

# THE FRENCH TABLE

## Wines by the Glass, Carafe, Bottle

White	Glass	Carafe	Bottle
<b>Le Ferme Petit Paul, Languedoc, 2016/2017</b> <i>Colombard, Vermentino</i>	7.00	16.00	23.00
<b>Jean Geiler, Alsace, 2015</b> <i>Pinot Blanc</i>	8.00	20.00	26.00
<b>Gibault Le Vin Coeur De Loire, 2017</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	9.00	21.00	27.00
<b>La Chablisienne, "La Pierrelée" Chablis, 2015</b> <i>Chardonnay</i>	10.00	27.00	39.00
Red			
<b>Château Gaudou, Cahors, 2017</b> <i>Malbec</i>	7.00	16.00	23.00
<b>Albert Maurer, Alsace, 2016</b> <i>Pinot Noir</i>	8.00	20.00	26.00
<b>Moulinier, Côtes du Rhône, 2014</b> <i>Syrah, Grenache</i>	9.00	21.00	27.00
<b>Château Haut Rian, Bordeaux, 2015</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	10.00	27.00	39.00
Sweet			
<b>Château Haut Rian, Cadillac, 2016</b> <i>Semillon (sweet)</i>	9.00		36.00
<b>Domaine du Mas Blanc, Banyuls Rimage, 2012</b> <i>Grenache Noir (Sweet)</i>	9.00		36.00
Sparkling			
<b>Jean Geiler Crémant d'Alsace,</b> <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Auxerrois</i>	10.00		38.00
Rosé			
<b>Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2017</b> <i>Egiodola</i>	7.00	16.00	23.00

# White Wines

	Bottle
<b>Domaine Félines Jourdan Les Fruités Languedoc, 2017</b> <i>Chardonnay, Roussane, Sauvignon</i>	26.00
<b>Château des Eyssards, Bergerac, 2017</b> <i>Semillon, Sauvignon</i>	26.00
<b>Rieffel, Alsace, 2014</b> <i>Sylvaner</i>	26.00
<b>Rieffel, Alsace, Jean Geiler, 2016</b> <i>Riesling</i>	28.00
<b>Château Haut Garriga, Bordeaux, 2017</b> <i>Semillon</i>	29.00
<b>Domaine Félines Jourdan, Languedoc, 2017</b> <i>Picpoul</i>	31.00
<b>Domaine de la Louveterie, Melon De Bourgogne, 2016</b> <i>Muscadet</i>	32.00
<b>Jean Geiler, Alsace, 2014</b> <i>Gewurztraminer</i>	29.00
<b>Domaine des Terres Dorées, 2016/2017</b> <i>Chardonnay</i>	38.00
<b>Rieffel, "Wiebelsberg" Alsace Grand Cru, 2014</b> <i>Riesling</i>	42.00
<b>Domaine Serge Laloue Cuvée Silex, Sancerre 2016</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	48.00
<b>Château Thieuley, Bordeaux, 2014</b> <i>Semillon, Sauvignon</i>	46.00
<b>Rieffel, "La Colline aux Escargots", Alsace Grand Cru, 2014</b> <i>Pinot Gris</i>	48.00
<b>La Chablisienne, Montée de Tonnerre, Chablis 1er Cru, 2016</b> <i>Chardonnay</i>	66.00
<b>Chassagne Montrachet, Fernand &amp; Laurent Pilot, 2014/2015</b> <i>Chardonnay</i>	78.00
<b>Domaine Langoureau "La Pièce Sous Bois" Meursault 1er Cru, 2008/14/15</b> <i>Chardonnay</i>	120.00
<b>Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2016</b> <i>Chardonnay</i>	165.00
<b>Sparkling</b>	
<b>Champagne Charpentier Brut Réserve</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	75.00
<b>Champagne Charpentier Millésime, 2006</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	96.00

# Red Wines

	Bottle
<b>Château des Eyssards, Bergerac, 2016</b> <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	26.00
<b>Domaine La Laurie T'Wines, Pays d'Oc, 2016</b> <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	26.00
<b>Domaine Ollier Taillefer, Faugères, 2016</b> <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	29.00
<b>Domaine Luc Lapeyre, L'Amourier, Minervois 2016</b> <i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	34.00
<b>Château La Bastide, Corbières, 2016</b> <i>Grenache, Syrah</i>	34.00
<b>Domaine de la Treille, Fleurie, 2015</b> <i>Gamay</i>	38.00
<b>Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun, Brouilly, 2017</b> <i>Gamay</i>	42.00
<b>Bergerie de l'Hortus, Languedoc, 2016</b> <i>Syrah, Mourvedre</i>	46.00
<b>Château Grands Champs, St Emilion Grand Cru 2015</b> <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	46.00
<b>Château Morin, St Estèphe, Bordeaux, 2013</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	48.00
<b>Domaine Remizière, Crozes Hermitage, 2014</b> <i>Syrah</i>	48.00
<b>Les Clôts, L'Amourier, Luc Lapeyre, Minervois, 2010</b> <i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	52.00
<b>Domaine Emile Juillot, Mercurey 1er Cru, 2015/2016</b> <i>Pinot Noir</i>	52.00
<b>Les Colombiers de Feytit Clinet, Pomerol, 2014/2015</b> <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	62.00
<b>Domaine du Père Pape, Châteauneuf-du-Pape, 2015</b> <i>Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	64.00
<b>Château Labegorce, Margaux, 2011/2012</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	78.00
<b>Domaine David Duband, Nuits St Georges, 2015</b> <i>Pinot Noir</i>	82.00
<b>Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, 2006/2007</b> <i>Pinot Noir</i>	130.00
<b>Château Sociando Mallet, Haut Medoc, 2007</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	140.00
<b>Château du Tertre, Margaux 5eme Grand Cru Classe, Margaux, 2007</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	145.00
<b>Gevrey-Chambertin, AOC, 2016</b> <i>Pinot Noir</i>	175.00
<b>Château Lagrange, Margaux 5ème Grand Clu Classé, St Julien, 2010</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	175.00

