

Wines by the Glass

Champagne

MV	Champagne Bruno Paillard, 1ère Cuvée, Brut	Glass	\$24.00
	<i>Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	Bottle	\$115.00

Vins Blancs

2015	Bourgogne, Cuvée St Vincent, Vincent Girardin	Glass	\$17.00
	<i>100% Chardonnay</i>	300ml Carafe	\$33.00
		Bottle	\$80.00
2018	Sancerre, Domaine Régis Jouan, Loire Valley	Glass	\$17.00
	<i>100% Sauvignon Blanc</i>	300ml Carafe	\$33.00
		Bottle	\$80.00
2016	Gewürztraminer, Ringenbach & Fils, Alsace	Glass	\$16.00
	<i>100% Gewürztraminer</i>	300ml Carafe	\$31.00
		Bottle	\$75.00

Vin Rosé

2018	Provence Classique Rosé, Château d'Ollieres	Glass	\$16.00
	<i>Cinsault & Grenache</i>	300ml Carafe	\$31.00
		Bottle	\$75.00

Vins Rouges

2015	Château Clarisse, P. St.Emilion, Bordeaux	Glass	\$19.00
	<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	300ml Carafe	\$37.00
		Bottle	\$90.00
2015	Santenay Village V.V. Vincent Girardin	Glass	\$18.00
	<i>100% Pinot Noir</i>	300ml Carafe	\$35.00
		Bottle	\$85.00
2016	Côtes du Rhône, Maison Les Alexandrins	Glass	\$16.00
	<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	300ml Carafe	\$31.00
		Bottle	\$75.00

Vin de Dessert

2016	Côteaux du Layon Passerille, Dom Delesvaux	Glass	\$23.00
	<i>100% Chenin Blanc</i>	300ml Carafe	\$45.00
		Bottle	\$110.00

—❧— Champagne —❧—

MV	Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, Brut	Half	\$65
MV	Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, Brut		\$115
MV	Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, Brut Rosé	Half	\$90
MV	Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, Brut Rosé		\$150

—❧— Bourgogne Blancs —❧—

2017	Chablis, Louis Moreau	Half	\$45
2015	Chablis 1 ^{er} Cru Fourneaux, Louis Moreau		\$80
2013	Bourgogne, Clos de la Fortune, Domaine Chanzy		\$80
2013	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Anne Gros		\$105
12 13	Côte de Nuits Villages La Montagne, Jean Jacques Confuron		\$115
2009	Corton Charlemagne Grand Cru, Bonneau de Martray	Magnum	\$950
2015	Meursault Vieille Vignes, Vincent Girardin		\$120
2010	Puligny Montrachet Champs Canet 1 ^{er} Cru, Andre Ramonet		\$390
2010	Chassagne Montrachet Les Chaumées 1 ^{er} Cru, A. Ramonet		\$395
2016	Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos du Roy, Maison Chanzy		\$125
2012	Mâcon Uchizy Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon		\$110
2016	Pouilly-Fuissé, Tête de Cru, Château Fuissé		\$80

—❧— Vallée de la Loire Blancs —❧—

2016	Sancerre, Les Baronnes, Henri Bourgeois		\$80
2018	Sancerre, Domaine Reverdy		\$85
2016	Pouilly Fumé, Cuvée Boisfleury, Alain Cailbourdin		\$80
2017	Pouilly Fumé, "Les Cris", Alain Cailbourdin		\$85

—❧— Le Reste de la France & Le Monde Blancs —❧—

2014	Crozes-Hermitage, Nicolas Perrin	Côtes du Rhône	\$88
2013	Les Auréliens, Domaine de Triennes by Dujac	Provence	\$60
2010	Côtes de Duras, Baron de Venzac	South West France	\$65
2017	Domaine de Chatillon, Vin de Savoie	Savoie	\$60
2017	Hunter Valley, Semillon, Tyrrell's Wine	Australia	\$75
2015	Marlborough, Chardonnay, Cloudy Bay	New Zealand	\$95

— Vins Rosé —

2018	Classique Rosé, Coteaux Varois en Provence, Château d'Ollieres	\$75
2016	Rosé Cuvée Marina, Bargemone	Provence \$75
2016	Pink de Château Pegau, Rosé	Côtes du Rhône \$55

