



NOS VINS



	Verre	Bouteille
NOS APERITIFS ET CHAMPAGNE:		
Lillet Rouge ou Lillet Blanc	8	
Dubonnet Rouge ou Dubonnet Blanc	8	
Kir au Cassis, White Wine and Black Currant Syrup	9	
Kir Framboise, White Wine and Raspberry Syrup	9	
Kir Royal, Vouvray and Raspberry or Black Currant Syrup	10	
Petit Royal Lambert De Seyssel, Mousseux (France)	10	30
VINS DE TABLE (house wine)		
Vin de maison, Réserve Speciale (Red or White)	8	
Demi-Carafe (50cl) or Carafe (75cl)	15	20
VINS ROUGES (red wines)		
Le Devoy, Domaines André Aubert, Cotes du Rhone, 2016	9	28
Chateau La Commanderie de Queyret, Bordeaux, Merlot/Cab, 2015	10	28
Les Launes, Crozes Hermitage, Syrah 2016		30
Chateau la Caminade, Cahors, Malbec, 2016		35
La Bastide Saint Vincent, Vacqueyras, Grenache 2015		35
Francois Labet, Corsica Pinot Noir 2017		40
VIN ROSE (rose)		
Domaine De Fontainte, Corbieres, Gris de Gris, 2017	9	28
Chateau Du Rouet, Cotes De Provence, 2017 (375ml) ½ bottle		17
VINS BLANCS (white wines)		
Le Devoy, Domaines André Aubert, White Rhones, 2017	9	28
La Commanderie de Queyret, Semillon-Sauvignon Blanc 2016	10	28
Domaine LaFage, Coté Est, Grenache blend 2014		30
Les Deux Tours, Touraine, Sauvignon Blanc. 2017		35
Domaine Faiveley, Mercury, Chardonnay 2014		38
Domaine André Vatan, Les Charmes, Sancerre 2017		45
LE CIDRE (hard cider)		
Etienne Dupont, Organic Cidre Bouché Brut 4% (375ml), France		15
LES BIERES (beer)		
Blanche de Chambly, Premium White Ale, (Quebec)	9	
La fin du monde, Golden Ale, (Quebec)	9	
Maudite, Strong Red Ale, (Quebec)	9	
Panache, White ale, sprite	10	
Monaco, White ale and Grenadine Syrup	10	

~Daytime Corkage fee \$15 / Evening Corkage fee 20~