

## APÉRITIFS

*Kir* 12  
crème de cassis & white wine

*Kir Royale* 12  
crème de cassis & sparkling wine

*Ricard* 10  
pastis de Marseille

*Quinquina Spritz* 8  
aromatized wines served on ice with soda & citrus peel

CHOOSE FROM:

*Mattei Cap Corse Blanc*

*Byrrh Grand Quinquina*

*Bonal Gentiane-Quina*

## DIGESTIFS

COGNAC & ARMAGNAC

*Domaine Vaudon* 15  
Cognac Fins Bois

*Guillon-Painturaud VSOP* 18  
Cognac Grande Champagne

*Navarre, "Cravache d'Or" XO* 32  
Cognac Grande Fine Champagne Premier Cru

*Marie Duffau "Napoleon"* 12  
Bas-Armagnac

*Darigalongue XO* 16  
Bas-Armagnac

CALVADOS & OTHER BRANDY

*Christian Drouin "Sélection"* 12  
Calvados

*Louis Rogue "La Vieille Prune"* 15  
Plum Brandy

AMARO | AMER

*Bigallet China-China* 11

*Braulio* 8

*Cynar* 8

*Fernet Branca* 9

*Fernet Vallet* 10

*Montenegro* 10

*Nonino* 13

DESSERT & FORTIFIED WINES (30Z)

*Château Roûmieu-Lacoste*  
2019 Sauternes 18

*Château de Fargues*  
1996 Sauternes 28

*Domaine Du Mas Blanc*  
Banyuls Hors d'Age "Le Colloque" 12

*Vinhos Barbeito*  
"Charleston" Sercial Madeira 14

*Caves Jean Bourdy*  
2011 Vin Jaune 22

EAU MINÉRALE

*Acqua Panna* 1L 7

*S. Pellegrino* 1L 7

*Richard's Rainwater* 120% 4

## BIÈRES & CIDRES

DRAFT

*Kronenbourg 1664 French Lager* 7

*Celis White Belgian-Style Witbier* 7

*Fairweather "Smell the Van" Dry Cider* 8

BOTTLED, CANNED

*Chimay Première Belgian Trappist Dubbel* 12

*Duchesse de Bourgogne Flemish Red Ale* 12

*Duvel 666 Belgian Blonde Ale* 10

*François Séhédic, Cidre Brut, Bretagne* 0,75L 20

*Clos des Cîtois, Poiré de Normandie* 0,75L 28

*Cyril Zangs, "This Side@ Up"* 0,75L 40

## COCKTAILS

*Enfant Terrible* 15

*Ketel One Citroen, St. Germain, cranberry, lime*

*French 75* 15

*dry gin, lemon juice, blanc des blancs sparkling wine*

*Le Mort Vivant* 16

*"The Living Dead"*

*rum agricole, Jamaican dark rum, falernum, lime, grapefruit, cinnamon, grenadine, absinthe, bitters*

*L'Oiseau de Feu* 15

*"The Firebird"*

*Mezcal Unión, grapefruit, Tabasco, cinnamon, Angostura, Espelette pepper salt rim*

*Josefina* 15

*Mezcal Unión, Cynar, lime juice*

*Paloma* 15

*blanco tequila, grapefruit, dry curacao, lime juice*

*Suzie Q* 15

*Mezcal Unión, Suze, Cocchi Americano*

*Espresso Martini* 16

*Stoli Vanil vodka, fresh espresso, Kahlua, Frangelico*

## SANS-ALC

*Sanbitter* 10

*Italian bitter red soda, over ice with an orange slice*

*The Sober Lush* 14

*Ghia aperitif, lime, cinnamon, club soda, rosemary*

*Athletic Brewing "Upside Dawn"* 7

*Golden Ale*

## ROUGE

## ALSACE, JURA, SUISSE

- Caves Jean Bourdy 2020 (Côtes-du-Jura) 75*  
Poulsard, Trousseau, Pinot Noir - red rose · mushrooms · brambly
- © *Dom. Valentin Zusslin, "Ophrys" 2021 (Alsace) 90*  
Pinots Noir & Gris - cherry whisper · wild orchid · exuberant
- Cave Caloz, "La Mourzière" 2020 (Valais) 100*  
Pinot Noir - ripe strawberry · cedar · elegant