— Bordeaux Rouges —

2015	Château Ninon, Bordeaux	\$65
2016	Dourthe Beau Mayne, Bordeaux Supérieur	\$65
15 16	Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur	\$78
2015	Château Branas Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc	\$100
2014	Château Meyney, St-Estèphe	\$110
2013	Château Ormes de Pez, St-Estèphe	\$130
2012	La Dame de Montrose, St-Estèphe	\$195
2014	Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac	\$115
2008	Reserve de la Comtesse, Pauillac	Half \$90
2010	Reserve de la Comtesse, Pauillac	\$170
2011	Le Petit Lion du Marquis de Las Cases, St Julien	\$155
2008	Clos du Marquis, St Julien	\$185
2014	Château Le Coteau, Margaux	\$80
2014	Confidences de Prieure Lichine, Margaux	\$110
2012	Château Siran, Margaux	\$125
2010	La Parde de Haut Bailly, Pessac-Léognan	\$165
2007	Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan	\$190
2015	Château Bechereau, Malbec, Montagne St Émilion	\$95
2015	Château Puy Blanquet, St Émilion Grand Cru	\$80
2012	Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, St-Émilion Grand Cru	\$115
2013	L'Hospitalet de Gazin, Pomerol	Half \$70
2014	L'Hospitalet de Gazin, Pomerol	\$125
2014	Château La Grave à Pomerol, Pomerol	\$140
2006	Château Nenin, Pomerol	\$168
2010	Château Nenin, Pomerol	\$198
2011	Château Bechereau, Lalande de Pomerol	\$95
2010	La Fleur de Boüard, Lalande-de-Pomerol	\$190

— Beaujolais Rouges —

2014	Moulin-à-Vent, Vieilles Vignes, Thibault Liger-Belair	\$80
------	---	------

— Bourgogne Rouges —

2017	Bourgogne, Heresztyn-Mazzini	\$105
2015	Bourgogne, Maison Leroy	\$150
2017	Bourgogne Pinot Noir, Vincent Bouzereau	\$85
2015	Bourgogne Cuvée St Vincent, Vincent Girardin	\$80
2015	Gevrey Chambertin, Vincent Girardin	\$135
2014	Gevrey Chambertin, Sylvie Esmonin	\$160
2014	Gevrey Chambertin, Domaine Chanson	\$165
2017	Gevrey Chambertin, Clos Village, Heresztyn-Mazzini	\$175
2013	Gevrey Chambertin Les Corbeaux 1 ^{er} Cru, Rossignol-Trapet	\$175
2011	Gevrey Chambertin VV, Domaine Fourrier	Magnum \$530
2014	Morey St Denis Clos Solon, Fourrier	\$165
2017	Morey St Denis 1 ^{er} Cru Les Millandes, Heresztyn-Mazzini	\$235
2013	Vosne-Romanée, Aux Réas, Jean Marie Fourrier	\$185
2015	Chambolle Musigny, Hudelot Noellat	\$170
2014	Côtes de Beaune-Villages, Joseph Drouhin	\$95
2015	Beaune 1 ^{er} Cru Teurons, Domaine Chanson	\$155
2015	Pommard, Vieilles Vignes, Vincent Girardin	\$125
2015	Volnay, Vieille Vignes, Vincent Girardin	Half \$55
2015	Santenay Village Vieille Vignes, Vincent Girardin	Half \$50
2016	Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos du Roy, Maison Chanzy	\$125

— Vallée de la Loire Rouges —

2016	St Nicolas de Bourgueil, L'Elégante Cuvée MR, Jarnoterie	\$70
2015	Sancerre, Les Beaux Regards, Michel Girault	\$85

— Languedoc-Roussillon Rouges —

2016	Pic St Loup, Grande Cuvee, Domaine de l'Hortus	\$115
2012	La Cinso, Cinsault, Jean Paul Tollot & Anne Gros	\$80
2014	Collioure, Sine Nomine, Piétri-Geraud	\$95

— Sud-Ouest Rouges —

2017	Cahors, Croizillon, Château Les Croisilles (<i>Organic</i>)	\$75
14 16	Cahors, Calcaire, Château Les Croisilles (<i>Organic</i>)	\$95

