



## 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  
 L’Alpage *Grand Vin du Valais* ’21 Mont-sur-Rolle 14.00  
 Pouilly Fumé *Serge Dagneau* “Les Pentès” ’22 Loire 16.00  
 Savennières *Château d’Épiré* ’21 Loire 15.00

### Rosé

Bandol *La Bastide Blanche* ’22 Provence 15.00

### Rouge

“Frank’s Pinot Noir” *Clendenen Family Vintners* ’22 14.50  
 Côte-de-Brouilly *Chanrion* ’22 Beaujolais 16.00  
 Trousseau *Domaine Pierre Richard* “Hermétique” ’22 Jura 16.00  
 Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’20 Rhône 16.00  
 Haut-Médoc *Château Fort Lignac* ’16 Bordeaux 13.00  
 Syrah *Piedrasassi* ’21 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 *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 *Billecart-Salmon* Brut Rosé NV (magnum) 450  
 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 Chétillons” 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

Vouvray *Mathieu Cosme* “Les Enfers” ’21 75  
 Pouilly Fumé *Serge Dagneau* “Les Pentès” ’22 64  
 Savennières *Domaine Laureau* “l’Alliance” ’19 75  
 Savennières *Domaine des Baumard* ’18 86  
 Sancerre *L. Crochet* ’22 85  
 Sancerre *Domaine Vacheron* ’21 115

### Burgundy

Chablis *Jean-Marc Brocard* “Sainte Claire” ’22 60  
 Petit Chablis *Patrick Piuze* “Fortis” ’22 125  
 Bourgogne *J. Pillot* “Le Haut de Champs” ’21 95  
 Bourgogne Blanc *E. Sauzet* ’21 125  
 Montagny *J. Pillot* “Les Bassets” ’20 95  
 Mâcon-Chardonnay *G. Talmard* ’22 50  
 Puligny-Montrachet *E. Sauzet* ’21 180  
 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

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

Sancerre *L. Crochet* ’22 Loire 85  
 Bandol *Bastide Blanche* ’22 Provence 60  
 Bandol *Château Pradeaux* ’22 Provence 70  
 Bandol *Château Pradeaux* “Vesprée” ’21 Provence 90  
 Bandol *Château Pradeaux* ’22 Provence (magnum) 160

## Vins Rouges

### Beaujolais / Burgundy

Côte-de-Brouilly *Chanrion* ’22 64  
 Fleurie *Domaine des Marrans* ’22 75  
 Morgon *Lapierre* ’19 86  
 Bourgogne *M. Sarrazin* “Vieille Vignes” ’22 80  
 Côte Chalonnaise *Domaine de Villaine* “Les Clous” ’20 150  
 Morey-Saint-Denis *G. Raphet* “Les Millandes” ’13 175  
 Gevrey-Chambertin *G. Raphet* “Lavaux St. Jacques” ’13 175  
 Savigny-les-Beaune *Chandon de Briailles* 1er Cru ’19 180

### Jura

Trousseau *Domaine Pierre Richard* “Hermétique” ’22 65  
 Arbois-Pupillin *Overnoy-Crinquand* Trousseau ’19 95  
 Pinot Sur la Côte *A & J Ganevat* ’20 160

### Loire

Côt *X. Weisskopf* “Le Rocher des Violettes” ’19 60  
 Chinon *B. Baudry* ’20 60  
 Chinon *C. Jogue* “Cuvée Terroir” ’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  
 Cassis *Domaine du Bagnol* “Marquis de Fesquis” ’18 120  
 Bandol *Château Pibarnon* “Restanques” ’19 155  
 Bandol *Domaine Tempier* “La Tourtine” ’20 190  
 Saint-Joseph *JL Chave* ’21 225  
 Gigondas *Château de Saint Cosme* ’20 130  
 Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’20 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 Wines* ’21 Santa Rita Hills 85  
 Pinot Noir *Hirsch Vineyards* “The Bohan-Dillon” ’22 110  
 Syrah *Piedrasassi* ’21 Santa Barbara 52  
 Carignan *Railsback Frères* ’21 Santa Maria 50  
 Cabernet Sauvignon *Trig Point* ’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  
 Clement VSOP 17/22

### Bourbon

Four Roses Small Batch 11/14  
 Elijah Craig Small Batch 10/13  
 Elijah Craig 18 year 45/60  
 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  
 “Historic Series-Thomas Jefferson Special Reserve” 18.00  
 Henriques & Henriques 2007 Verdelho 17.00

### Vins Doux – Dessert Wines

Moscato d’Asti *Saracco* ’22 Piedmont 6/31  
 Banyuls *Domaine du Mas Blanc* Collioure 10/40  
 Sauternes *Château Climens*, 1er Cru ’09 Barsac (375ml) 20/95