

THE

FRENCH TABLE

Wines by the Glass, Carafe, Bottle

	Glass	Carafe	Bottle
White			
Le Ferme Petit Paul, Languedoc, 2018 <i>Colombard, Vermentino</i>	7.00	16.00	23.00
Albert Maurer, Alsace, 2017 <i>Pinot Blanc</i>	8.00	20.00	26.00
Gibault Le Vin Coeur De Loire, 2018 <i>Sauvignon Blanc</i>	9.00	21.00	27.00
La Chablisienne, "La Pierrelée" Chablis, 2016 <i>Chardonnay</i>	10.00	27.00	39.00
Red			
Château Gaudou, Exception, 2018 <i>Malbec</i>	7.00	16.00	23.00
Albert Maurer, Alsace, 2016 <i>Pinot Noir</i>	8.00	20.00	26.00
Maison Plantevin, Côtes du Rhône, 2018 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	9.00	21.00	27.00
Château Haut Rian, Bordeaux, 2016 <i>Merlot, Cabernet SAuvignon, Cabernet Franc</i>	10.00	27.00	39.00
Sweet			
Château Haut Rian, Cadillac, 2016 <i>Semillon (sweet)</i>	9.00		36.00
Domaine du Mas Blanc, Banyuls Rimage, 2012 <i>Grenache Noir (Sweet)</i>	9.00		36.00
Sparkling			
Antech Limoux, Reserve Brut, 2015 <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	10.00		38.00
Rose			
Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2018 <i>Egiodola</i>	7.00	16.00	23.00

White Wines

	Bottle
Domaine Félines Jourdan Les Fruités Languedoc, 2018 <i>Chardonnay, Roussane, Sauvignon</i>	26.00
Château des Eyssards, Bergerac, 2018 <i>Semillon, Sauvignon</i>	26.00
Rieffel, Alsace, 2014 <i>Sylvaner</i>	26.00
Albert Maurer, Alsace, 2017 <i>Riesling</i>	28.00
Château Haut Garriga, Bordeaux, 2018 <i>Semillon</i>	29.00
Domaine Félines Jourdan, Languedoc, 2018 <i>Picpoul</i>	31.00
Domaine La Louveterie, Melon De Bourgogne, 2018 <i>Muscadet</i>	32.00
Domaine des Terres Dorées, 2017 <i>Chardonnay</i>	38.00
Rieffel, Wiebelsberg Grand Cru, Alsace, 2014 <i>Riesling</i>	42.00
Château Thieuley, Bordeaux, 2015 <i>Semillon, Sauvignon</i>	46.00
Domaine Serge Laloue Cuveé Silex, 2017 <i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>	48.00
Rieffel, "La Colline aux Escargots", Alsace Grand Cru, 2014 <i>Pinot Gris</i>	48.00
La Chablisienne, Monteé de Tonnerre, Chablis 1er Cru, 2016 <i>Chardonnay</i>	66.00
Chassagne Montrachet, Fernand & Laurent Pillot, 2016 <i>Chardonnay</i>	78.00
Domaine Langoureau, "La Pièce Sous Bois" Mersault 1er cru, 2014 <i>Chardonnay</i>	120.00
Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2017 <i>Chardonnay</i>	165.00
Sparkling	
Antech Limoux, Reserve Brut <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	38.00
Champagne Charpentier Brut Reserve <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	75.00
Champagne Charpentier Millésime, 2006 <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	96.00
Rose	
Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2018 <i>Egiodola</i>	23.00

Red Wines

	Bottle
Château des Eyssards, Bergerac, 2016 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	26.00
Domaine La Laurie T'Wines, Pays d'Oc, 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	26.00
Domaine Ollier Taillefer, Faugères, 2016 <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	29.00
Domaine Luc Lapeyre, L'Amourier, Minervois 2017 <i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	34.00
Château La Bastides, Corbières, 2016 <i>Grenache, Syrah</i>	34.00
Domaine de la Treille, Fleurie, 2017 <i>Gamay</i>	38.00
Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun, Brouilly, 2018 <i>Gamay</i>	42.00
Bergerie de l'Hortus, Languedoc, 2018 <i>Syrah, Mourvedre</i>	46.00
Château Grands Champs, St Emilion Grand Cru 2016 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	46.00
Château Morin, St Estèphe, Bordeaux, 2013 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	48.00
Domaine Remizière, Crozes Hermitage, 2015 <i>Syrah</i>	48.00
Les Clôts, L'Amourier, Luc Lapeyre, Minervois, 2016 <i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	52.00
Domaine Emile Juillot, Mercurey 1er Cru, 2017 <i>Pinot Noir</i>	52.00
Les Colombiers de Feytit clinet, Pomerol, 2015 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	62.00
Domaine du Père Pape, Châteauneuf-du-Pape, 2016 <i>Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	64.00
Château Labegorce, Margaux, 2014/2015 <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	78.00
Domaine David Duband, Nuits St Georges, 2015 <i>Pinot Noir</i>	82.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, 2006/2007 <i>Pinot Noir</i>	130.00
Château Sociando Mallet, Haut Medoc, 2007 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	140.00
Château du Tertre, Margaux 5ème Grand Cru Classé, Margaux, 2007 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	145.00
Gevrey Chambertin, AOC, 2016 <i>Pinot Noir</i>	175.00
Château Lagrange, Margaux 5ème Grand Clu Classé, St Julien, 2010 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	175.00

Drinks List

Freshly Squeezed Juice Orange, Apple, Lemonade	4.00
Minerals (200ml) Coca-Cola, Diet Coke, 7-UP, 7-UP Free, Club Orange	2.50
Schweppes Mixers (125ml) Tonic Water, Slimline Tonic, Ginger Ale, Soda Water	2.00
Fior Uisce Mineral Water Still, Sparkling (250ml) Still, Sparkling (750ml)	3.00 4.50
Treaty City Beer (500 ml) Shannon River Ipa, Thomond Gate Red Ale, Harris Pale Ale	7.50
Bottled Beer (330ml) Heineken, Heineken 0, Guinness Draught Can (500ml)	6.00
Spirits (35ml) Bacardi, Campari, Gordons, Jameson, Pernod, Smirnoff, Havana Club, Malibu, La Chica	6.00
Premium Spirits (35ml) Bombay Sapphire, Zubrowka	6.50
Liqueurs, Port & Sherry (35ml) Cointreau, Grand Marnier, Baileys, Tia Maria, Sambuca, Amaretto, Creme de Menthe Port, Sherry (70ml)	6.00 6.00
Premium Brandys (35ml) Hennessy, Calvados Bas Armagnac Vsop Remy Martin Xo	7.00 12.00 14.00
Premium Whiskies (35ml) Bushmills Black Bush Green Spot Redbreast 12yr old Bushmills 10yr old Jameson 18yr old Midleton Very Rare	8.00 10.00 10.00 12.00 16.00 20.00
Coffees Americano, Espresso, Macchiato Doube Espresso, Cappuccino, Latte, Flat White, Mocha, Hot Chocolate	3.80 4.00
Tea Black Tea-Barrys Herbal Teas-Peppermint, Chamomile, Green, Lemon & Ginger, Earl Grey	2.50 3.00
Liqueur Coffees Irish, French, Calypso, Russian, Marnissimo	8.00