



Verres de Vin



Mousseux

Crémant du Jura *Domaine Pierre Richard* Brut Jura 13.00
 Champagne *Aubry* Brut, 1er Cru 25.00

Blanc

Chablis *Jean-Marc Brocard* “Sainte Claire” ’22 Burgundy 15.00
 Côtes de Bordeaux *Château Puyanché* ’21 Bordeaux 12.00
 Muscadet *Domaine Luneau Papin* “La Grange” ’21 Loire 13.00
 Sancerre *Domaine de Sacy* ’22 Loire 17.00
 Savennières *Château d’Épiré* ’21 Loire 15.00

Rosé

Chinon *Olga Raffault* ’22 Loire 14.00

Rouge

“Frank’s Pinot Noir” *Clendenen Family Vintners* ’22 14.50
 Côte-de-Brouilly *Chanrion* ’21 Beaujolais 16.00
 Trousseau *Domaine Pierre Richard* “Hermétique” ’20 Jura 16.00
 Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’19 Rhône 16.00
 Haut-Médoc *Château Fort Lignac* ’16 Bordeaux 13.00
 Syrah *Piedrasassi* ’20 Santa Barbara 14.00

Non-Alcoholic

Sparkling Rosé *Leitz* “Eins Zwei Zero” Rudesheim 10
 Pinot Noir *Leitz* “Zero-Point-Five” Baden 11

Vins Mousseux

Crémant du Jura *Domaine Pierre Richard* Brut 50
 Crémant de Saumur *Louis de Grenelle* Brut Rosé 50
 Champagne *Etienne* “Cuvée Tradition” Brut 100
 Champagne *Aubry* Brut, 1er Cru 110
 Champagne *Gaston Chiquet* “Tradition” Brut, 1er Cru 120
 Champagne *Gaston Chiquet* “Special Club” Brut ’15 195
 Champagne *Pierre Gimmonet* “Cuvée Cuis” 1er Cru 155
 Champagne *Chartogne-Taillet* “Sainte Anne” Brut NV 155
 Champagne *Laurent-Perrier* “Cuvée Rosé” Brut NV 185
 Champagne *Billecart-Salmon* Brut Rosé NV 210
 Champagne *Vilmart & Cie* “Cuvée Rubis” 1er Cru 210
 Champagne *Vouette & Sorbée* “Fidèle” Brut 198
 Champagne *Vouette & Sorbée* “Saignée” Brut Rosé 252
 Champagne *Pierre Péters* “Blanc de Blancs” 150
 Champagne *Pierre Péters* “Les Chétilons” Brut ’16 415
 Champagne *Pierre Péters* “Blanc de Blancs” (magnum) 325

Vins Blancs

France

Côtes de Bordeaux *Château Puyanché* ’21 48
 Saint-Joseph *JL Chave* “Circa” ’21 Rhône 63
 Riesling *Domaine Ostertag* “Les Jardins” ’21 Alsace 75
 Riesling *Domaine Weinbach* ’21 Alsace 90
 Arbois Chardonnay *B. Tissot* “Les Bruyères” ’18 Jura 125

Loire

Muscadet *Domaine Luneau Papin* “La Grange” ’21 52
 Savennières *Domaine Laureau* “l’Alliance” ’19 75
 Savennières *Domaine des Baumard* ’18 86
 Sancerre *L. Crochet* ’22 85
 Sancerre *H. Reverdy* ’22 85
 Sancerre *Domaine Vacheron* ’21 115

Burgundy

Chablis *Jean-Marc Brocard* “Sainte Claire” ’22 60
 Chablis *Louis Michel & Fils* ’21 85
 Aligoté Bouzeron *Domaine de Villaine* ’21 110
 Bourgogne Blanc *Jean-Phillipe Fichet* “Côte-d’Or” ’21 75
 Bourgogne Blanc *E. Sauzet* ’21 125
 Mâcon-Chardonnay *G. Talmard* ’22 50
 Chassagne-Montrachet *V & S Morey* ’20 155
 Chassagne-Montrachet *V. Girardin* ’20 190
 Puligny-Montrachet *E. Sauzet* ’21 180
 Puligny-Montrachet *V. Girardin* “Vieilles Vignes” ’20 210
 Meursault *V. Girardin* “Vieilles Vignes” ’19 180
 Meursault *Bitouzet-Prieur* “Les Corbins” ’19 195
 Meursault *T & P Matrot* “Les Chevalières” ’20 175
 Meursault *Boillot* “Les Pellans” ’20 185
 Rully *Domaine de Villaine* “Rabourcé” 1er Cru ’19 255
 Rully *Domaine de Villaine* “Raclot” 1er Cru ’19 260
 Aligoté Bouzeron *Domaine de Villaine* ’20 (magnum) 260

