

WINES BY THE GLASS 150mL

Sparkling

Chardonnay+Pinot Noir+Pinot Meunier
Champagne La Caravelle Champagne Brut Cuvée Niña NV \$17

Muscat+Clairette
Jean-Claude Raspail Clairette De Die Tradition \$13

White

Clairette+Roussane+Grenache Blanc
Domaine Giraud Côtes-du-Rhône Les Sables d'Arene 2016 \$15

Chardonnay+Sauvignon Blanc+Riesling+Nascetta
Luigi Baudana Langhe Bianco Dragon 2018 \$14

Chablis
Domaine Pinson Frères Chablis 2019 \$15

White Burgundy
Les Héritiers du Comte Lafon Mâcon Chardonnay Clos de la Crochette 2019 \$21

Chardonnay
Kistler Chardonnay Noisetières 2018 \$24

Rosé

Cabernet Franc
Osmote FLX Rosé 2019 \$8

Grenache
Château De Trinqueddel Tavel Rosé 2018 \$12

Red

Pinot Noir
Jean-Marc Pillot Santenay Champs Claude 2016 \$24

Grenache+Mourvèdre+Syrah
Domaine Giraud Côtes-du-Rhône Les Sables d'Arene 2016 \$19

Grenache+Syrah+Mourvèdre
Domaine de Fenouillet Beauges-de-Venise Les Terres Blanches 2018 \$14

Grenache+Syrah+Mourvèdre
Chante Cigale Châteauneuf-du-Pâpe 2017 \$21

Cabernet Sauvignon+Merlot
Robert Sinskey Vineyards Napa Valley POV 2014 \$23

Sweet

Chenin Blanc
Moulin Touchais Côteaux du Layon 1994 \$12

Muscat
Domaine de Fenouillet Muscat de Beauges-de-Venise 2018 \$9

Furmint+Hárslevelű+Yellow Muscat+Kövérzölő
Royal Tokaji Late Harvest Tokaji 2016 \$9

HIGHLIGHTS FROM THE SOUTHERN RHÔNE

Sparkling

Domaine Achard-Vincent Clairette De Die Brut Méthode Tradition \$45
Jean-Claude Raspail Clairette De Die MUSTcat \$60

Rosé

La Manarine Côtes du Rhône 2019 \$43
Château Trinqueddel Tavel Rosé 2018 \$78 magnum

White

Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape 2018 \$62
Clos Saint Jean Châteauneuf-du-Pâpe 2014 \$78
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pâpe Prestige 2014 \$175

Red, Varied Appellations

Domaine M. Bourtin Rasteau 2016 \$27
Domaine la Manarine Côtes du Rhone 2016 \$29
Domaine de Brusset Gigondas Tradition le Grand Montmirail 2018 \$45
Maxime Francois Laurent Côtes du Rhone Villages Visan Orpiment 2016 \$46
Domaine de Montvac Gigondas Adage 2017 \$50

Red Châteauneuf-du-Pâpe

Domaine de Beaugesard Châteauneuf-du-Pâpe 2017 \$88
Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pâpe Cuvée Chaupin 2012 \$140
Beaucastel Châteauneuf-du-Pâpe 1999 \$155
...plus many more

Sweet Wine

Domaine de Fenouillet Muscat de Beauges de Venise 2018 \$30 500mL
Domaine Pesquié Muscat de Beauges de Venise Viellies Vignes 2018 \$45 500mL

REFRESHERS \$7

M.F.K. Fisher
white vermouth on the rocks
Contratto Bianco Asti, Italy

Napoleon \$9
a little Champagne
La Caravelle Champagne, France

Frasier Crane
rich, nutty Oloroso Sherry
Lustau Don Nuño Jerez, Spain

Georges Pompidou
herbaceous Gentiane liqueur
Salers Massif Central, France

Massimo
bitter aperitivo
Contratto Bitter Asti, Italy

John Adams dry Madeira
Henriques & Henriques Seco Especial
Madeira, Portugal

François Truffaut
red wine-quinine apéritif
Byrrh French Catalonia

Don Quixote
red vermouth on the rocks
Lustau Vermut Rouge Xérès, Spain

DINNER MENU

September 19 2020

Charcuterie

Mangalica Ham or Saucisson Sec \$13
Foie Gras & Guinea Hen Pâte \$16

Choice of Appetizer

Tomato "Tonnato" w/ Boquerones & Fennel
Luigi Baudana Langhe Bianco Dragon 2018

Corn Custard w/ Maine Seafood & Tomato
Domaine Pinson Frères Chablis 2019

Wild Mushroom Bouillon w/ Sherry & Flageolets
Les Héritiers du Comte Lafon Mâcon Chardonnay Clos de la Crochette 2019

Choice of Main Course

Fish Stew "Stocafi" w/ Squid & Romanesco
Domaine Giraud Côtes-du-Rhône Les Sables d'Arene Blanc 2016

Braised & Roasted Chicken w/ Corn & Black Trumpets
Jean-Marc Pillot Santenay Champs Claude 2016

Rohan Duck w/ Fennel, Olives & Huckleberries
Domaine de Fenouillet Beauges-de-Venise Les Terres Blanches 2018

Maine Lobster w/ Zucchini & Tomato Consommé *supp* \$18pp
Chante Cigale Châteauneuf-du-Pâpe Blanc 2018

Choice of Cheese or Dessert

Baby Eggplant w/ Hudson Valley Sheep's Milk Cheese & Parsley
Adega Algueira Ribeira Sacra 2017

Poached White Peach w/ Lemon Curd & Pain Perdu
Domaine de Fenouillet Muscat de Beauges-de-Venise 2018

Single-Origin Chocolate w/ Vanilla Ice Cream & Cherries
Royal Tokaji Late Harvest Tokaji 2016

Three Courses \$45

Six Courses \$65

Each month we feature wines and traditional dishes from some of the world's prominent wine growing regions, aligning with key seasonal ingredients. Look out for special items & wine dinners!