

# f r e n c h i s h

## APERITIFS<sub>9</sub>

**white port & tonic**  
**champagne cocktail**

white port + fever tree tonic + fresh lime  
bubbles + raw sugar cube + bitters

**canned beer**  
**bottled beer**

la cumbre, burque [elevated IPA, beer lager] 6 (16 fl oz.)  
weihenstephaner kristalweissbier, deu 10 (16.9 fl oz.)

## V I N S <sub>10 / g l 40 / b t l</sub>

**bubbles**  
**pink bubbles**  
**viognier**  
**sauvignon blanc**  
**chardonnay**  
**rosé**  
**gamay noir**  
**merlot**  
**grenache**

gruet brut <sup>nv</sup>, burque  
gérard bertrand <sup>2017</sup> 'cuvée thomas jefferson', crémant de limoux  
do. de couron <sup>2018</sup> côtes-du-rhône  
gérard bertrand <sup>2018</sup> 'perles de sauvignon', pays d'oc  
les pierres grises <sup>2018</sup> saint-véran  
philippe viallet <sup>2019</sup> gamay noir, savoie  
henry fessy <sup>2015</sup> 'vieilles vignes', beaujolais-villages  
ch. greysac <sup>2014</sup> médoc (375ml)  
do. paul autard <sup>2018</sup> côtes du rhône