

Bar à Vin

WINE, COCKTAILS & BEER

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



DOMAINE DE VIEUX PRESOIR, SAUMUR BRUT, Loire Valley, NV <i>Chenin Blanc-Chardonnay</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass }	13 / 52
PIERRE SPARR, CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ, Alsace, NV <i>Pinot Noir</i>		14 / 56
ARLAUX, BRUT 'GRANDE CUVÉE', Vrgny, Champagne, NV <i>Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Blanc-Pinot Meunier</i>	{ HAPPY HOUR \$18 / glass }	21 / 85
BILLECART-SALMON, BRUT ROSÉ, Mareuil-Sur-Ay, Champagne, NV <i>Pinot Noir-Chardonnay</i>		200
GONET-MEDEVILLE, "CHAMP D'ALOUETTE" GRAND CRU EXTRA-BRUT, Le Mesnil, Champagne, 2002 <i>Chardonnay</i>		210

Please Join Us For
HAPPY TWO HOURS
EVERY DAY 4PM – 6PM

14 OF 34 WINES ON SPECIAL, INCLUDING:
\$7 House Wines
\$10 Bordeaux
\$10 Burgundy
\$5 Kronenbourg Blancs
\$1 Oysters • 6 oyster minimum, 100 maximum

WHITE WINE



HOUSE WHITE { HAPPY HOUR \$7 / glass } \$9 / 5oz • \$24 / 500ml • \$40 / 1000ML

LIGHT & CRISP

DOMAINE DE LA PÉPIÈRE, MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE, Loire Valley 2016 <i>Melon de Bourgogne</i>		11 / 44
DOMAINE LA BARBOTAINE, SANCERRE, Loire Valley 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>		15 / 60
DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O, TERRASSES DU LARZAC, Languedoc 2016 <i>Chenin Blanc-Roussanne-Grenache Blanc</i>		18 / 70
ROLLY GASSMANN, RIESLING, ALSACE 2012 <i>Riesling</i>	{ HAPPY HOUR \$17 / glass }	20 / 78
CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ, Bordeaux 2013 <i>Sémillon-Sauvignon Blanc</i>		105

MEDIUM BODY & FLORAL

DOMAINE DUPRAS, 'LES TERRES BLANCHES' APREMONT, Savoie 2015 <i>Jacquère</i>		12 / 48
PIERRE FRICK, PINOT GRIS 'ROT-MURLÉ', Alsace 2010 <i>Pinot Gris</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass }	13 / 52
NICOLAS MARIOTTI BINDI, 'MURSAGLIA', Corsica 2013 <i>Vermentinu</i>		16 / 64
CHÂTEAU TALBOT, GRAVES, 'CAILLOU BLANC', Bordeaux 2014 <i>Sémillon-Sauvignon Blanc</i>	{ HAPPY HOUR \$19 / glass }	23 / 88
DOMAINE HUET, 'LE MONT' VOUVRAY, Loire Valley 2007 <i>Chenin Blanc</i>		150

FULL BODY & RICH

DOMAINE DU SÉMINAIRE, 'FLEUR DE VIOGNIER', Côtes-du-Rhône Valreas 2016 <i>Viognier</i>		10 / 40
CHÂTEAU FUISSÉ, SAINT-VÉРАН, Burgundy 2012 <i>Chardonnay</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass }	14 / 56
DECELLE-VILLA, AUXEY-DURESSES, Burgundy 2013 <i>Chardonnay</i>		18 / 72
DOMAINE LEFLAIVE, MACON-VERZE, Burgundy 2014 <i>Chardonnay</i>		25 / 100
DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE, PERNARD-VERGELESSES, Burgundy 2012 <i>Chardonnay</i>		120
PHILIPPE COLIN, CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES", Burgundy 2011 <i>Chardonnay</i>		180

COCKTAILS

MARCHÉ D'ANTAN <i>Bulleit Bourbon, Luxardo Cherries, Angostura Bitters, Regan's Orange Bitters, Orange Twist</i>		14
THE BOTANIST <i>The Botanist Gin, Jack Rudy Tonic Cordial, Chilled Perrier, Citrus, Juniper Berries</i>		15
BELLINI <i>Sparkling Rose, Giffard Crème de Pêche de Vigne, Alain Milliat Peach Nectar</i>		14
PARISIAN NEGRONI <i>Spring 44 Gin, Campari, Lillet Blanc, Grapefruit Bitters, Grapefruit Oils</i>		13
SPRITZ <i>Aperol, Rothman and Orchard Apricot, Sparkling Wine, Regan's Orange Bitters, Perrier</i>		14
MARSEILLE <i>Armagnac, Rye, Sweet Vermouth, Regan's Orange Bitters, Angostura Bitters</i>		14
NORMANDY 75 <i>Calvados, Lemon, Muddled Mint, Regan's Orange Bitters, Lemon, Sparkling Wine</i>		14

*Ask your server to see the full wine list

ROSÉ WINE



HOUSE ROSÉ { HAPPY HOUR \$7 / glass } \$9 / 5oz • \$24 / 500ml • \$40 / 1000ML	
DOMAINE SAINT ANDRIEU, Côtes De Provence 2016 <i>Grenache-Cinsault</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass } 13 / 52
CHÂTEAU GASSIER, 'LE PAS DU MOINE', Côtes de Provence Saint-Victoire 2016 <i>Cinsault-Grenache-Syrah</i>	16 / 65

