



WINE LIST

Wine by glass

Wine by glass

Sparkling Wine	125ml	Red Wine	125ml
Langlois Chateau Cremant de Loire Brut	6.50	Bergerac - Château Tour des Gendres 2014 <i>Merlot – Malbec</i>	5.00
Lallier Grand Cru Champagne Grande Réserve	11.50	Loire Saumur Champigny - Dom. langlois- Chateau 2014 <i>Cabernet Franc</i>	6.00
Rose Wine		Cahors – Mas del Périé, Les Escures <i>Malbec</i>	6.50
Vin de Pays d'Oc - Marius by M. Chapoutier 2015	4.00	Rhone Crozes Hermitage - M. Chapoutier, Petite ruche 2014 <i>Syrah</i>	7.50
White Wine		Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Dom. Digioia-Royer 2013 <i>Pinot Noir</i>	9.00
Roussillon Côtes Catalanes – Dom. Des Schistes, Illico <i>Maccabeu - Vermentino</i>	5.00	Sweet Wine and Port	
Alsace - Christophe Scherer, Pinot blanc reserve 2015 <i>Pinot Blanc</i>	5.50	Côtes de Gascogne - Plaimont, Soleil Gascon 2011 <i>Gros manseng</i>	3.50
Loire Anjou Dom. du Fresche, Moulin de la Roche Eviere 2014 <i>Chenin Blanc</i>	6.50	Monbazillac Dom. de l'Ancienne Cure, 2012 <i>Semillon – Muscadelle</i>	5.00
Loire Sancerre Langlois-Chateau 2014 <i>Sauvignon Blanc</i>	7.50	Roussillon Maury Cave de Maury, Cask 917 Solera 1928 <i>Grenache</i>	6.50
Burgundy Chablis – Domaine du Colombier 2015 <i>Chardonnay</i>	8.00	Port – Taylor's 10	8.50

*12.5% discretionary service charge will be added to your bill
If you have an allergy or food intolerance, please let your waiter know*



WHITE WINE

Wine by bottle	750ml	Wine by bottle	750ml
Côtes de Gascogne Plaimont , Le Lesc 2016 <i>Colombard - Ugni blanc</i>	20.00	Corsica Dom. Eric Poli, Bianco Gentile 2014 <i>Biancu Gentile</i>	33.00
Picpoul de Pinet Château de la Mirande 2016 <i>Picpoul de Pinet</i>	24.50	Loire Anjou Dom. du Fresche, Moulin de la Roche Eviere 2015 <i>Chenin Blanc</i>	34.00
Buzet Château Loustalet 2014 <i>Semillon - Sauvignon - Muscadelle</i>	26.00	Gascony Pacherenc du Vic Billh Dom. Labranche-Laffont 2014 <i>Gros Manseng - Petit Manseng</i>	34.50
Roussillon Côtes Catalanes Dom. des Schistes, Illico 2015 <i>Maccabeu - Vermentino</i>	27.50	Burgundy Macon Dom. Chanson, la Roche Vineuse 2015 <i>Chardonnay</i>	39.50
Loire Muscadet Sevres et Maine sur Lie Pierre Luneau Papin 2015 <i>Melon de Bourgogne</i>	28.00	Loire Sancerre Langlois-Château 2014 <i>Sauvignon Blanc</i>	40.00
Coteaux du languedoc Dom. de Coston 2014 <i>Grenache – Roussanne</i>	28.50	Rhone Saint Peray M. Chapoutier, Les Tanneurs 2016 <i>Marsanne</i>	45.50
Alsace Christophe Scherer, Pinot blanc reserve 2016 <i>Pinot Blanc</i>	29.50	Bordeaux Graves Château de Landiras 2014 <i>Sauvignon – Semillon</i>	47.50
Côtes de Provence Chateau des Ferrages, Roumery 2014 <i>Grenache Blanc - Grenache Gris – Macabeu</i>	31.00	Burgundy Chablis Domaine du Colombier 2015 <i>Chardonnay</i>	48.00
Alsace Schieferkopf , Sylvaner 2014 <i>Sylvaner</i>	31.50	Côtes du Jura Marie Chevassu, Savagnin Ouille 2011 <i>Savagnin</i>	49.00
Côte du Rhône Château du Trignon 2015 <i>Viognier</i>	32.00	Burgundy St Aubin 1er Cru Henri Prudhon, Le Ban 2014 <i>Chardonnay</i>	52.00

