

THE

FRENCH TABLE

Wines by the Glass, Carafe, Bottle

	Glass	Carafe	Bottle
White			
Albert Maurer, Alsace, 2021 <i>Pinot Blanc</i>	9.50	23.00	30.00
Alma Cersius, Languedoc-Rossillon, 2020 <i>Vermentino</i>	10.00	25.00	31.00
Domaine Jean Aurbrow, Loire Valley, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	11.00	26.00	32.00
Chateau du Carruge, La Berthelotte, 2022 <i>Chardonnay</i>	12.50	34.00	42.00
Red			
Famille Descombe, Beaujolais, 2021 <i>Pinot Noir</i>	9.50	21.00	30.00
Black, Artisan Vigneron, Côtes-de-Bordeaux, 2021 <i>Malbec</i>	10.50	26.00	32.00
Domaine Mathieu, Seriziers, Côtes du Rhône, 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	11.50	28.00	34.00
Chateau Tour De Gilet, Bordeaux Superieur, 2019/2020 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	13.50	34.00	44.00
Sweet			
Ambré Hors D'Age, Dom Brial, Rivesaltes, 2022 <i>Grenache Blanc, Macabeu (sweet)</i>	13.00		40.00
Sparkling			
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	14.00		42.00
Rose			
Domaine Isle St Pierre, IGP Mediterranee, 2022 <i>Cabernet Franc, Merlot, Annarnea</i>	9.50	26.00	32.00

Vintages are subject to change

White Wines

Bottle

Famille Descombe, Burgundy, 2021 <i>Chardonnay</i>	29.00
Dom Brial, "Les Camines" Blanc, Languedoc-Roussillon 2021 <i>Grenache Blanc, Viognier</i>	32.00
Albert Maurer, Gewurtztraminer, Alsace, 2020 <i>Gewurtztraminer</i>	36.00
Château Moulin de Peyronin, Bordeaux Blanc, 2021 <i>Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris</i>	38.00
Les Athletes Du Vin de France, Loire, 2021 <i>Chenin Blanc</i>	40.00
I'Hotevielle, Picpoul de Pinet, Languedoc, 2022 <i>Picpoul</i>	40.00
Domaine Jean Aubron, Grand Fief De L'Audigere, 2022 <i>Muscadet</i>	40.00
Château de Chemilly, Chablis, 2021 <i>Chardonnay</i>	42.00
Albert Maurer, Riesling Moenchberg Grand Cru, Alsace, 2017 <i>Riesling</i>	56.00
Les Moulins à Vent Poully-Fumé ,2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	58.00
Alphonse Dolly, Sancerre, 2021 <i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>	62.00
Albert Maurer, Grand Cru Moenchberg, 2017 <i>Pinot Gris</i>	70.00
Domaine Séguinot-Bordet, Chablis Premier Cru, Burgundy, 2021 <i>Chardonnay</i>	96.00
Domaine André Mathieu, Vin di Felibre Châteauneuf-du-Pape 2020 <i>Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Picpoul Blanc</i>	98.00
Domaine Langoureau, "La Pièce Sous Bois" Mersault 1er cru, 2014/2015/2017 <i>Chardonnay</i>	165.00
Puligny Montrachet 1er Cru, "La Garenne", 2017 <i>Chardonnay</i>	195.00
Sparkling	
Cremant d'Alsace, Brut, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	42.00
Cremant d'Alsace, Brut Rosé, Albert Maurer <i>Chardonnay, Mauzac, Chenin</i>	48.00
Champagne Duval-Leroy Brut Reserve <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	98.00
Rose	
Domaine Isle St Pierre, IGP Mediterranée, 2022 <i>Cabernet Franc, Merlot, Arinarnoa</i>	32.00

Vintages are subject to change

Red Wines

Bottle

Château Laulerie, Bergerac, 2022 <i>Merlot</i>	29.00
Domaine La Berthéte, Vin de Pays, De Vaucluse 2022 <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	32.00
Mont Rocher, Vieilles Vignes, Pays D'OC 2020 <i>Carignan</i>	36.00
Les Athètes du Vin, Vin du France, Loire 2022 <i>Pineau d'Aunis</i>	40.00
Chateau Vieux Moulin, Corbieres 2022 <i>Carignan, Grenache, Syrah</i>	46.00
Coeur De Granit, Fleurie, 2022 <i>Gamay</i>	48.00
Cœur de Granit, Saint-Amour 2021 <i>Gamay</i>	56.00
Vignerons de Buxy, Mercurey Buissoinnier Rouge, 2022 <i>Pinot Noir</i>	65.00
Les Memoires Maurac Haut-Medoc 2015 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	65.00
Domaine Emile Juillot, Mercurey 1er Cru 2021 <i>Pinot Noir</i>	74.00
Château La Croix Romane, Lalande de Pomerol 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	78.00
Domaine du Père Pape, Châteauneuf-du-Pape 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	110.00
Château Piche-Leibre Margaux, 2013 <i>Cabernet Sauvignon</i>	112.00
Château de Lescours, Saint-Émilion Grand Cru 2002 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	138.00
Château Sociando Mallet, Haut Medoc 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	160.00
Château Haut-Marbuzet, St Estephe AOC 2013 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	195.00
Château Flouquet, Invictus, Saint-Émilion Grand Cru 2020 <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	215.00
Domaine Chandon de Briailles, Corton Grand Cru 2006 <i>Pinot Noir</i>	240.00
Domaine André Mathieu, Chateauneuf-du-Pape 2019 Magnum 1.5l <i>Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre</i>	145.00

Vintages are subject to change

Drinks List

Minerals and Juices (200ml)

Coca cola, Diet Coke, 7Up, 7Up Free, Club Orange
Natural Apple Juice. 3.50

Schweppes Mixers (125ml)

Tonic water, Slimline Tonic, Ginger ale, Soda Water 3.00

Fior uisce Mineral Water

Still, Sparkling (250ml) 2.50

Still, Sparkling (750ml) 4.50

Bottled Beer

Heineken, Heineken0.0, Guinness Draught Can 6.00

Mescan & Craft Cider : Lager (4.8%), Blond (4.8%), Saison (5.8%), Red Tripel (8.0%). 7.00

Windvane Smooth Irish Cider

Spirits

Bacardi, Havana Club, Malibu, Gordons, Bombay Sapphire, Smirnoff, Jameson,
Tequila, Pernod, Campari, Martini (Bianco , Rosso, Extra Dry(100ml), Gin N/a 7.50

Premium Spirits & Liqueurs

Hendricks, Grey Goose, Grand Marnier, Grahams Port, Winter's Tale Sherry 10.00

Liqueurs & Digestives

Cointreau, Baileys, Kahlua, Sambuca, Amaretto, Creme de Menthe, Sandemans Port 7.50

Cognac & Brandys

Hennessy ,Calvados 9.50

Bas Armagnac, Remy Martin VSOP, Calvados 15ans 12.00

Remy Martin XO, Calvados 20ans 24.00

Irish Whiskey

Bushmills Black Bush 8.50

Red Breast 12yr, Green Spot, Bushmills 10yr 12.00

Red Breast 15yr 18.00

Jameson 18yr 24.00

Midleton Very Rare 28.00

Coffee

Americano, Espresso, Macchiato 4.50

Cappucino, Latte, Flat White 4.80

Black Tea & Hebal tea

Black tea 3.50

Pepper mint, Camomile, Lemon & Ginger, Blackcurrant, Earl Grey ,Green Tea 3.80

Liqueur Coffee

Irish Coffee, French Coffee, Calypso Coffee, Baileys Coffee 12.00