

WINE BY THE GLASS

COCKTAILS

PROVENCE 75	13
gin, lemon, lavender syrup, champagne served in a flute	
EASY LANDING	13
vodka, st. germain, lemon, rosemary syrup, soda, rosemary sprig served in a collins glass	
HEMINGWAY	14
rum, luxardo liqueur, lime, grapefruit, luxardo cherry, served up	
SILVER MONK	14
tequila, yellow chartreuse, cucumber, mint, salt, lime served on the rocks	
PENICILLIN	14
scotch, lemon, ginger syrup, honey syrup, laphroaig spray, candied ginger served on the rocks	
VIEUX CARRE	14
rye, cognac, sweet vermouth, angostura bitters, luxardo cherry served on the rocks	

BEER

<i>spain</i> 5.40% estrella damm [pilsner]	7
<i>belgium</i> 6.50% saison dupont [farmhouse ale]	10
<i>scotland</i> 6.10% belhaven [ipa]	9
<i>france</i> 8.50% gavroche [red ale]	12
<i>canada</i> 8.00% maudite [dubbel ale]	11
<i>germany</i> 0.00% bitburger [non-alcoholic]	7

SPARKLING

<i>Champagne-Arconville</i>	NV Bernard Gaucher, Brut [Pinot Noir, Chardonnay]	19
<i>Cremant d'Bourgogne</i>	NV Jaffelin, Brut Rose [Pinot Noir, Gamay, Chardonnay]	14

WHITE

<i>Pouilly-Fumé</i>	2016 Pouilly-Fume, Domaine de Fontenille [Sauvignon Blanc]	12
<i>Côtes du Goscogne</i>	2015 Domaine de Menard [Colombard, Gros Manseng, Ugni Blanc]	11
<i>Mâcon-Milly-Lamartine</i>	2016 Domaine Carrette [Chardonnay]	15
<i>Anjou</i>	2015 Domaine de la Soucherie [Chenin Blanc]	12

ROSÉ

<i>Côtes de Provence</i>	2016 Château Gabriel [Cinsault, Grenache, Syrah]	12
--------------------------	--	----

RED

<i>Hautes Côte de Nuits</i>	2014 Olivier Jouan "Vieilles Vignes" [Pinot Noir]	15
<i>Cahors</i>	2012 Domaine de Maison Neuve [Malbec]	14
<i>Montage-Saint-Émilion</i>	2014 Château Côtes de Bonde [Merlot, Cabernet Franc]	16
<i>Morgon</i>	2016 Vignobles Bulliat [Gamay]	15

SWEET

<i>Sauternes</i>	2014 Chateau Lapinesse [Sémillon]	14
<i>Rivesaltes</i>	1998 Domaine Gardiés, Ambré [Grenache Blanc]	13

