



*Wine menu*



## Cider

Cidre Poiré Domfront Jerome Forget, Normandy, France	5.75 / 30.75
Cidre Fatalitas, Nicolas Simon, Brittany, France	5.75 / 30.75
Cidre Cuvée Champêtre '15, Julien Thurel, Loire, France	7.00 / 38.25
Cidre Gorvello Heritage, Nicolas Poirer, Brittany, France	38.00
Sans alcool cidre Le Petiot, Ferme Famille, Brittany, France	25.00

## Aperitif

Crémant d'Alsace, Brut Réserve, Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace, France <i>Chardonnay, auxerrois</i>	8.00 / 43.00
Henriot Brut Souverain NV, Henriot, Champagne, France <i>Chardonnay, pinot noir meunier</i>	78.00
Arpège Premier Cru Blanc de Blanc, Pascal Doquet, Champagne, France <i>Chardonnay</i>	92.00

## Rose

Cistercien '17, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria <i>Zweigelt, St. Laurent, pinot noir</i>	7.00 / 37.75
Menetou-Salon '15, Domaine Jean Teiller, Loire, France <i>Pinot noir</i>	49.00

## White

Chardonnay Pays d'Oc IGP '17, Chibet, Languedoc-Roussillon, France <i>Chardonnay</i>	5.25 / 27.75
Sepia Reserva '17, Pablo Morandé, Casablanca Valley, Chile <i>Sauvignon blanc</i>	6.25 / 32.75
L'Isoletta '17, Azienda Agricola Russo, Tuscany, Italy <i>Vermentino, viognier</i>	6.75 / 36.75
Viognier 'Intelligence' Serre de Guéry '16, Château Guéry, Pays d'Oc, France <i>Viognier</i>	7.00 / 37.75
Müller Thurgau '17, Apostelhoeve, Limburg, Nederland <i>Müller thurgau</i>	7.50 / 41.00

# White

Weissburgunder Trocken, Weingut Burggarten, Neuenahr-Ahrweiler, Germany <i>Pinot blanc</i>	41.00
Pouilly Fumé '17, Bertrand Jeannot, Pouilly-sur-Loire, France <i>Sauvignon blanc</i>	45.00
Ori Di Verdicchio Doc '15, Pontemagno, Castelli Di Jesi, Italy <i>Verdicchio</i>	45.00
'Filius' '15, Vasse Felix, Margaret River, Australia <i>Chardonnay</i>	46.00
Vouvray Sec '16, Domaine Champalou, Loire, France <i>Chenin blanc</i>	47.50
Kerner '16, Pacherhof, Alto Adige, Italy <i>Kerner</i>	50.00
'Albarino de Fefinanes' '16, Palacio de Fefinanes, Rias Baixas, Spain <i>Albarino</i>	50.00
'Memundis' '14, Famiglia Marrone, Langhe, Piedmonte, Italy <i>Chardonnay</i>	56.25
Contours de Mairlant '16, François Villard, Rhône, France <i>Marsanne, roussanne</i>	52.75
Moscatel Seco '15, Botani, Malaga, Spain <i>Moscatel de Alejandría</i>	53.25
Valenciso Bianco '16, Bodegas des Valenciso, Rioja, Spain <i>Viura, grenache blanc</i>	56.25
Viognier '15, Louis Cheze, Rhône, France <i>Viognier</i>	57.25
Viré Clessé Vieilles Vignes '16, Domaine André Bonhomme, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	58.75
Mühlpoint Smaragd, '16, Alzinger, Wachau, Austria <i>Grüner veltliner</i>	60.25
Chablis Vieilles Vignes AC '15, Domaine Lavantureux, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	62.25
Terra de Cuques '15, Terroir al Limit, Priorat, Spain <i>Pedro ximénez, moscatel de Alejandría</i>	73.50
'Dessimis' Pinot Grigio '15, Vie di Romans, Friuli, Italy <i>Pinot grigio</i>	74.50
Condrieu Les Terrasses du Palat '16, François Villard, Rhône, France <i>Viognier</i>	90.00
Meursault-Blagny 1er Cru '11, Domaine Matrot, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	97.00

# Red

Crotona DOC '15, Istituto Agrario Vegni, Le Capezzine, Umbria <i>Syrah</i>	6.75 / 35.50
'La Planta' '16, Bodegas Arzuaga Navarro, Castilla y León, Spain <i>Tempranillo</i>	7.00 / 37.75
Ceppitaiio '15, Azienda Agricola Russo, Tuscany, Italy <i>Sangiovese grosso, canaiolo, ciliegiolo, colorino, cabernet, merlot</i>	7.75 / 42.50
La Paleine '17, Domaine la Paleine, Samur, France <i>Cabernet franc</i>	8.00 / 43.00
Récolté '17, Château Cambon, Beaujolais, France <i>Gamay</i>	8.00 / 43.00
Zero Di Babo '16, Marco Merli, Umbria, Italy <i>Sangiovese, merlot</i>	46.00
Verduno Pelaverga '16, Fratelli Alessandria, Piemonte, Italy <i>Pelaverga</i>	49.00
'Latour de Gres' '15, Domaine Poudroux, Cotes du Roussillon Villages, France <i>Carignan, syrah, mourvèdre</i>	50.00
Les Lameroses '15, Domaine Marc Rougeot, Bourgogne, France <i>Pinot noir</i>	54.25
Rosso 57 '15, Cantine Moio, Campania, Italy <i>Primitivo</i>	54.25
Blaufränkisch 'Horitschon' '15 Weninger, Mittelburgenland, Austria <i>Blaufränkisch</i>	56.25
Rosso di Montalcino '15, Podere Scopetone, Toscana, Italy <i>Sangiovese</i>	56.25
Bourgueil Haut de la Butte '15, Domaine de la Butte, Le capezzine, Italy <i>Cabernet franc</i>	58.25
Rioja Reserva '10, Bodegas des Valenciso, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	62.75
L'Héritage de Chasse-Spleen '10, Château Chasse-Spleen, Bordeaux, France <i>Cabernet sauvignon, merlot</i>	66.50

