

maison

dessert

Chocolate Mousse \$12

Fresh Madeleines \$12

Almond Crème Caramel \$11

wine

Banyuls

La Tour Vieille GRENACHE \$12

Pineau Des Charentes

Pierre Ferrand UGNI BLANC \$12

Sauternes

2020 La Tour Blanche SEMILLON \$12

Rancio Sec GRENACHE BLANC \$9

digestif

Chartreuse

Yellow & Green \$18

Cognac & Armagnac

Boulard Calvados VSOP \$14

Chateau du Breuil Calvados \$16

Napoleon Armagnac \$13

Pierre Ferrand 'Ambre' \$15

Pierre Ferrand 1840 \$13

coffee \$4

espresso \$5

maison

cocktails

Bon Vivant

Vodka, Cappelletti, St. Germain, Lemon \$13

Reine Noire

Rum, Dry Vermouth, Luxardo Maraschino, China China \$11

Bel-Ami

Bourbon, Cassis, Domaine de Canton, Lemon \$14

G-Love

Tequila, Rhum Blanc, Aperol, Salers, Lemon, Grapefruit \$13

L'ouvrier

Mezcal, Green Chartreuse, Creme de Cacao, Lime \$15

Parisian Negroni

Gin, Salers, Vermouth Blanc \$13

Grand Cidre

Cider, Rye, Amaro, Rancio Sec, Apricot, Lemon, Honey \$13

Le Marchand

Cognac, Appleton Estate Rum, Cacao, Lemon Cordial \$13

beer

Txopinondo Cider 10oz \$10

Blackberry Farm Saison 12oz \$8

Kronenbourg Lager 16oz \$7

Torpedo IPA 16oz \$8

Munkle Brune 12oz \$8

Coast 32/50 Kolsch 12oz \$7

mocktails

Re-Fresca \$8

Grapefruit, Lemon, Lime, Sugar

Citrus-Driven

Le Sunrise \$8

Orange Juice, Lime, Grenadine

Fruit-Forward

Choix du Barman \$14