## LOIRE

- Bernard Baudry "Le Domaine" 2021 (Chinon) 16/64*  
Cabernet Franc - dark brambles · black olive · benchmark
- La Porte Saint Jean, "Les Pouches" 2019 (Saumur) 95*  
Cabernet Franc - garden peppers · charred meat · stunning
- Dom. Breton, "Trinch!" (Bourgueil) 1,5L 125*  
Cabernet Franc - blackberry · tomato leaf · savory

## BOURGOGNE

- Dominique Gruhier 2019 (Epinéuil) 18/72*  
Pinot Noir - ripe cranberry · mineral · stick
- Chandon de Briailles 2020 (Savigny-les-Beaune) 145*  
Pinot Noir - plump · berry coulis · showy
- Chantal Lescure, "Les Bertins" 2018 (Pommard 1<sup>er</sup> Cru) 170*  
Pinot Noir - red jam · French oak · fierce

## BEAUJOLAIS &amp; COTEAUX DU LYONNAIS

- La Madone, "Les Rougeots du Clos" (Côtes du Forez) 15/60*  
3 Gamays - blackberries · volcanic granite · profound & earthy
- Maison en Belles Lies 2019 (Beaujolais-Villages) 75*  
Gamay - raspberry vines · fresh morels · silky
- Ch. des Ronjets, "Côte de Besset" 2020 (Saint-Amour) 80*  
Gamay - red violets · sweetest perfume · French kiss
- Dom. Marcel Lapiere 2022 (Morgon) 90*  
Gamay - ripe plum · light licorice · structural

## RHONE

- Domaine de l'Écu, "Love & Grapes" 2021 15/60*  
Syrah - red berries & black pepper · playful but rustic
- Hervé Souhaut, "Syrah" 2022 (Ardèche) 85*  
Syrah - bacon fat · juicy plum · gastronomic
- Domaine de la Jaufrette 2010 (Vacqueyras) 95*  
Grenache, Syrah, Mourvèdre - Maraska · cocoa · drink now!
- Dom. du Banneret 2019 (Châteauneuf-du-Pape) 135*  
All 13 Grapes - licorice root · cherry pie · full

## LANGUEDOC, ROUSSILLON

- © *Le Temps des Cerises, "Avanti Popolo" 17/68*  
Field Blend - cranberry jelly · dried herbs · fresh
- Clos Fantine, "Cuvée Tradition" 2019 (Faugères) 70*  
Mourvèdre, Carignan, Grenache, Syrah - wild, meaty & rustic
- © *Le Petit Domaine de Gimios, "Rouge Fruit" 2021 85*  
10+ Red & White Varietals - like a blossoming cherry orchard
- Maxime Magnon, "Rozeta" 2021 (Corbières) 95*  
Carignan, Grenache, Cinsault - leather · dried rose · exuberant

## BORDEAUX

- Castel Vieilh La Salle 2011-2012 18/72*  
Bordeaux Blend - kirsch cherry · forest floor · velvet
- Château Massereau, "Cuvée K" 2013 (Supérieur) 90*  
Bordeaux Blend - deep raspberry · cedar · old school
- Ch. Haut-Ségottes 2019 (Saint-Émilion Grand Cru) 125*  
Bordeaux Blend - cherry preserves · cigar · noble
- Château Saint-Saturnin 1986 (Médoc) 180*  
Bordeaux Blend - French fig · aged leather · recherché