— Côtés du Rhône Rouges —

2015	Côtés du Rhône, Pliocène, Château Signac	\$80
2016	Saint Joseph Domaine du Chêne	\$106
2017	Crozes Hermitage, Maison Alexandrine	\$85
2017	Crozes Hermitage Cuvée Etincelle, Domaine Saint Clair	\$95
2011	Ermitage, Nicolas Perrin	\$190
2011	Vacqueyras, Doucinello, Le Sang des Cailloux	\$110
15 16	Vacqueyras, Alain Jaume	\$110
2016	Gigondas, Terrasses de Montmirail, Alain Jaume	\$110
2015	Châteauneuf-du-Pape, Clos Saint Jean	\$115
2012	Châteauneuf du Pape, Domaine des Terres Blanches	\$120

— Vins Liqueureux & Vins Fortifiés —

2008	Barsac, Château Simon, Bordeaux	\$90
2007	Cadillac, Château Fayau, Bordeaux	\$95
2008	Muscat Beaumes de Venise, Dom de Durban, Côtes du Rhône	\$110
2008	Vin de Pays des Côtes de Gascogne Moelleux, Le Rieutort	\$65

Les Boissons du Bistro

— Eaux Minerales —

Sparkling:	Badoit 750ml	8.00
Still:	Evian 750ml	8.00

— Thés —

English Breakfast Earl Grey Darjeeling	5.00
Peppermint Camomile Green Tea	5.00

— Cafés —

Coffee or Decaffeinated Coffee, Single Espresso or Macchiato	5.00
Double Espresso, Macchiato, Cappuccino, Latte or Hot chocolate	6.00
Mocha	7.00

— Boissons Glacées —

Iced Coffee Iced Lemon Tea	5.00
Iced Cappuccino Iced Latte	6.50
Iced Mocha Iced Chocolate	7.50

Boissons Gazeifiées

Orangina (France) Coke Coke Light Sprite	5.00
Tonic Soda Ginger Ale	5.00

Jus de Fruits

Orange Lime Cranberry Apple Pineapple Tomato	6.50
--	------

Bières

Tiger 330ml (Bottle)	8.00
Stella Artois 330ml (Bottle)	9.00
Kronenbourg 1664 330ml (Bottle)	10.00
Panaché (beer, sprite)	11.00
Monaco (beer, sprite, grenadine)	11.00
Demi Pêche (beer, peach syrup)	11.00

Mocktails

Shirley Temple	10.00
Gunner	10.00
Virgin Mary	10.00
Fruit Punch	10.00

Cocktails

Lilet Blanc Soda	14.00
Kir (White wine, Crème de Cassis)	19.00
Kir Royal (Champagne, Crème de Cassis)	25.00
Dry Martini Cocktail	20.00
Vodka cranberry Vodka lime Screwdriver	16.00
Bloody Mary Mojito	18.00

Apéritifs

Smirnoff Vodka HP	14.00
Absolut Vodka	16.00
Ballantine's Scotch HP	14.00
Bacardi White Rum HP	14.00
Jose Cuervo Tequila HP	14.00
Gordon's Dry Gin HP	15.00
Bombay Sapphire Gin	16.00
Hendricks's Gin	18.00
Ricard Pernod	15.00
Absinthe La Charlotte	15.00
Absinthe Libertine Intense	16.00
Martini Bianco Rosso	16.00

— Apéritifs —

Campari	14.00
Johnnie Walker Black Label	16.00
Macallan 12 years	16.00
Chivas Regal 12 years	16.00
Jameson Whiskey	14.00
Cachaca, Malibu	14.00
Get 27 Tsantali Ouzo	12.00

— Digestifs —

Bailey's Irish Cream Cointreau Grand Marnier	12.00
Amaretto Sambuca Tia Maria Kahlua Crème de Menthe	12.00
Eau de Vie Kirsch	14.00
Eau de Vie Framboise	14.00
Eau de Vie Mirabelle	14.00
Calvados Dupont Original	14.00
Cognac - Hennessy VSOP	16.00
Armagnac XO Lafontan	16.00
Taylor's Port	15.00
Clairin Communal Agricole Rum 43%	14.00
Diplomatico Rum	16.00
Don Papa Rum	16.00
Dictator Rum	16.00
Plantation Xaymaca Special dry Rum	16.00
Chartreuse Jaune 40%	18.00
Chartreuse Verte 55%	18.00

**Buvez du Vin
&
Vivez Joyeux!**

All prices subject to prevailing government taxes & 10% service charge.