

Pompette

Wines by the glass

Sparkling wine

- NV Prosecco, Brut Rosé, *Ca'Vittoria*, \$10/\$42
NV Cava, Brut Nature, *Capità Vidal* \$10/42
NV Champagne, *J.Lassalle, Cachet Or, 1er cru* \$15/\$60

White Wine

- 2016 Sancerre, *Domaine Sylvain Bailly, Terroir* \$14
2015 Pinot Blanc, *Meyer-Fonné* \$12/\$48
2016 Lugana, *Marangona* \$11/\$46
2015 Mâcon Villages, *Henry Perrusset* \$12/\$48
2015 Chardonnay, *Au Bon Climat, Santa Barbara County* \$13/56
2015 Fiano, *Sannio, Campania, ALA dei Colombi* \$10/\$42

Rosé Wine

- 2016 Côtes du Luberon Rosé, *Chateau La Canorgue* \$9
2016 Colline Novaresi Rosato, *Boniperti "Rosadisera"* \$11

Red Wine

- 2016 Dolcetto di Diano d'Alba, *Olivero Paolo "Il Palazotto"* \$10
2016 VDP de Vaucluse, *H. Brunier & Fils, "Le Pigeolet"* \$10
2016 Beaujolais-Villages, *Jean Foillard* \$16
2016 Collines Rhodaniennes Syrah, *Lionel Faury* \$16
2016 Cannonau Di Sardegna, *Vigne Rada, "Riviera"* \$14
2015 Côtes de Bourg, *Chateau Falfas, Les Demoiselles de Falfas* \$13

Sparkling Wine

Sparkling Wine

- NV Champagne, *Veuve Fourny, Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru* \$78
NV Champagne, *J. Lassalle, Cachet Or, 1er Cru* \$60
NV Champagne, Brut Rosé, *J. Lassalle* \$105
NV Champagne, *Laberte Frères, Brut Ultradition* \$72
NV Champagne, *R.H. Coutier, Brut* \$72
2007 Champagne, *Paul Bara, Grand Cru* \$105

NV Cremant de Bourgogne Rosé, *Simonnet Febvre* \$45
NV Vouvray Brut, *Champalou* \$39

White Wine

2015 Reisling, *Domaine Ostertag, "Vignoble d'E"* \$49
2015 Sylvaner, *Domaine Roland Schmitt, Grand A du Petit Léon* \$36

2016 Petit Chablis, *Roland Lavantureux* \$49
2014 Pouilly Fuisse, *Maison de Montille* \$64
2014 Chablis 1er Cru, *Herve Azo, "Vau de Vey"* \$70
2015 Bourgogne Aligoté, *Goisot* \$40
2015 Chablis, *Francine et Olivier Savary* \$60

2015 Montlouis, *Francois Chidaine, Clos du Breuil* \$60
2009 Rully, *Deux Montille* \$65

2015 Erbaluce di Caluso, *Favaro* \$49
2013 Incrocio Manzoni Vignetti delle Dolomiti,
Castel San Michele \$40

Rosé Wine

2016 Bandol Rosé, *Domaine Tempier* \$76
2016 Cerasuolo D'Abruzzo, *Francesco Cirelli, "Anfora"* \$54

Red Wine

2016 Beaujolais, *Régnié, Guy Breton* \$58
2015 Beaujolais, *Morgon, Antoine Sunier* \$55
2016 Beaujolais, *Fleurie, Domaine Chignard, "Les Moriers"* \$49

2015 Bourgogne Rouge, *Frédéric Magnien* \$43
2016 Bourgogne Rouge, *La Soeur Cadette* \$55
2014 Savigny-les-Baune, *Camus-Bruchon, "Les Pimentiers"* \$75

2014 Chianti Classico, *Istine* \$48
2005 Ghemme Collis Breclamae, *Nebbiolo, Cantolupo* \$89
2012 Barolo, *Oddero* \$75

2014 Mas de Daumas Gassac, *Languedoc* \$85
2014 St. Joseph, *Chante Perdrix, "La Madone"* \$75
2014 Cornas, *Domaine Vincent Paris, "Granit 60"* \$92
2015 Bandol, *Domaine du Gros' Noré* \$75

2015 Syrah, *Arnot-Roberts, Sonoma Coast* \$79

Half Bottles

2012 Mercurey 1er Cru, *Faiveley, "Clos des Myglands"* \$45

Corkage \$20 per 750ml