RED WINE



HOUSE RED { HAPPY HOUR \$7 / glass } \$9 / 5oz • \$24 / 500ml • \$40 / 1000ML

LIGHT & FRESH

CHÂTEAU DE VILLENEUVE, SAUMUR CHAMPIGNY, Loire Valley 2015 <i>Cabernet Franc</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass }	12 / 48
STEPHANE AVIRON, FLEURIE 'VIEILLES VIGNES', Beaujolais 2015 <i>Gamay</i>		14 / 56
DOMAINE GERARD JULIEN, BOURGOGNE, Burgundy 2014 <i>Pinot Noir</i>		16 / 64
JEAN-FRANÇOIS GANEVAT, 'LE JAJA DU BEN', Beaujolais & Jura 2014 <i>Gamay and Ten Illegal French Varietals</i>	{ HAPPY HOUR \$19 / glass }	22 / 85
MONGEARD-MUGNERET, VOSNE-ROMANÉE, Burgundy 2014 <i>Pinot Noir</i>		150
J-M GAUNOUX, VOLNAY "CLOS DES CHENES" 1ER CRU, Burgundy 2005 <i>Pinot Noir</i>		200

MEDIUM & SPICY

CHÂTEAU LASSOLLE, 'LE PETIT CANON', VIN DE FRANCE, Southwest France 2013 <i>Abouirou-Fer Servadou-Malbec-Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc-Syrah</i>		11 / 45
CHÂTEAU TEYSSIER, MONTAGNE SAINT-EMILION, Bordeaux 2012 <i>Merlot-Cabernet Franc</i>	{ HAPPY HOUR \$10 / glass }	15 / 60
DOMAINE COMBIER, CROZES-HERMITAGE, Rhône Valley 2013 <i>Syrah</i>		19 / 76
DUBREUIL-FONTAINE, SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU 'LES VERGELESSES', Burgundy 2012 <i>Syrah</i>		26 / 105
DOMAINE DE FONTBONAU, CÔTES-DU-RHÔNE, Southern Rhône 2011 <i>Grenache-Syrah</i>		96
CHÂTEAU CHÉRUBIN, ST. EMILION GRAND CRU, Bordeaux 2008 <i>Merlot-Cabernet Franc</i>		150

FULL BODY & FIRM

CHÂTEAU MARIS, 'LES PLANELS', MINERVOIS, Languedoc 2014 <i>Syrah</i>		13 / 53
CHÂTEAU DU CÈDRE, CAHORS, Southwest France 2014 <i>Malbec</i>		15 / 60
HERDADE DA CALADA, 'BARON DE B. RESERVA', ALENTEJO, Portugal 2014 <i>Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouchet</i>	{ HAPPY HOUR \$15 / glass }	18 / 70
CHÂTEAU LALANDE-BORIE, SAINT JULIEN, Bordeaux 2012 <i>Cabernet Sauvignon-Merlot</i>		21 / 85
ALESSANDRO VEGLIO, 'GATTERA', BAROLO, Piedmont, Italy 2012 <i>Nebbiolo</i>		120
PATRICK JASMIN, CÔTE-RÔTIE, northern Rhône 2005 <i>Syrah</i>		195

DESSERT WINE



MAS AMIEL, 'VINTAGE RESERVE', MAURY, Languedoc 2010 <i>Grenache-Syrah-Mouvedre</i>		17 / 90
LA CHAPELLE DE LAFAURIE-PEYRAGUEY, SAUTERNES, Bordeaux 2009 <i>Sémillon-Sauvignon Blanc-Muscadelle</i>		15 / 80

DRAFT BEER

CHIMAY WHITE <i>Belgian Tripel, Boulmers, Belgium, 8%ABV</i>	\$10 / 35CL
BLUE POINT MOSIAC <i>Session IPA, Long Island, New York, 4.8%ABV</i>	\$9 / 35CL
CUVÉE DES TROLLS <i>Belgian Pale Ale, Leuze-Pipaix, Belgium, 7% ABV</i>	\$8 / 50CL
STELLA ARTOIS <i>Pale Lager, Leuven, Belgium, 5% ABV</i>	\$8 / 50CL
KRONENBOURG BLANC <i>Witbier, Strasbourg, France, 5% ABV</i>	\$8 / 50CL
EMBARK HEIRLOOM <i>Dry Cider, New York, 7.5% ABV</i>	\$8 / 50CL

CIDER & BOTTLE BEER

glass 5oz / bottle 750ml

DUCHÉ DE LONGUEVILLE <i>Normandy, France, Non-Alcoholic</i>	8 / 36
FAMILLE DUPONT <i>Bouche Brut Cider, France, 5.5% ABV</i>	9
ETIENNE DUPONT <i>Organic Dry Cider, France, 5.5% ABV</i>	45
DELIRIUM NOCTERNUM <i>Belgium, 750ml, 7% ABV, Belgian Strong Dark Ale</i>	30
GAVROCHE <i>France, 750ml, 8.5% ABV, Bière de Garde</i>	19
DELIRIUM TREMENS <i>Belgium, 8.5% ABV, Belgian Strong Pale Ale</i>	25
THIRIEZ BLONDE <i>Saison, Esquelbecq, France, 6.5% ABV</i>	32