Austria / Germany

Grüner Veltliner *Nigl* “Freiheit” ’21 Kremstal 56
 Riesling *FX Pichler* “Ried Burgstall” ’18 Wachau 80
 Riesling *Selbach Oster* “Zeltinger Sonnenuhr” ’19 Mosel 95
 Riesling *Alzinger* “Ried Loibenberg” ’21 Wachau 135

Switzerland

L’Alpage *Grand Vin du Valais* ’21 56

California

Chardonnay *Mount Eden Vineyards* ’20 Edna Valley 50
 Chardonnay *Sandhi* “Patterson” ’20 Santa Rita Hills 150

Rosé

Chinon *Olga Raffault* ’22 56
 Sancerre *L. Crochet* ’22 Loire 85
 Sancerre *H. Reverdy* ’22 Loire 80
 Bandol *Château Pradeaux* “Vesprée” ’21 Provence 90
 Bandol *Bastide Blanche* ’22 (magnum) Provence 150

Vins Rouges

Beaujolais / Burgundy

Côte-de-Brouilly *Chanrion* ’21 64
 Côte-de-Brouilly *D. Bouland* “Cuvée Mélanie” ’21 80
 Brouilly *A. Foillard* ’21 95
 Morgon *Foillard* “Côte du Py” ’19 110
 Bourgogne *J. Chezeaux* ’20 75
 Bourgogne *M. Sarrazin* “Vieille Vignes” ’22 80
 Santenay *V & S Morey* “Les Gravières” 1er Cru ’16 115
 Morey-Saint-Denis *G. Raphet* “Les Millandes” ’13 250
 Gevrey-Chambertin *G. Raphet* “Lavaux St. Jacques” ’13 255
 Savigny-les-Beaune *Chandon de Briailles* 1er Cru ’19 180

Jura

Trousseau *Domaine Pierre Richard* “Hermétique” ’20 65
 Arbois-Pupillin *Overnoy-Crinquand* Trousseau ’19 95
 Pinot Noir *Jean François Ganevat* “Cuvée Julien” ’20 240

Loire

Côt *X. Weisskopf* “Le Rocher des Violettes” ’19 60
 Chinon *B. Baudry* ’20 60
 Chinon *C. Jogue* “Les Charmes” ’20 75
 Sancerre *H. Reverdy* ’20 75

Rhône and Provence

Côtes-du-Rhône *F. Balthazar* ’21 55
 Côtes-du-Rhône *Clusel-Roch* “Les Vergers” ’19 135
 Châteauneuf-du-Pape *Clos du Mont-Olivet* ’21 125
 Châteauneuf-du-Pape *Le Vieux Donjon* ’19 155
 Cassis *Domaine du Bagnol* “Marquis de Fesquis” ’18 120
 Bandol *La Bastide Blanche* ’19 80
 Bandol *Château Pibarnon* “Restanques” ’19 135
 Gigondas *Château de Saint Cosme* ’20 130
 Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’19 65

Bordeaux

Haut-Médoc *Château Fort Lignac* ’16 50
 Saint-Émilion *Château Haut-Piquat* ’18 65
 Saint-Émilion *Château Haut-Segottes* ’19 (magnum) 195
 Saint-Estèphe *Château Lilian Ladouys* ’19 95

California

“Frank’s Pinot Noir” *Clendenen Family Vintners* ’22 60
 Pinot Noir *Sandhi* ’21 Santa Rita Hills 85
 Pinot Noir *Hirsch Vineyards* “The Bohan-Dillon” ’21 105
 Syrah *Piedrasassi* ’20 Santa Barbara 52
 Carignan *Railsback Frères* ’21 Santa Maria 50
 Cabernet Sauvignon *Trigpoint* ’21 Alexander Valley 60
 Arnot-Roberts “California Red Wine” ’21 140



Spirits (1.5 oz/2 oz)



Rhum

Plantation Original Dark 9/12
 Plantation Pineapple 10/13
 Plantation O.F.T.D 10/13
 Duquesne Rhum Agricole Martinique 9/12

Bourbon

Four Roses Small Batch 11/14
 Elijah Craig Small Batch 10/13
 Basil Hayden 13/17
 Baker’s 18/24

Anytime of day...

Averna 10/13
 Bonal 8.50/11
 Byrrh 8.50/11
 Cardamaro 10/13
 Cynar 10/13
 Fernet-Branca 11/14
 Bigallet China-China 16/21

Port (2 oz)

Graham’s 6 Grapes 10.00
 Neiport LBV 11.00
 Graham’s 20 year Tawny 20.00

Madeira

The Rare Wine Co.
 “Historic Series- Charleston” Sercial 15.00
 “Historic Series-Savannah” Verdelho 15.00
 Henriques & Henriques 2007 Verdelho 17.00

Vins Doux – Dessert Wines

Moscato d’Asti *Vietti* ’21 Piedmont 6/31
 Banyuls *Domaine du Mas Blanc* Collioure 10/40
 Sauternes *Château Climens*, 1er Cru ’09 Barsac (375ml) 20/95