

Try our wines on tap:

Grüner Veltliner
Gotham Project "Baumgartner"

or

Pinot Noir
Ermisch Willamette
\$8 glass \$21 carafe



Magnum pour of the day

rosé *Peyrassol*
"Cuvée de la Commanderie",
Côtes-de-Provence 2018
\$19

Côtes du Rhône Villages
Domaine Boisson
"Clos de la Brussière" 2009 \$16

BY THE GLASS

PÉTILLANT

Champagne *Henri Dosnon* "Brut Sélection", Côte des Bar \$25
Albariño *Carboniste* "Gomes Vineyard" Extra Brut '21, California \$15
Lambrusco di Sorbara Secco *Cleto Chiarli* "Vecchia Modena" DOC, Emilia Romagna \$9
Méthode Ancestrale rosé *Pomalo Wine Co.* '21, Croatia \$11

BLANC

Chardonnay *Franck Decrenisse* '20, Côteaux du Lyonnais \$9
Arneis *Ronchi* "In Amphoris" '19 DOC, Piedmont \$13
Muscadet *Michel Delhommeau* "Clos Armand" '18, Sèvre et Maine \$11
Sancerre *A. Neveu* "La Côte de Monts Damnés" '20, Loire \$16
Grüner Veltliner *Bründlmayer* '19, Austria \$12
Skin-Contact Albillo *Alfred Maestro* "Lovamor" '21, Ribero del Duero \$15
Riesling *Seckinger* "Vom Löss" '20, Pfalz \$13

ROSÉ

Terra Santa '21, Corsica \$8

ROUGE

Brouilly *Domaine Perroud* "L'Enfer des Balloquet" '20, Beaujolais \$10
Bordeaux Blend *Château Fleur de Rigaud* '16, Bordeaux \$9
Gigondas *Bertrand Stehelin* '17, Rhône Valley \$21
Lagrein *Muri-Gries* '20 DOC, Alto-Adige \$12
Dolcetto d'Alba *De Forville* '20 DOC, Piedmont \$11
Mencía *Gabo do Xil* '19, Valdeorras \$11
Areni *Zulal* '18, Vayots Dzor \$14
Cabernet Sauvignon *Keenan* '18, Napa Valley \$25