



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
 Aprémont *Marc Portaz* “Vin de Savoie” ’22 Savoie 12.00
 L’Alpage *Grand Vin du Valais* ’21 Switzerland 14.00
 Sancerre *Nicolas Millet* “Les Sarenes” ’23 Loire 16.00
 Muscadet *Domaine de la Pépière* “La Pépie” ’22 Loire 12.00

Rosé

Côtes de Provence *Peyrassol* “Les Templiers” ’23 Provence
 12.00

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
 Côtes-du-Rhône *Saint-Damien* “La Bouveau” ’21 13.00
 Syrah *Piedrasassi* ’21 Santa Barbara 14.00

Non-Alcoholic

Sparkling Rosé *Leitz* “Eins Zwei Zero” Rudesheim 10

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* “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 *Pascal Agrapart* “Minéral” Extra Brut 300
 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
 Aprémont *Marc Portaz* “Vin de Savoie” ’22 Savoie 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 de la Pépière* “La Pépie” ’22 48
 Vouvray *Champalou* ’18 40
 Vouvray *Mathieu Cosme* “Les Enfers” ’21 75
 Savennières *Domaine Laureau* “l’Alliance” ’19 75
 Savennières *Domaine des Baumard* ’18 86
 Pouilly Fumé *Francis Blanchet* ’22 64
 Sancerre *Nicolas Millet* “Les Sarenes” ’23 64
 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
 Chablis *Dauvissat* ’22 175
 Chablis *Dauvissat* “La Forest” 1er Cru ’22 245
 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 *J. Chezeaux* ’21 60
 Aligoté *H. Lignier* “Aux Poirelots” ’22 90
 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

Vins Rouges

Rosé

Côtes de Provence *Peyrassol* “Les Templiers” ’23 48
 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

Beaujolais / Burgundy

Côte-de-Brouilly *Chanrion* ’22 64
 Fleurie *Domaine des Marrans* ’22 75
 Bourgogne *G. Raphet* “Les Grands Champs” ’17 80
 Bourgogne *M. Sarrazin* “Vieille Vignes” ’22 80
 Bourgogne *H. Lignier* “Grand Chaliot” ’22 140
 Côte Chalonnaise *Domaine de Villaine* “Les Clous” ’20 150
 Gevrey-Chambertin *G. Raphet* “Les Champs Chenys” ’17 160
 Morey-Saint-Denis *G. Raphet* “Les Millandes” ’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

Loire

Côt *X. Weisskopf* “Le Rocher des Violettes” ’19 60
 Chinon *B. Baudry* ’20 60
 Chinon *C. Joguet* “Cuvée Terroir” ’20 75

Rhône and Provence

Côtes-du-Rhône *Saint-Damien* “La Bouveau” ’21 52
 Côtes-du-Rhône *F. Balthazar* ’22 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
 Les Baux de Provence *Mas De Gourgonnier* ’21 60
 Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’20 65

Bordeaux

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

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
 Cabernet Sauvignon *Neyers* ’18 150
 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