*12.5% discretionary service charge will be added to your bill
If you have an allergy or food intolerance, please let your waiter know*



RED WINE

Wine by bottle	750ml	Wine by bottle	750ml
Vin de Pays d'Oc Marius by M. Chapoutier 2016 <i>Syrah – Grenache</i>	22.00	Côtes du Jura Dom. Marie-Pierre Chevassu 2014 <i>Poulsard</i>	33.00
Côtes de Gascogne Dom. Pierre Laplace, Aramis 2016 <i>Tannat - Syrah – Cabernet</i>	24.00	Beaujolais Villages Jean Marc Burgaud, Les Vignes de Thulon 2015 <i>Gamay</i>	34.00
Côtes Catalanes Dom. des Schistes, Illico 2015 <i>marselan - Merlot – Carignan</i>	27.50	Irouleguy Dom. Mignaberry 2012 <i>Tannat - Cabernets</i>	34.50
Bergerac Château Tour des Gendres 2014 <i>Merlot – Malbec</i>	29.00	Rhône Rasteau Château du Trignon 2011 <i>Grenache - Mourvedre</i>	39.50
Côtes du Frontonnais Chateau Plaisance 2015 <i>Negrette - Syrah - Cabernet Franc – Gamay</i>	30.00	Buzet Chateau de gueyze 2011 <i>Merlot - Cabernets</i>	40.00
Corbières Château Montfin, Carignena 2014 <i>Carignan - Grenache</i>	31.00	Rhône Crozes Hermitage M. Chapoutier, La petite ruche 2014 <i>Syrah</i>	42.50
Loire Saumur Champigny Dom. langlois-Chateau 2015 <i>Cabernet Franc</i>	32.50	Madiran Domaine Berthoumieu, Charles de Batz 2013 <i>Tannat, Cabernets</i>	52.00
Marcillac Le Vieux Porche, Lairis 2013 <i>Fer Servadou</i>	33.00	Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Dom. Digioia-Royer 2013 <i>Pinot Noir</i>	52.00
Corsica Dom. Eric Poli 2014 <i>Nieluccio</i>	33.50	Canon Fronsac Château du Gaby 2011 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	54.00
Cahors Dom. Mas Del Périé, Les Escures 2015 <i>Malbec</i>	34.00	Bourgogne Côte de Beaune Villages Dom. Chanson 2013 <i>Pinot Noir</i>	57.00

*12.5% discretionary service charge will be added to your bill
If you have an allergy or food intolerance, please let your waiter know*



OTHER

Sparkling	750ml	Sweet Wine	750ml
Langlois Château Crémant de Loire Brut NV	39.5	Côtes de Gascogne Plaimont, Soleil Gascon 2011 <i>Gros manseng</i>	34.00
Champagne		Monbazillac Dom. de l'Ancienne Cure, Jour de Fruit 2012 <i>Semillon – Muscadelle</i>	37.00
Lallier Grand Cru Grande Réserve NV	68.00	Coteaux du Layon St Lambert Dom. Ogereau 2014 <i>Chenin</i>	46.50
Lallier Grand Cru Blanc de Blancs NV	101.00	Roussillon Maury Cave de Maury, Cask 917 Solera 1928 NV <i>Grenache</i>	48.50
Perrier Jouet Blason Rose NV	131.00	Pacherenc du Vic Bilh Dom. Labranche Laffont 2014 <i>Petit Manseng</i>	48.50
Bollinger La Grande Année 2005	146.50	Jurançon Camin Larredya, Costat Darrèr 2013 <i>Gros Manseng - Petit Manseng</i>	56.50
Dom Perignon 2002	208.00		
Rose Wine	750ml	Digestive	50ml
Côtes du Frontonnais Château Plaisance 2016 <i>Negrette - Syrah - Cabernet Franc</i>	30.00	Amaretto / Bailey's Cointreau / Grand Marnier/ Limoncello	7.00
Côtes de Provence Ste Victoire Duclaux 2015 <i>Cinsault - Grenache noir - Mourvèdre – Syrah</i>	32.00	Antica Sambucca White / Black Kalhua / Frangelico	7.00

12.5% discretionary service charge will be added to your bill
If you have an allergy or food intolerance, please let your waiter know