## BLANC

## ALSACE, JURA, SUISSE

- Dom. Dürler-Cadé, "Pinot Réserve" 2018 (Alsace) 14/56*  
Pinot Blanc & Auxerrois - lime blossom · saline · well rounded
- Caves Jean Bourdy 2021 (Côtes-du-Jura) 80*  
Chardonnay - chamomile with lemon · butterscotch · fascinating
- Domaine de Chèrouche, "Echeri" 2019 (Valais) 125*  
Amigne - bitter almond · mountain honey · lingering

## LOIRE

- Domaine du Chapitre 2021 (Touraine) 17/68*  
Sauvignon Blanc - white grapefruit · limestone · compelling
- Jean-Max Roger 2022 (Sancerre) 80*  
Sauvignon Blanc - green apple · lime zest · classique
- Le Sol de L'Ange, "La Goujonnière" 2018 95*  
Chenin Blanc - quince · honeyed · multi-tiered

## BOURGOGNE

- Olivier Merlin, "La Roche Vineuse" 2020 (Mâcon) 17/68*  
Chardonnay - bergamot · fresh cream · stony
- Julien Guilloit, "Au Quin Château" 2019 (Mâcon-Cruzille) 90*  
Chardonnay - citron · fresh hay · crystalline
- Remi Jobard, "Les Chevalières" 2018 (Meursault) 175*  
Chardonnay - orange oil · white peach · supreme

## PROVENCE, LANGUEDOC, ROUSSILLON

- Domaine de Majas (Côtes Catalanes) 14/56*  
Macabeu, Vermentino, Carignan Blanc - sunny & salty
- Terres Promises, "à bouche que veux-tu" (Var) 15/60*  
Clairette & Vermentino - ripe quince · gardenia · supple
- Le Temps des Cerises, "La Peur de Rouge" (Languedoc) 70*  
Chardonnay & Clairette - desert honey · tangerine · crackling
- Château Simone 2018 (Palette) 125*  
Clairette, Grenache Blanc & More - complex · beguiling & esoteric

## ROSÉ (ET BLANC MACÉRÉ)

- Gueissard 2021 (Bandol) 15/60*  
Provence Blend - grapefruit zest · fresh herbs · saline
- Villa Noria, "Infusions - Orange" 2022 (Hérault) 14/56*  
Muscat - rosewater · ripe quince · thirst quenching
- La Grange 476, "Les Boucheilles" 2021 (Côtes-du-Jura) 80*  
Poulsard - chalky minerals · textural · fascinating
- Clos Cibonne 2021 (Côtes de Provence Cru Classé) 85*  
Tibouren, Grenache - pink cherries · rose petals · serious
- Paul Prieur, "Perpetuel" NV (Sancerre) 95*  
Pinot Noir - redcurrant · ancient limestone · mesmerizing
- Gaël Petit, "La Combe des Rieu" 2021 (Tavel) 120*  
Grenache, Cinsault, Carignan - dried strawberry · stone · kingly

## BULLES

- Jean-Paul Brun, "Charme" (Crémant de Bourgogne) 17/68*  
Blanc de Blancs - green apple · briny minerals · platinum
- Gaspard, "Bulles" (Touraine) 16/64*  
Pineau d'Aunis & Grolleau - coral · little raspberries · joyful
- La Madone, "Bulles Rouge" (Côtes du Forez) 15/60*  
Gamay - wild brambly fruits · graphite · frisky

## CHAMPAGNE

- Joseph Perrier, "Cuvée Royale" NV 24/96*
- Champagne Chavost, "Blanc d'Assemblage" NV 110*
- Etienne Calsac, "Les Rocheforts" Blanc de Blancs NV 165*
- Stéphane Regnaud, "Chromatique" Blanc de Blancs NV 175*
- Elise Dechannes, "Coeur de Noir" Blanc de Noirs 2014 185*
- L. Benard, "Rouge de Noirs" Rosé de Saignée 2012 225*

© REDS WITH THIS MARK ARE SERVED COLD!