. - Northfork Long Island - Alexandra Macari</i>		

CHAMPAGNE



			Glass	Btle
Champagne Ardenne	Champagne Chardonnay		\$18	\$72
		<i>Domaine Beaugrand - Hélène Beaugrand</i>		
	Champagne rosé		\$20	\$80
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			
		<i>Domaine Beaugrand - Hélène Beaugrand</i>		
Occitanie	Blanquette de Limoux		\$15	\$60
	Mauzac			
		<i>Maison Antech - Françoise Antech</i>		
Italien	Dili Pet-Nat 2016 Moscato Giallo.		\$16	\$64
		<i>Maeli - Elisa Dilavanzo</i>		

FOOD MENU

Charcuteries

Gin'n Juice	\$6
Jambon blanc	\$6
Fireball	\$8
Coppa	\$8
Lumo lonzo	\$8
Pheasant Terrine	\$8



3 for \$17

5 for 32

Fromages

Single \$6

3 for \$17

5 for 29

3 cheeses & 3 charcuteries \$33

5 cheeses & 5 charcuteries \$60

Tartines



Avocado

Homemade baguette, Bette Hummus, avocado puree with olive oil, sesame, and garlic, radish



Camembert

Homemade baguette, camembert, honey, walnuts



Champignon

Homemade baguette, hot mushroom with onions and olive oil, on cream fresh cheese

Tarte, Quiche, Cake

Quiche Lorraine

Homemade short crust pastry, card of Ham in a preparation based on eggs, fresh cream and swiss cheese

Flammenkuech

Homemade short crust pastry, on base of fresh cream, thin slice of ham covered with swiss cheese

Cake Butternut

Butternut puree, prepare with milk, egg, nuts, onion, olive oil, curry and cheese

Dessert

Dessert of Day \$9