

**SPECIALTY COCKTAILS**

**CIDRE DE POMME**  
*Sailor Jerry Spiced Rum, Grand Marnier, House Spiced Cider*  
 14

**FRENCH 75**  
*Bombay Gin, Orange Liqueur, Fresh Lemon, Sparkling Wine*  
 13

**ROMARIN**  
*Rosemary infused Vodka, St. Germain Elderflower Liqueur, Grapefruit*  
 13

**SIDECAR**  
*Old Overholt Rye, Boulard Calvados, Orange, Lemon*  
 14

**SAINT TROPEZ**  
*Pineapple infused Tito's Vodka, Vanilla, Orange*  
 15

**LA PRIÈRE**  
*Modagor Gin, Chamomile Infused Lillet, Orange Bitters*  
 16

**PAMPLEMOUSSE**  
*Combiar Pamplemousse Liqueur, Fresh Grapefruit, Fresh Lemon, Sparkling Wine*  
 13

**PARISIAN SOUR**  
*Jim Beam Bourbon, Suze, Dolin Blanc, Gin, Mulled Wine, Lemon*  
 15

**5PM IN TAHITI**  
*Parce 3YR Rum, Velvet Falernum, Aperol, Calvados, Pineapple, Lime*  
 15

**VIEUX CARRÉ**  
*Bulleit Rye, Hennessy VS Sweet Vermouth, Benedictine*  
 16

**BASILIC**  
*Citrus Vodka, Elderflower Basil, Cucumber*  
 13

**DRAUGHT BEER**

- KRONENBOURG 1664 *European Pale Lager (France, 5.0%)* . . . . . 7
- HOEGAARDEN *Belgian White (Belgium, 4.9%)* . . . . . 7
- DOGFISH HEAD 60 MIN *American IPA (DE, 6.0%)* . . . . . 7
- STELLA ARTOIS *European Pale Lager (Belgium, 5.0%)* . . . . . 8
- BROOKLYN LAGER *American Amber Ale (NY, 5.2%)* . . . . . 7
- WEYERBACHER MERRY MONKS *Belgian-style Tripel (PA, 9.3%)* . . . . . 9
- ROTATING SEASONAL . . . . . 8

**BOTTLED BEER**

- VICTORY 'PRIMA PILS' . . . . . 8  
*German Pilsner (Pennsylvania, 5.3%)*
- YUENGLING . . . . . 6  
*Amber Lager (Pennsylvania, 4.4%)*
- AMSTEL LIGHT . . . . . 7  
*Light Lager (Netherlands, 3.5%)*
- LINDEMAN'S FRAMBOISE . . . . . 14  
*Lambic (Belgium, 4.0%)*
- KRONENBOURG 1664 BLANC . . . . . 7  
*Witbier (France, 5.0%)*
- BROOKLYN 'SORACHI ACE' . . . . . 8  
*Saison (New York, 7.2%)*
- UNIBROUE 'LA FIN DU MONDE' . . . . . 12  
*Belgian Triple (Quebec, 9.0%)*
- 'DUCHESS DE BOURGOGNE' . . . . . 13  
*Sour Flemish Red Ale (Belgium, 6.0%)*
- LAGUNITAS IPA . . . . . 8  
*West Coast IPA (California, 6.2%)*
- CRISPIN CIDER . . . . . 8  
*Hard Apple Cider (California, 5.0%)*
- AVAL CIDER . . . . . 12  
*Hard Apple Cider (France, 6.0%)*

**WINE BY THE GLASS**

*Sparkling*

- VIN MOUSSEUX *Simonet, Blanc de Blancs, Brut* . . . . . 13  
*N.V. Alsace, France*
- MÉTHODE TRADITIONNELLE *Francois Montand Brut Rosé* . . . . . 13  
*N.V. Jura, France*
- MÉTHODE TRADITIONNELLE *Domaine Chandon Brut Rosé* . . . . . 15  
*N.V. California*
- CHAMPAGNE *Moët & Chandon, 'Imperial', Brut* . . . . . 21  
*N.V. Épernay, France*
- CHAMPAGNE *Veuve Clicquot Ponsardin, 'Yellow Label', Brut* . . . . . 25  
*N.V. Reims, France*

*White*

- PINOT GRIGIO *Caposaldo* . . . . . 12  
*2016 Veneto, Italy*
- SAUVIGNON BLANC *Nobilo* . . . . . 13  
*2017 Marlborough, New Zealand*
- SANCERRE *Jean-Marc et Mathieu Crochet 'Cellier de la Thibaude'* . . . . . 18  
*2017 Loire Valley, France*
- MUSCADET-SÈVRE ET MAINE *Domaine des Quatres Routes, Sur Lie* . . . . . 14  
*2017 Loire Valley*
- CÔTES-DU-RHÔNE . . . . . 13  
*La Vieille Ferme 2018 Rhone, France*
- RIESLING *Selbach, 'Piesporter Michelsberg'* . . . . . 13  
*2016 Mosel, Germany*
- CHARDONNAY *Hess, 'Select'* . . . . . 13  
*2015 Monterey County, California*
- CHARDONNAY *Bouchard Aîné & Fils* . . . . . 16  
*2016 Maconnais, France*

*Rosé*

- ROSÉ OF GRENACHE-SYRAH *Juliette, 'La Sanglière'* . . . . . 13  
*2017 Méditerranée, France*
- CÔTES DE PROVENCE ROSÉ *Domaine Sainte Marie, 'Vie Vité'* . . . . . 20  
*2017 Provence, France*
- SANCERRE ROSÉ *Franck & Sylvain Godon* . . . . . 18  
*2017 Loire Centrale, France*

*Red*

- PINOT NOIR *Domaine de l'Évêché* . . . . . 14  
*2016 Côte Chalonnaise, France*
- PINOT NOIR *Foris* . . . . . 16  
*2016 Rogue Valley, Oregon*
- GRENACHE *Domaine de la Damase* . . . . . 13  
*2017 Vin de Pays du Vaucluse, France*
- CÔTES-DU-RHÔNE *Jean Luc Colombo, 'Les Abeilles'* . . . . . 14  
*2016 Rhône Valley, France*
- MALBEC *Terrazas, 'Altos del Plata'* . . . . . 13  
*2016 Mendoza, Argentina*
- BORDEAUX SUPERIEUR *Château Font-Merlet* . . . . . 14  
*2011 Bordeaux, France*
- CABERNET SAUVIGNON *Perez Cruz, 'Reserva'* . . . . . 15  
*2016 Maipo Valley, Chile*
- CABERNET SAUVIGNON *Four Star* . . . . . 18  
*2017 Napa Valley, California*
- SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Château Vieux Faurie 'Cuvée Gabrielle'* . . . . . 24

**PASTIS & ABSINTHE**

- RICARD PASTIS . . . . . 15
- LUCID ABSINTHE . . . . . 22
- ABSINTHE PERNOD . . . . . 20
- ABSINTHE VIEUX CARRÉ . . . . . 18

**BEVERAGE**

- CITRON PRESSÉ . . . . . 4
- ICED TEA . . . . . 4
- COFFEE . . . . . 4
- AQUA PANNA . . . . . 7
- PERRIER . . . . . 7
- ORANGINA . . . . . 5
- MILKSHAKE . . . . . 6  
*Vanilla / Chocolate*