

THE

FRENCH TABLE

Wines by the Glass, Carafe, Bottle

	Glass	Carafe	Bottle
White			
Albert Maurer, Alsace, 2021 <i>Pinot Blanc</i>	8.50	21.00	27.00
Alma Cersius, Languedoc-Rossillon, 2020 <i>Vermentino</i>	9.50	25.00	31.00
Domaine Jean Aurbrow, Loire Valley, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	10.50	26.00	32.00
Chateau de Chemilly, Chablis, 2021 <i>Chardonnay</i>	12.50	34.00	42.00
Red			
Albert Maurer, Alsace, 2021 <i>Pinot Noir</i>	8.50	21.00	27.00
Black, Artisan Vigneron, Côtes-de-Bordeaux, 2021 <i>Malbec</i>	10.50	26.00	32.00
Domaine Mathieu, Seriziers, Côtes du Rhône, 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	11.50	28.00	34.00
Château Tour de Gilet, Bordeaux Superieur, 2017 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Carbernet Franc</i>	12.50	34.00	42.00
Sweet			
Ambré Hors D'Age, Dom Brial, Rivesaltes, 2022 <i>Grenache Blanc, Macabeu (sweet)</i>	12.00		40.00
Sparkling			
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	14.00		42.00
Rose			
Domaine Isle St Pierre, IGP Méditerranée, 2022 <i>Cabernet Franc, Merlot, Arinarnoa</i>	9.50	26.00	32.00

Vintages are subject to change

White Wines

Bottle

Famille Descombe, Burgundy, 2021 <i>Chardonnay</i>	29.00
Dom Brial, "Les Camines" Blanc, Languedoc-Roussillon 2021 <i>Grenache Blanc, Viognier</i>	30.00
Albert Maurer, Riesling, Alsace, 2020 <i>Riesling</i>	30.00
Château Moulin de Peyronin, Bordeaux Blanc, 2021 <i>Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris</i>	38.00
Albert Maurer, Gewurtztraminer, Alsace, 2020 <i>Gewurtztraminer</i>	38.00
I'Hotevielle, Picpoul de Pinet, Languedoc, 2022 <i>Picpoul</i>	39.00
Lulu l'Alouette, Muscadet Sur Lie 2018 (Organic) <i>Muscadet</i>	39.00
Les Athlètes Du Vin de France (Loire) 2021 <i>Chenin Blanc</i>	42.00
Albert Maurer, Riesling Moenchberg Grand Cru, Alsace, 2017 <i>Riesling</i>	56.00
Les Moulins à Vent Poully-Fumé ,2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	58.00
Alphonse Dolly, Sancerre, 2021 <i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>	62.00
Albert Maurer, Grand Cru Moenchberg, 2017 <i>Pinot Gris</i>	66.00
Domaine Séguinot-Bordet, Chablis Premier Cru, Burgundy, 2021 <i>Chardonnay</i>	96.00
Domaine André Mathieu, Vin di Felibre Châteauneuf-du-Pape 2020 <i>Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Picpoul Blanc</i>	98.00
Domaine Langoureau, "La Pièce Sous Bois" Mersault 1er cru, 2014/2015/2017 <i>Chardonnay</i>	150.00
Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2017 <i>Chardonnay</i>	195.00
Sparkling	
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	42.00
Cremant d'Alsace, Brut Rosé, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	48.00
Champagne Duval-Leroy Brut Reserve <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	98.00
Rose	
Domaine Isle St Pierre, IGP Méditerranée, 2022 <i>Cabernet Franc, Merlot, Arinarnoa</i>	32.00

Vintages are subject to change

Red Wines

Bottle

Château Laulerie, Bergerac, 2022 <i>Merlot</i>	29.00
Domaine La Berthéte, Vin de Pays, De Vaucluse 2022 <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	32.00
Mont Rocher, Vieilles Vignes, Pays D'OC 2020 <i>Carignan</i>	36.00
Les Athètes du Vin, Vin du France, Loire 2022 <i>Pineau d'Aunis</i>	39.00
Cœur De Granit, Fleurie 2021 <i>Gamay</i>	44.00
Château Vieux Moulin, Corbières 2022 <i>Carignan, Grenache Mourvèdre, Syrah</i>	46.00
Cœur de Granit, Saint-Amour 2021 <i>Gamay</i>	56.00
Les Mémoires Maurac Haut-Medoc 2015 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	62.00
Vignerons de Buxy, Givry Buissoinnier Rouge, 2020 <i>Pinot Noir</i>	65.00
Domaine Emile Juillot, Mercurey 1er Cru 2021 <i>Pinot Noir</i>	74.00
Château La Croix Romane, Lalande de Pomerol 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	78.00
Domaine du Père Pape, Châteauneuf-du-Pape 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	86.00
Château de Lescours, Saint-Émilion Grand Cru 2002 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	138.00
Château Sociando Mallet, Haut Medoc 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	160.00
Château Haut-Marbuzet, St Estephe AOC 2013 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	195.00
Château La Commanderie, Saint-Émilion Grand Cru 2013 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	215.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru 2006 <i>Pinot Noir</i>	240.00
Domaine André Mathieu, Chateaneuf-du-Pape 2019 Magnum 1.5l <i>Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre</i>	145.00

Vintages are subject to change

Drinks List

Freshly Squeezed Juice	4.50
Apple	
Minerals (200ml)	3.50
Coca Cola, Diet Coke, 7Up, 7Up Free, Club Orange	
Schweppes Mixers (125ml)	3.00
Tonic Water, Slimline Tonic, Ginger Ale, Soda Water	
Fior Uisce Mineral Water	
Still, Sparkling, 250ml	2.50
Still, Sparkling, 750ml	4.50
Bottled Beer (330ml)	
Heineken, Heineken 0, Guinness Draught Can, Rockshore Cider(500ml)	6.00
Mescan: Lager(4.8%) ,Blond(4.8%) , Saison(5.8%), Red Tripel(8.0%)	7.00
Spirits (35ml)	
Bacardi, Campari, Gordons, Bombay Sapphire, Jameson, Pernod, Smirnoff, Havana Club, Malibu, Tequila, Martini (Bianco, Rosso, Dry 100ml), N/A Gin,	6.50
Premium Spirits (35ml)	8.50
Hendricks, Grahams Port, Tio Pepe Sherry	
Liqueurs (35ml), Port & Sherry (70ml)	
Cointreau, Grand Marnier, Baileys, Tia Maria, Sambuca, Amaretto, Creme de Menthe, Kahlua, Sandemans Port, Sherry	6.50
Premium Brandys (35ml)	
Hennessy, Calvados	8.50
Bas Armagnac, Remy Martin VSOP	12.00
Remy Martin XO	20.00
Premium Vodka	
Grey Goose	10.00
Premium Whiskies (35ml)	
Bushmills Black Bush	
Green Spot, Redbreast 12yr, Bushmills 10yr old	8.50
Jameson 18yr old	12.00
Redbreast 15 yr old	20.00
Midleton Very Rare	18.00
Coffees	24.00
Americano, Espresso, Macchiato	
Cappucino, Latte, Flat White, Mocha, Hot Chocolate, Double Espresso	4.50
Teas	4.80
Black Tea	3.50
Herbal Tea	3.80
Liqueur Coffees	
Irish, French, Calypso, Baileys	9.00