



B R A W N

BY THE GLASS

Sparkling	125ml	750ml
Prosecco Casa Coste Piane – <i>Veneto</i>	6.50	27.50
Bulle Rosée, Domaine du Moulin – <i>Loire</i>	6.75	33.00

Sherry	100ml	375ml	750ml
Manzanilla Las Medallas, Herederos de Argueso, <i>Sanlucar</i>	4.50	13.00	-
Amontillado NPU, Bodegas Sanchez Romate, <i>Jerez</i>	5.50	-	35.20
Rodil Palo Cortado, Bodega Emilio Hildago, <i>Jerez</i>	8.95	-	53.00

White	175ml	500ml	750ml
2010 Côtes de Gascogne, Domaine de Ménard – <i>Gascony</i>	4.60	12.25	16.50
2010 Verdicchio dei Castelli di Jesi Gino, San Lorenzo – <i>Marche</i>	5.50	14.80	21.50
2010 Roussette de Savoie « Frangy », Bruno Lupin – <i>Savoie</i>	6.50	17.50	25.00
2010 Le Petit Chemin sec, Benoit Courault – <i>Loire</i>	8.00	22.75	32.00
2009 Chez Charles, Noëlla Morantin – <i>Loire</i>	8.75	24.50	34.00
2008 Cuvée Florine, Jean-François Ganevat – <i>Jura</i>	9.50	27.75	42.00

Red	175ml	500ml	750ml
2010 Cuvée des Galets, Vignerons d'Estézargues – <i>Rhône</i>	4.60	12.25	16.50
2010 Raisins Gaulois, M. Lapierre – <i>Beaujolais</i>	6.00	16.50	23.50
2011 Bellotti Rosso, Cascina Degli Ulivi – <i>Piemonte</i>	6.75	18.00	26.50
2010 Bourgueil Trinch, Catherine et Pierre Breton – <i>Loire</i>	7.50	20.00	29.00
2010 Minervois « Mais où est donc ornicar », JB Sénat – <i>Languedoc</i>	8.50	24.00	33.90
2007 Cahors Le Combal, Domaine Cosse - Maisonneuve – <i>SW France</i>	9.00	25.50	36.00

Pink			
2010 Fronton Rosé, Château Plaisance – <i>SW France</i>	5.50	14.70	21.00

Sweet	100ml	1/2 Bottle	750ml
2008 Jurançon La Magendia, Clos Lapeyre – <i>Pyrénées</i>	6.75	25.00	-
2010 Muscat de Saint-Jean de Minervois, Clos du Gravillas – <i>S. France</i>	6.00	26.50	-
2008 Maury Vintage Rouge, Domaine de Fagayra – <i>Roussillon</i>	8.00	-	58.00

Distillerie Artisanale, Maison Laurent Cazottes – Gaillac

	50ml
2009 Apéritif du Fleurs de Sureau (<i>Elderflower</i>)	4.40
2009 Liqueur de Coing Sauvage (<i>Wild quince</i>)	4.70
2009 Liqueur de Prunelle (<i>Sloe</i>)	6.95
2010 Liqueurs des Guignes et Guins (<i>Cherries & wild cherries</i>)	7.35

	25ml
2008 Goutte de Poire Williams Passerillé (<i>Williams pear</i>)	6.00
2007 Goutte de Mauzac Rosé (<i>Mauzac Rose grape</i>)	6.00
2007 Goutte de Reine-Claude Dorée (<i>Golden plum</i>)	6.00

SPARKLING

Ciders from Eric Bordelet

2008 Cydre Brut, Eric Bordelet	19.00
2009 Cydre Argelette, Eric Bordelet	23.50
2009 Poiré Granit, Eric Bordelet	35.00

White

Prosecco Casa Coste Piane	<i>Veneto</i>	27.50
Thierry Puzelat Pétillant Naturel	<i>Loire</i>	33.15
Vouvray Methode Traditionelle, Pierre Breton	<i>Loire</i>	34.00
« Royale Réserve » ND (<i>Non-Dosé</i>), Philipponnat	<i>Champagne</i>	45.00
Blanc de Blancs (<i>Extra Brut</i>) « Les Vignes de Montgueux », J. Lassaigne	<i>Champagne</i>	63.00
Blanc de Noirs (<i>Extra Brut</i>) « Fidèle », Vouette & Sorbée	<i>Champagne</i>	73.00

