

# by the glass

## champagne and sparkling

MV	Jacquart <i>Brut Mosaïque</i>	Reims	19
MV	Thienot Brut	Reims	28
MV	Besserat de Bellefon Brut Rosé	Èpernay	25
MV	Bisol <i>Crede</i> Brut Prosecco	Valdobbiadene	17

## white

2014	William Fevre <i>Champs Royaux</i>	Chablis	16
2013	Michel Glassier <i>Nostre Pais</i> Rhone Blend	Costières de Nîmes	15
2015	Kentia Albariño	Rias Baixas	12
2012	Friedrich Wilhelm Gymnasium <i>Schiefer</i> Riesling	Mosel	14
2014	Capture Sauvignon Blanc	Sonoma	15
2013	Carneros Hills Winery <i>Chardenet Durell Vineyard</i> Chardonnay	Sonoma Coast	16
2015	Domaine Sigalas Assyrtiko	Santorini	15
2015	Arnaldo Caprai <i>Grecante</i> Grechetto	Montefalco	15

## rosé

2016	Fabre en Provence <i>Cru Classe</i> Château de l'Aumérade	Côtes de Provence	15
------	---	-------------------	----

## red

2014	Domaine Dubois Bernard & Fils <i>Clos Margot</i>	Chorey-les-Beaune	18
2015	Château de Saint Cosme	Côtes du Rhône	14
2011	Clarendelle <i>by Haut-Brion</i>	Bordeaux	16
2015	Aradon Tempranillo/Garnacha	Rioja	14
2014	Paolo Conterno <i>Bricco</i>	Barbera D'Alba	14
2014	Obisidian Ridge Cabernet Sauvignon	Lake County	18
2014	Clos du Val Pinot Noir	Carneros	15
2012	Domaine Skouras <i>Grand Cuvée</i> Aghiortiko	Nemea	17

# cocktails

## Early Bloom

*Zodiac* Potato **Vodka**, Rosé **Pineau des Charentes**, *Dimmi* **Liquore di Milano**, Lemon

\$14

🍸

## Easy Breezy

*Sloane's* Dry **Gin**, *Cocchi* **Americano Aperitivo**, *Mandarine Napoléon* **Liqueur**, Orange **Bitters**

\$14

🍸

## Au Pear

*Ocho* Añejo **Tequila**, *St. George* Spiced Pear **Liqueur**, Lemon, *Hellfire* **Bitters**

\$16

🍸

## Darker & Stormier

*Mount Gay* Black Barrel **Rum**, *Lazzaroni* **Amaro**, Ginger, Lime

\$14

🍸

## Blood and Sand

*Té Bheag* **Blended Scotch**, *Heering* Cherry **Liqueur**, *Lacuesta* **Vermouth**, Blood Orange

\$15

🍸

## Brandy Old Fashioned

*Bache-Gabrielsen* American Oak **Cognac**, *Angostura* & Orange **Bitters**, Sugar

\$16

🍸

## Toronto

*Woodford Reserve* Kentucky Straight **Rye Whiskey**, *Lazzaroni* Fernet **Amaro**, *Angostura* **Bitters**

\$16

🍸