

CHOUCHOU

Red

Malbec, Bodega Montevejo, Mendoza, Argentina, 2014	\$11 / 44
Pinot Noir, Laforet Drouhin, Burgundy, 2014	\$13 / 52
Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2015	\$10 / 40
Bordeaux Cadillac, Château des Mille Anges 2011	\$15 / 56
Lussac St-Emilion, La Fleur Blanchon, 2012	\$16 / 64

France

Rhône & Languedoc

Vaqueyras, Domaine de Chantegut, 2013	\$78
Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2015	\$40
Domaine Montrose, Côtes de Thongues, 2015	\$48
Châteauneuf Du Pape, Coudoulet de Beaucastel, 2013	\$180
Cornas, Alain Voge, Syrah, 2014	\$98
Côte-Rôtie, Nicolas Perrin, Syrah, 2011	\$145

Bordeaux

Lalande de Pomerol, Château Laborde, 2008	\$63
Moulis en Médoc, Château Brillette, 2010	\$120
Bordeaux Cadillac, Château des Mille Anges, 2011	\$56
Margaux, Zédé de Labégorce, 2012	\$94
Lussac St-Emilion, La Fleur Blanchon, 2012	\$64
Pomerol, Clos du Clocher, 2010	\$198
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon, 2010	\$145
Saint-Julien Grand Cru Classe, Château Ducru-Beaucaillou, 1985	\$482

Bourgogne

Haute-Cotes de Nuits, Domaine Antonin Guyon, 2012	\$75
Nuit-St-George, Domaine Drouhin, 2014	\$144
Pinot Noir, Laforet Drouhin, Burgundy, 2014	\$52
Pommard 1 ^{er} Cru Rugiens, Fernand et Laurent Pillot, 2012	\$118
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Cazetiers, S. de Posanges, 2011	\$225
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Serpentières, Posanges, 2014	\$92
Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Sylvain Loichet, 2006	\$320

Reste du Monde

Ouled Thaleb Signature, Morocco, Zenate, 2013	\$66
Ait Souala, Ouled Thaled, Morocco, Zenatta, 2012	\$64
Malbec, Bodega Montevejo, Mendoza, Argentina, 2014	\$44
Barolo, Massolino, Piedmont, Italy, 2011	\$108
Touriga Nacional, Fiuza, Tejo, Portugal, 2014	\$44
Cabernet Sauvignon, MontGras, Central Valley, Chile, 2013	\$60
Barbera D'Alba Nemes, Rivetto, Piedmont, Italy, 2013	\$66
Brunello Di Montalcino, La Casa, Caparzo, Tuscany, Italy, 2011	\$158

White

Vermentino, Domaine de Terra Vecchia, Corsica, 2014	\$11/\$40
Sauvignon Blanc, Château Tour du Foussat, Bordeaux, 2015	\$12/44
Pinot Grigio, Comtessa Borghe, Italy 2015	\$10/48
Sancerre, « <i>La Mangellerie</i> », Domaine Cherrier, Loire, 2015	\$14/59
Mâcon-Village, Naudin Varrault, Bourgogne, 2015	\$16/64

Rosé

Château La Gironde, Côtes de Provence, 2015	\$
11/44	
Domaine Terra Vecchia, Corsica, 2015	\$12/48
Château Miraval, Côtes de Provence, 2015	\$62

France

Loire & Alsace

Vouvray, Domaine Saget La Perriere, 2014	\$62
Sauvignon Blanc, Domaine de La Chaise, Touraine, 2015	\$42
Pouilly Fumé, Domaine Chauveau, « <i>Les Charmettes</i> », 2015	\$68
Gewurztraminer, Doff & Irion, Alsace, 2014	\$48
Pinot Blanc Réserve, Domaine Weinbach, Alsace, 2014	\$72

Rhône

Côtes du Rhône, Coudoulet de Beaucastel, 2013	\$54
Croze-Hermitage, Petite Ruche, M. Chapoutier, 2014	\$80
Condrieu, Domaine Jean-Michelle Guerin, 2013	\$120

Bourgogne

Pouilly-Fuissé, Domaine Des Rochers, 2013	\$75
Chablis 1er Cru Montmain, Louis Michel & Fils, 2014	\$92
Puligny-Montrachet, Domaine Sylvain Loichet, 2014	\$144
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeots, S. de Posanges, 2011	\$190
Meursault Charrons, Vincent Girardin, 2014	\$124
Corton-Charlemagne Grand Cru, Sylvain Loichet, 2008	\$265

Reste du Monde

Ouled Thaleb, Moroccan White Blend, Zenata, 2014	\$48
Chardonnay, Ouled Thaleb, Morocco, Zenata, 2014	\$48
Gavi Di Gavi, Villadoria, Piedmont, 2015	\$48
Sauvignon Blanc, Saint Clair, New Zealand, 2014	\$50
Chardonnay, Migration, Russian River, 2013	\$84
Pinot Grigio, Jermann, Friuli Italy, 2014	\$75
Chardonnay, Grgich Hills, Napa Valley, 2013	\$115

Sparkling & Champagne

Champagne Pommery Rosé	\$22/105
Charles Lafitte, French Sparkling white	\$12/48
Champagne Henriot Brut	\$19/90
Crémant d'Alsace, Pinot Noir Rosé, Doff & Irion	\$14/58
Champagne Drappier Brut Nature « Zéro Dosage »	\$120
Champagne Drappier Rosé Nature « Zéro Dosage »	\$180
Champagne Heidsieck Monopole, <i>Vintage 2005</i>	\$160
Champagne Delamotte Blanc de Blancs	\$150

Beer

Rothaus \$10

Floral and grassy with a touch of baked bread in the aroma. Tastes faintly of water cracker with a bit of honey-like sweetness. Finishes crisp and clean with a low moderate bitterness.

Oerbier \$13

Aroma of dark fruit, (figs, raisins and prunes) along with clove nutmeg and all spice. Tastes of caramel, fig and cocoa. Finishes with a touch of brown sugar like sweetness and alcohol warmth

Optimal Wit \$8

Made Virginia wheat, Spanish orange peels, coriander and Grains of Paradise. Bright citrus juice and citrus peel aroma. Crisp and dry finishes with a subtle pepperiness from the Grains of Paradise.

Hoppy Birthday \$8

Note of pine, earthy and citrus in the aroma. Grapefruit peel and herbal tastes are balanced by a malty backbone reminiscent of biscuits. Moderately bitter.

BFM \$17

Starts as a fresh season blended with an oak aged season to produce notes of lemon-like acidity, hay grass, stone fruit, musk and oak.