Pink

Moussamoussette, René Mosse	<i>Loire</i>	30.50
Malvasia Rosa Rosato, Camillo Donati	<i>Emilia</i>	30.50
Bulle Rosée, Domaine du Moulin	<i>Loire</i>	33.00
Pet Nat de Raisins, Domaine de la Tournelle	<i>Jura</i>	35.50
NV Magnum Roc Ambulles, Famille Ribes, Fronton	<i>SW France</i>	48.00

Red

2010 Boisson Rouge, Domaine de Montrieux	<i>Loire</i>	33.50
------------------------------------------	--------------	-------

WHITES

Stones, Shells & Sea

½ bt Manzanilla Las Medallas, Argueso,	<i>Sanlucar</i>	12.00
2010 Muscadet, Amphibolite Nature, Joseph Landron	<i>Loire</i>	25.00
2009 Vino di Tavola Bianco "Arcese", Vittoria Bera	<i>Piemonte</i>	25.00
2010 Mâcon-Cruzille Aragonite, Clos des Vignes du Maynes	<i>Burgundy</i>	44.00
2010 VdP de Sologne "Quartz", Les Cailloux du Paradis	<i>Loire</i>	36.00
2007 VdT Epidote, Joël Courtault	<i>Loire</i>	43.95
2009 Hegoxuri, Domaine Arretxea	<i>Pyrénées</i>	48.50

« Clean Lines »

2010 Gaillac sec, Château Clément-Termes	<i>SW France</i>	17.50
2010 Sauvignon de Touraine, Domaine Guy Allion	<i>Loire</i>	18.50
2009 Chez Charles, Noëlla Morantin	<i>Loire</i>	34.00
2010 Jurançon sec, Clos Lapeyre	<i>Pyrénées</i>	24.00
2009 Les Saulniers, Domaine de la Cadette	<i>Burgundy</i>	31.00
2010 Côtes de Gascogne Colombard, Domaine de Menard	<i>Gascony</i>	16.50
2010 Verdicchio dei Castelli di Jesi Gino, San Lorenzo	<i>Marche</i>	21.50

Chenin and Orange Friends

2010 Vouvray sec La Dilettante, Catherine Breton	<i>Loire</i>	28.00
2010 VdT Brin de Chèvre, Thierry Puzelat	<i>Loire</i>	31.90
2010 Le Petit Chemin sec, Benoit Courault	<i>Loire</i>	32.00
2008 VdT Gilbourg, Benoit Courault	<i>Loire</i>	44.00
2007 Montlouis « Singulier », Lise et Bertrand Jousset	<i>Loire</i>	49.00
2005-08 Coteaux du Loir, Le Briseau, Domaine Le Briseau	<i>Loire</i>	50.00
2008 Anjou sec Blanc, Coteau des Treilles, Pithon-Paillé	<i>Loire</i>	55.85
2010 Anjou sec Blanc, René Mosse	<i>Loire</i>	36.25
2008 Paniers de Fruits, La Coulée d'Ambrosia	<i>Loire</i>	30.75
2008 Le Haut des Clous, Domaine St Nicolas	<i>Loire</i>	46.25
2008 Sancerre Blanc "Skeveldra", Sébastien Riffault	<i>Loire</i>	47.20
2008 Dinavolo Bianco, AA Denavolo	<i>Emilia</i>	44.65
2007 Malvasia Ageno, La Stoppa	<i>Emilia</i>	45.95
2009 Pinot Grigio, Dario Princic	<i>Friuli</i>	48.25

Oxidative and/or Yellow...

Amontillado NPU, Bodegas Sanchez Romate	<i>Jerez</i>	35.20
Rodil Palo Cortado, Bodega Emilio Hidalgo	<i>Jerez</i>	53.00
2008 Savagnin Cuvée Prestige Tradition, Jean-François Ganevat	<i>Jura</i>	50.75
2004 Vin Jaune, Daniel Dugois - 62cl	<i>Jura</i>	63.00

Jura & Guests

2008 Cuvée Florine Ganevat, , Jean-François Ganevat	<i>Jura</i>	42.00
2008 Savagnin Ouillé Chalasses Marnes, Jean-François Ganevat	<i>Jura</i>	54.50
2008 Arbois "Fleur de Savagnin", Domaine de La Tournelle	<i>Jura</i>	53.00
2003 Vin Jaune, Daniel Dugois – 62cl	<i>Jura</i>	63.00
2007 Arbois-Pupillin (green wax), Houillon/Overnoy	<i>Jura</i>	46.70
2007 Ivresse de Noe, Domaine Philippe Bornard –50cl	<i>Jura</i>	50.00
2008 Mâcon-Chaintré vieilles vignes, Philippe Valette	<i>Burgundy</i>	37.95
2010 Bourgogne Aligoté "Champ Forey", Dne Jean Fournier	<i>Burgundy</i>	42.00
2007 Bourgogne Blanc « Bigotes », Domaine de Chassorney	<i>Burgundy</i>	44.50
2010 Le Petit Têtu, Jean-Marie Berrux	<i>Burgundy</i>	43.50

