



NOS VINS

NOS APERITIFS ET CHAMPAGNE:

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
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	30

VIN ROSE (rose)

Domaine De Fontsaite, 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	30

LE CIDRE (hard cider, seasonally)

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~