

THE

FRENCH TABLE

Wines by the Glass, Carafe, Bottle

White	Glass	Carafe	Bottle
La Ferme Petit Paul Reserve, Languedoc, 2020 <i>Colombard, Vermentino</i>	7.00	18.00	24.00
Albert Maurer, Alsace, 2017 <i>Pinot Blanc</i>	8.00	22.00	28.00
Domaine des Chezelles, Loire Valley, 2019/20 <i>Sauvignon Blanc</i>	9.00	23.00	29.00
Domaine Seguinot-Bordet, Chablis AOC, 2020 <i>Chardonnay</i>	10.00	30.00	36.00
Red			
Albert Maurer, Alsace, 2016 <i>Pinot Noir</i>	7.00	18.00	24.00
Château de Montdomaine, Touraine-Amboise, 2019 <i>Malbec</i>	8.00	22.00	28.00
Domaine Mathieu, Seriziers, Côtes du Rhône, 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	9.00	23.00	29.00
Château Haut Rian Parcelleire, Bordeaux, 2018 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	10.00	30.00	36.00
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			
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	12.00		38.00
Rose			
Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2020 <i>Egiodola</i>	7.00	18.00	23.00

Vintages are subject to change

White Wines

Bottle

Domaine Félines Jourdan Les Fruités Languedoc, 2020 <i>Chardonnay, Roussane</i>	26.00
Château des Eyssards, Bergerac, 2019/20 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	26.00
Albert Maurer, Alsace, 2018 <i>Sylvaner</i>	26.00
Albert Maurer, Alsace, 2017 <i>Riesling</i>	28.00
Château Haut Garriga, Bordeaux, 2020 <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	29.00
Domaine Félines Jourdan, Picpoul de Pinet, Languedoc, 2019/20 <i>Picpoul</i>	34.00
Domaine La Louveterie, Melon De Bourgogne, 2018 <i>Muscadet</i>	34.00
Domaine des Terres Dorées, Beaujolais Blanc, 2019 <i>Chardonnay</i>	39.00
Rieffel, Wiebelsberg Grand Cru, Alsace, 2014 <i>Riesling</i>	45.00
Château Thieuley, Bordeaux, 2019 <i>Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris</i>	46.00
Domaine Serge Laloue Cuveé Silex, Sancerre, 2019 <i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>	48.00
Rieffel, "La Colline aux Escargots", Alsace Grand Cru, 2014 <i>Pinot Gris</i>	54.00
Domaine Seguinot-Bordet, Chablis 1er Cru, Fourchaume, 2019/20 <i>Chardonnay</i>	68.00
Chassagne Montrachet, Fernand & Laurent Pillot, 2016/2018 <i>Chardonnay</i>	82.00
Domaine Langoureau, "La Pièce Sous Bois" Mersault 1er cru, 2018 <i>Chardonnay</i>	130.00
Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2018/19 <i>Chardonnay</i>	175.00
Sparkling	
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	38.00
Champagne Charpentier Brut Reserve <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	78.00
Champagne Charpentier Millésime, 2012 <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	96.00
Rose	
Domaine Millet, Côtes de Gascogne, 2020 <i>Egiodola</i>	23.00

Vintages are subject to change

Red Wines

	Bottle
Château des Eyssards, Bergerac, 2017/18 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	26.00
Domaine Lalaurie T'Wines, Pays d'Oc, 2019/20 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	26.00
Domaine Ollier Taillefer, Faugères, 2017/18 <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	29.00
Domaine Luc Lapeyre, L'Amourier, Minervois 2019 <i>Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	36.00
Domaine Aime Piroux, Fleurie, 2020 <i>Gamay</i>	38.00
Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun, Brouilly, 2019 <i>Gamay</i>	44.00
Bergerie de l'Hortus, Pic Saint-Loup, Languedoc, 2019 <i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>	48.00
Château Tour du Pas Saint Georges, St Emilion, 2016/17 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	48.00
Château Morin, St Estèphe, Bordeaux, 2014 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	52.00
Domaine Remizières, Crozes Hermitage, 2018/19 <i>Syrah</i>	48.00
Les Clôts, Domaine Luc Lapeyre, Minervois, 2017 <i>Grenache, Mourvedre, Syrah, Carignan</i>	56.00
Domaine Emile Juillot, Mercurey 1er Cru, 2019 <i>Pinot Noir</i>	58.00
Les Colombiers de Feytit Clinet, Pomerol, 2017 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	64.00
Domaine du Père Pape, Châteauneuf-du-Pape, 2017/18 <i>Grenache, Syrah</i>	68.00
Château Labegorce, Margaux, 2015 <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	78.00
Domaine David Duband, Nuits St Georges, 2015 <i>Pinot Noir</i>	86.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru, 2006/2007 <i>Pinot Noir</i>	130.00
Château Sociando Mallet, Haut Medoc, 2002 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	140.00
Gevrey Chambertin, AOC, 2016/ 2018 <i>Pinot Noir</i>	175.00
Château Haut-Marbuzet, St Estephe AOC, 2013/2016 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	175.00

Vintages are subject to change

Drinks List

Freshly Squeezed Juice	4.00
Orange, Apple	
Minerals (200ml)	2.50
Coca-Cola, Diet Coke, 7-UP, 7-UP Free, Fanta Orange	
Schweppes Mixers (125ml)	2.00
Tonic Water, Slimline Tonic, Ginger Ale, Soda Water	
Fior Uisce Mineral Water	3.00
Still, Sparkling, 250ml	
Still, Sparkling, 750ml	4.50
Bottled Beer (330ml)	6.00
Heineken, Heineken 0, Guinness Draught Can	
Treaty City (500ml): Shannon River IPA, Harris Pale Ale, Thomond Red Ale	7.50
Spirits (35ml)	6.00
Bacardi, Campari, Gordons, Jameson, Pernod, Smirnoff, Havana Club, Malibu, Tequila	
Premium Spirits (35ml)	6.50
Bombay Sapphire, Zubrowka, Ceders N/A Gin	
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	8.00
Bas Armagnac Vsop	12.00
Remy Martin 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
Redbreast 15 yr old	18.00
Midleton Very Rare	20.00
Coffees	3.80
Americano, Espresso, Macchiato	4.00
Cappucino, Latte, Flat White, Mocha, Hot Chocolate	4.00
Double Espresso	
Tea	2.50
Black Tea (Barrys)	3.00
Herbal Teas	
Liqueur Coffees	8.00
Irish, French, Calypso, Baileys	