# Drinks List

## Minerals (200ml)

Coca-Cola, Diet Coke, Sprite, Sprite Zero, Orangina 2.50

## Schweppes Mixers (125ml)

Tonic Water, Slimline Tonic, Ginger Ale, Soda Water 2.00

## Fior Uisce Mineral Water

Still, Sparkling, 250ml 3.00

Still, Sparkling, 750ml 4.50

## Bottled Beer (330ml)

Budweiser, Heineken, Stella Artois, Becks 6.00

## Guinness

Draught Can 5.00

## Spirits (35ml)

Bacardi, Campari, Gordons, Jameson, Pernod, Smirnoff 6.00

## Premium Spirits (35ml)

Bombay Sapphire, Zubrowka 6.50

## Liqueurs, Port & Sherry (35ml)

Cointreau, Grand Marnier, Baileys 6.00

Tia Maria, Sambuca, Amaretto, Creme de Menthe Martini 6.00

Port, Sherry (70ml) 6.00

## Premium Brandys (35ml)

Hennessy, Calvados 7.00

Bas Armagnac Vsop 12.00

Remy Martin Xo 14.00

## Premium Whiskies (35ml)

Bushmills Black Bush 8.00

Green Spot 10.00

Redbreast 12yr old 10.00

Bushmills 10yr old 12.00

Jameson 18yr old 16.00

Midleton Very Rare 20.00

## Coffees

Americano, Espresso, Macchiato 3.80

Cappucino, Latte 4.00

Double Espresso 4.00

## Tea

Black Tea (Barrys) 2.50

Herbal Teas 3.00

## Liqueur Coffees

Irish, French, Calypso, Russian, Marnissimo 8.00

# White Wines

	Bottle
<b>Domaine Félines Jourdan Les Fruités Languedoc, 2017</b> <i>Chardonnay, Roussane, Sauvignon</i>	26.00
<b>Château des Eyssards, Bergerac, 2017</b> <i>Semillon, Sauvignon</i>	26.00
<b>Rieffel, Alsace, 2014</b> <i>Sylvaner</i>	26.00
<b>Rieffel, Alsace, Jean Geiler, 2016</b> <i>Riesling</i>	28.00
<b>Château Haut Garriga, Bordeaux, 2017</b> <i>Semillon</i>	29.00
<b>Jean Geiler, Alsace, 2014</b> <i>Gewurztaminer</i>	29.00
<b>Domaine Felines Jourdan, Languedoc, 2017</b> <i>Picpoul</i>	31.00
<b>Domaine de la Louvetrie, Melon De Bourgogne, 2016</b> <i>Muscadet</i>	32.00
<b>Domaine des Terres Doreés, 2016/2017</b> <i>Chardonnay</i>	38.00
<b>Rieffel, "Wiebelsberg" Alsace Grand Cru, 2014</b> <i>Riesling</i>	42.00
<b>Château Thieuley, Bordeaux, 2014</b> <i>Semillon, Sauvignon</i>	46.00
<b>Domaine Serge Laloue Cuveé Silex, Sancerre 2016</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	48.00
<b>Rieffel, "La Colline aux Escargots", Alsace Grand Cru, 2014</b> <i>Pinot Gris</i>	48.00
<b>La Chablisienne, Montée de Tonnerre, Chablis 1er Cru, 2016</b> <i>Chardonnay</i>	66.00
<b>Chassagne Montrachet, Fernand &amp; Laurent Pillot, 2014/2015</b> <i>Chardonnay</i>	78.00
<b>Domaine Langoureau, "La Pièce Sous Bois" Meursault 1er cru, 2008/14/15</b> <i>Chardonnay</i>	120.00
<b>Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2016</b> <i>Chardonnay</i>	165.00
Sparkling	
<b>Jean Geiler Crémant d'Alsace</b> <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Auxerrois</i>	38.00
<b>Champagne Charpentier Brut Reserve</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	75.00
<b>Champagne Charpentier Millésime, 2006</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	96.00
Rosé	
<b>Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2017</b> <i>Egiodola</i>	23.00