Aromatics from Eastern France (& neighbours)

2010 Rivaner Vin Classé, Domaine Mathis Bastian	<i>Luxembourg</i>	19.50
2009 Riesling, Domaine Audrey & Christian Binner	<i>Alsace</i>	29.25
2004 Riesling Bihl, Domaine Pierre Frick	<i>Alsace</i>	32.00
2009 Riesling Grand cru Schlossberg, Albert Mann	<i>Alsace</i>	52.25
2009 Chasselas Sans Souffre, Domaine Pierre Frick	<i>Alsace</i>	25.60
2010 "Rayon", Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle	<i>Val d'Aoste</i>	25.80
2006 Pinot Gris Sans Souffre, Domaine Pierre Frick	<i>Alsace</i>	37.95
2010 Roussette de Savoie « Frangy », Bruno Lupin	<i>Savoie</i>	23.80
2010 Pinot Blanc "Mise du Printemps", Domaine Josmeyer	<i>Alsace</i>	40.00

Mediterranean Influence

2010 Picpoul de Pinet, Château de la Mirande	<i>Languedoc</i>	18.75
2010 Three Trees « Le Cayrol » Domaine de Majas	<i>Roussillon</i>	24.15
2008 Cuvée Alexandria, Domaine Matassa Blanc	<i>Roussillon</i>	49.00
2009 Rami Bianco, A.A. COS	<i>Sicilia</i>	30.70
2010 Costières de Nîmes "Galets d'Orés ", Ch. Mourgues du Grès	<i>Roussillon</i>	20.40
2009 Lard des Choix, Les Champs Libres	<i>Rhône</i>	29.50
2009 Cauzon Blanco, Bodega Cauzon	<i>Granada</i>	36.00
2008 VdT "Tir a Blanc", Le Casot des Mailloles	<i>Roussillon</i>	49.00

PINK

2010 Fronton Rosé, Château Plaisance	<i>SW France</i>	21.00
2010 VdT "Canta Mañana", Le Casot des Mailloles	<i>Roussillon</i>	45.00

REDS

Vins de Soif

2010 Cuvée des Galets, Vignerons D'Estézargues	<i>Rhône</i>	16.50
2010 Les Milans, Marie et Vincent Tricot	<i>Auvergne</i>	33.75
2010 Lard des Choix, Les Champs Libres	<i>Rhône</i>	26.50
2010 Gaillac Rouge, Cuvée des Drilles, Domaine d'Escausses	<i>SW France</i>	18.00
2009 Mauvais Temps, Nicolas Carmarans	<i>Aveyron</i>	35.25
2010 Gamay d'Auvergne, Guillaume, Jean Maupertuis	<i>Auvergne</i>	24.50
2010 Morgon Classique, Jean Foillard	<i>Beaujolais</i>	32.15
2010 Gamay, Raisins Gaulois, M. Lapierre	<i>Beaujolais</i>	23.50
2010 Morgon, M. Lapierre	<i>Beaujolais</i>	48.50
2010 Brouilly, Georges Descombes	<i>Beaujolais</i>	28.90
2010 Fleurie Printemps, Yvon Métras	<i>Beaujolais</i>	39.75
2010 La Boudinerie, Noëlla Morantin	<i>Loire</i>	26.15
2009 Petit Scarabée, Isabelle Frère	<i>Roussillon</i>	27.85
2009 Cabernet Franc, Domaine de Majas	<i>Roussillon</i>	24.15
2008 La Soif du Mal, Domaine des Foulards Rouges	<i>Roussillon</i>	33.90
2009 VdT Mano a Mano, Domaine du Matin Calme	<i>Roussillon</i>	28.50
2010 Bourgueil Trinch, Catherine et Pierre Breton	<i>Loire</i>	29.00
2008 VdT Onyx, Joël Courtault	<i>Loire</i>	40.00
2008 "Le Haut Midi", Gerard Marula	<i>Loire</i>	39.00
2008 KO In Côt We Trust, Thierry Puzelat	<i>Loire</i>	32.50
2009 La Pache, Domaine Saurigny	<i>Loire</i>	37.00

