

COCKTAIL Full bar menu available



Sancha Tequila, Lemon Verbena, Spicy	19
Nougat Vodka, Olive Oil, Blanc en Neige	20
112 Gin, Peche et Crème, Beeswax	21
Smoke & Mirrors Bourbon, Cherry, Almond	21
Silk Road Vodka, Rose Water, Tonic	19
Wise Guy (Non-Alcoholic) Framboise, Lapsang Souchong, Vanilla	18

BEER



Carlsberg - Pilsner	8
Southern Tier - Double IPA	8
Paulaner - Wheat beer Hefe-Weizen	8
Allagash Curieux - Golden Ale	8
Left Hand - Stout	10
Bitburger - Premium Pils (Non-Alcoholic)	8
Merchant's Daughter - Semi-Dry Hard Cider	8

WINE Full wine list available



Sparkling

Champagne 1er Cru, Brut NV Gonet-Médeville - «Tradition» - Chardonnay, Pinot Noir	34	160
Corpinnat, Brut Nature 2019 Recaredo - «Terrers» - Xarel·lo	22	100
Crémant d'Alsace Rose, Brut NV Pierre Sparr - Pinot Noir	18	80
SemiPlume, Sparkling Tea, Brut Oregon - Non-Alcoholic	18	80

White

Loire Valley 2024 Sancerre - Isabelle Garrault «Les Grands Monts» - Sauvignon Blanc	26	120
Soave Classico 2024 Prà - «Otto» - Garganega	18	80
Willamette Valley 2024 Kelly Fox - Chardonnay	22	100
Seneca Lake 2023 Forge Cellars - «Freese» - Riesling	18	80
Beaune 1er Cru 2022 Bouchard Père & Fils - «Beaune du Château» - Chardonnay	46	220

Rosé

Côtes de Provence 2025 Château Pourcieux - Syrah, Grenache	16	70
--	----	----

Red

San Luis Obispo 2024 Dunites - «Cuvée Ella» - Pinot Noir	20	90
Savoie 2022 Domaine des Ardoisières - Vin des Allobroges «Silice» - Gamay, Mondeuse	20	90
Bordeaux 2015 Le Petit Vauthier - Saint-Emilion Grand Cru - Merlot, Cab. Franc	28	130
Rhône Valley 2018 Stephane Ogier «La Rosine» - Syrah	20	90
Napa Valley 2020 Grgich Hills Estate - Cabernet Sauvignon	26	120
Barolo 2021 Oddero - Nebbiolo	38	180