# Red

Chateauneuf-du-Pape AC '12, Domaine Tour Saint Michel, Rhône, France <i>Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault</i>	70.50
Viña Tondonia Tinto Reserva DO '05, Lopez de Heredia, Rioja, Spain <i>Tempranillo, garnacha, graciano, mazueto</i>	73.50
De Toren Z '14, De Toren Private Cellar, Stellenbosch, South Africa <i>Merlot, cabernet sauvignon, malbec, cabernet franc, petit verdot</i>	73.50
Nuits-Saint-Georges AC '15, Bertrand Machard de Gramont, Bourgogne, France <i>Pinot noir</i>	78.75
Barolo DOCG '12, Fratelli Alessandria, Piemonte, Italy <i>Nebbiolo</i>	81.75
Seul en Scène IGP '11, François Villard, Rhône, France <i>Syrah</i>	86.75
Brunello di Montalcino DOCG '12, Mastro Janni, Toscana, Italy <i>Sangiovese</i>	92.00
Pomerol AOC '11, Château la Croix de Gay, Bordeaux, France <i>Merlot, cabernet franc</i>	97.00
Prado Enea '09, Muga, Haro, Spain <i>Tempranillo</i>	112.00

# Dessert

PX El Maestro Sierra, Jerez de la Frontera, Spain <i>Pedro ximénez</i>	6.50
Hors d'Age de Rivesaltes AC, Domaine du Rouvre, Roussillon, France <i>Grenache blanc, grenache gris</i>	7.25
Eiswein Prädikatswein '15, Weingut Nigl, Niederösterreich, Austria <i>Grüner veltliner</i>	8.00
Helios Grand Cru AOC '03, La Cave de l'Abbe Rous, Banyuls, France <i>Grenache noir</i>	9.75

# Spirits & digestifs

## Whiskey

Jameson - 40% <i>Irish Whiskey Blend</i>	5.25
Makers's Mark - 45% <i>Us Bourbon Whisky</i>	6.25
Nikka from the Barrel - 51.4% <i>Japanese Malt</i>	8.75
Nikka Pure Malt Red - 43% <i>Japanese Malt</i>	8.00
Hibiki Suntory - 43% <i>Japanese Blend</i>	15.00
Gold Label Reserve - 43% <i>Scotch Blend</i>	8.25
Laphroaig - 40% <i>Scotch Single Malt</i>	8.00
Talisker Skye - 45.8% <i>Scotch Single Malt</i>	8.75

## Spirits

Ketel 1 - <i>Dutch</i>	5.25
Konik's Tail - <i>Poland</i>	8.75
Rum Atlantico Gran Reserva - <i>Dominican Republic</i>	8.25
Tequila Fortaleza - <i>Mexico</i>	4.00
Licor 43 - <i>Spain</i>	5.00
Licor de Hierbas de Galicia - <i>Spain</i>	8.25
Orujo de Galicia - <i>Spain</i>	9.00
Ponche Caballero - <i>Spain</i>	0.00

## Digestief

Vermouth Rosé, Belsazar - <i>Germany</i>	8.75
Averna - <i>Sicily</i>	5.75
Ricard, Pastis de Marseille - <i>France</i>	4.50
Grappa, Weingut Gottardi - <i>Italy</i>	8.75
Cognac, Paul Giraud V.S.O.P. - <i>France</i>	8.75
Calvados, Famille Dupont - <i>France</i>	7.75
Wine & Soul Tawny Port - <i>10 Years, Portugal</i>	8.00

## Dutch

Jonge Jenever (yong genever), Wynand Fockink	4.75
Superior Jenever (genever on barrique), Wynand Fockink	5.25
Vermouth, Willem's Wermoed	6.00
Liqueur, Wynand Fockink	0.00

## Mixers

Gin Sul, Gin - <i>East Imperial Tonic Water</i>	11.75
VL92, Dutch Gin - <i>East Imperial Tonic Water</i>	11.75
Konik's Tail, Vodka - <i>Big Tom</i>	11.75
Ketel 1, Vodka - <i>East Imperial Ginger Beer</i>	8.75
Atlantico Private Cask, Dark Rum - <i>East Imperial Ginger Beer</i>	11.75
Jonge Jenever - <i>East Imperial Thai Ginger Ale</i>	0.00