Pinot Noir, naturally

2010 Cheverny Rouge « Rouillon », Clos du Tue-Bœuf	<i>Loire</i>	29.25
2010 Pinot Noir, Domaine de l'Ocre Rouge	<i>Rhône</i>	34.50
2009 Sancerre Rouge « Raudonas », Sébastien Riffault	<i>Loire</i>	49.75
2009 Pinot Noir, Domaine Audrey & Christian Binner	<i>Alsace</i>	39.00
2008 Pinot Noir sans soufre, Pierre Frick	<i>Alsace</i>	40.75
2008 Saint-Aubin Le Ban, Catherine & Dominique Derain	<i>Burgundy</i>	44.75
2009 Pinot Noir Julien Ganevat « Z », Jean-François Ganevat	<i>Jura</i>	47.50
2007/08 Saint-Romain Sous Roche, Dne de Chassorney	<i>Burgundy</i>	50.40
2007 Bourgogne Rouge « Bedeau », Domaine de Chassorney	<i>Burgundy</i>	47.00
2009 Volnay, Frédéric Cossard	<i>Burgundy</i>	53.00
2007 Beaune 1 ^{er} Cru, Frédéric Cossard	<i>Burgundy</i>	65.00
2006 Nuits-Saint-Georges « Clos des Argillières », Domaine de Chassorney	<i>Burgundy</i>	78.00
2007 Savigny Les Beaune « Les Gollardes », Domaine de Chassorney	<i>Burgundy</i>	59.00
2009 Les Petites Orgues, L'arbre Blanc	<i>Auvergne</i>	40.75

Jura and Alpine Guests

2010 Ploussard Uva Arbosiana, Domaine de la Tournelle	<i>Jura</i>	29.25
2011 Bellotti Rosso, Cascina Degli Ulivi	<i>Piemonte</i>	26.50
2010 Ploussard Point Barre, Philippe Bornard	<i>Jura</i>	46.00
2009 Trousseau « Les Corviers », Domaine de la Tournelle	<i>Jura</i>	39.80
2009 Pinot Noir Julien Ganevat « Z », Domaine Ganevat	<i>Jura</i>	47.50
2009 Petit Rouge, Cantina di Barro	<i>Val d'Aoste</i>	30.70
2008 Teroldego Rotaliano, Elisabetta Foradori	<i>Trentino</i>	36.40
2010 Dolcetto d'Alba, Luca Roagna	<i>Piemonte</i>	27.75

“Sunbaked, cicada-loud, ageless country of scrub and terraced hills” (Med reds)

2009 Faugères tradition, Clos Fantine	<i>Languedoc</i>	26.50
2009 Barbera Le Verrane, Alessandra Bera	<i>Piemonte</i>	26.75
2010 VdP de l’Ardèche « Syrah », Domaine Les Vigneaux	<i>Rhône</i>	17.50
2010 Minervois « But Where And Then Either Neither Because», JB Sénat Otherwise known as 2009 Minervois « Mais ou est donc ornicar »	<i>Languedoc</i>	33.90
2010 Sous Les Cailloux des Grillons, Clos du Gravillas	<i>Languedoc</i>	24.50
2010 Pic Saint-Loup Tonillières, Mas Foulaquier	<i>Languedoc</i>	29.75
2010 Vacqueyras, Domaine La Garrigue	<i>Rhône</i>	29.50
2008 Saint-Chinian Les Oliviers, Domaine Thierry Navarre	<i>Languedoc</i>	35.00
2009 La Luna, VdP de la Côte Vermeille, Bruno Duchêne	<i>Roussillon</i>	36.50
2007 Les Glaneurs, Dne des Foulards Rouge, Jean-François Nicq	<i>Roussillon</i>	39.00
2010 Ventoux La Gérine, Domaine Ferme St Martin	<i>Rhône</i>	24.50
2009 Kussa Intrendu a Manu’e Manca, Panevino	<i>Sardegna</i>	45.50
2010 Sierra du Sud, Domaine Gramenon	<i>Rhône</i>	39.00
2006 Pratoasciutto, Tenuta Grillo	<i>Piemonte</i>	42.00
2008 "Carignan" Clos Ouvert	<i>Chile</i>	37.00
2008 Coteaux du Languedoc "L'Indigene", Mas des Agrunelles	<i>Languedoc</i>	31.00
2009 Cuvée Briand, Domaine Le Mazel	<i>Rhône</i>	27.80
2008 Crozes-Hermitage « Foufoune », Les Champs Libres	<i>Rhône</i>	42.25
2009 VdT Le Rouge qui Tâche, Château Lassolle	<i>Côte du Marmandais</i>	30.00
2010 VdP de l’Ardèche « Babiole », Andréa Calek	<i>Rhône</i>	33.75

Firm, Structured Reds

2010 Marcillac Lo Sang del País, Domaine du Cros	<i>SW France</i>	21.00
2004 Buzet, Le Pech Abuse, Magali Tissot & Ludo Bonnelle	<i>SW France</i>	31.00
2007 Cahors « Le Combal », Domaine Cosse-Maisonneuve	<i>SW France</i>	36.00
2007 Cabernet Franc Vieilles Vignes, Olivier Cousin	<i>Loire</i>	39.60
2006 VdP des Côtes Catalanes “Romanissa”, Domaine Matassa	<i>Roussillon</i>	44.00
2005 Brunello di Montalcino, Il Paradiso di Manfredi	<i>Tuscany</i>	62.50
2008 “Les Mortiers”, Domaine Le Briseau	<i>Loire</i>	42.00
2007 VdT "Element-Terre", Julien Courtois	<i>Loire</i>	45.50
2007 Bandol, Domaine de La Tour du Bon	<i>Provence</i>	39.00
2006/07 Chianti « Le Trame », Podere Le Boncie	<i>Tuscany</i>	49.00
2010 Vin de Table "La Poudre d'Escampette", Le Casot des Mailloles	<i>Roussillon</i>	44.50
2006 Baux de Provence, Domaine Milan	<i>Provence</i>	40.50
2004 Barbaresco « Paje », Luca Roagna	<i>Piemonte</i>	75.00
2004 Barolo « La Rocca e la Pira », Luca Roagna	<i>Piemonte</i>	79.00

Volcano

2007 Fiano Don Chisciotte, Il Tufiello –(white)	<i>Campania</i>	43.00
2007 Munjebel Bianco, Franck Cornelissen –(white)	<i>Sicilia</i>	45.00
2010 Les Pierres Noires, Jean Maupertuis	<i>Auvergne</i>	25.50
NV Munjebel Rosso 4, Franck Cornelissen	<i>Sicilia</i>	49.00
2009 Vino di Anna Jeudi 15, Anna Martens	<i>Sicilia</i>	31.50

Magnums

Whites

2008 Sancerre Akméniné, Sébastien Riffault	<i>Loire</i>	76.50
2009 Riesling Grand cru Schlossberg, Domaine Mann	<i>Alsace</i>	90.00
2006 Viré-Clessé, Domaine Valette	<i>Burgundy</i>	84.00
2008 Buisson Pouilleux vieilles vignes, Thierry Puzelat	<i>Loire</i>	72.00
2008 Carso Vitovska, Benjamin Zidarich	<i>Friuli</i>	85.00

Reds

2008 VdT Tabeneaux, Benoit Courault	<i>Loire</i>	51.00
2009 Bourgueil Trinch!, Pierre Breton	<i>Loire</i>	59.70
2010 Morgon, Côte du Py, Domaine Jean Foillard	<i>Beaujolais</i>	77.00
2008 Grolleau vieilles vignes, Le Cousin, Olivier Cousin	<i>Loire</i>	55.00
2008 Marcillac vieilles vignes, Domaine du Cros	<i>SW France</i>	47.50
2007 Chianti Classico «Le Trame », Podere Le Boncie	<i>Tuscany</i>	82.00
2008 Gevrey-Chambertin 1er cru Lavaux Saint-Jacques, Dne Pacalet	<i>Burgundy</i>	160.00
2004 Brunello di Montalcino, Il Paradiso di Manfredi	<i>Tuscany</i>	132.00

Residual Sugar

2010 Muscat de Saint-Jean de Minervois, Clos du Gravillas	<i>Languedoc</i>	26.50
2008 Jurançon La Magendia, Clos Lapeyre	<i>Pyrénées</i>	25.00
Marsala Superiore 10 year old, Marco de Bartoli	<i>Sicilia</i>	49.50
2008 Maury Vintage Rouge, Domaine Terres de Fagayra	<i>Roussillon</i>	58.00

Distillerie Artisanale, Maison Laurent Cazottes

	50ml
2009 Apéritif du Fleurs de Sureau (<i>Elderflower</i>)	4.40
2009 Liqueur de Coing Sauvage (<i>Wild quince</i>)	4.70
2009 Liqueur de Prunelle (<i>Sloe</i>)	6.95
2010 Liqueurs des Guignes et Guins (<i>Cherries & wild cherries</i>)	7.35
	25ml
2008 Goutte de Poire Williams Passerillé (<i>Williams pear</i>)	6.00
2007 Goutte de Mauzac Rosé (<i>Mauzac Rose grape</i>)	6.00
2007 Goutte de Reine-Claude Dorée (<i>Golden plum</i>)	6.00