

SUCRÉ SALÉ



Established 2014



Carte des Vins
Alcools et Cocktails

Les Vins Blancs

White Wines

Vin Blanc au verre “Maison”	8	
Chardonnay Mommessin “Cuvée St Pierre” (<i>Languedoc</i>)	9	34
Sauvignon Blanc “Vallée des Rois” (<i>Bordeaux</i>)	10	38
Muscadet Sur Lie “les Vignerons du Pallet” (<i>Loire</i>)	10	38
Riesling Ruhlmann “Cuvée St Charles”, (<i>Alsace</i>)	10	38
Domaine de Pellhaut, Semi sweet (<i>Sud Ouest</i>)	10	38
Pinot grigio “Villa D’Adige ” (<i>Italy</i>) 2017	11	42
Sancerre “Le Chant du Merle” (<i>Loire</i>)	12	45
Chablis Brocard (Bourgogne)		49
Chardonnay “Stag’s Leap” NAPA (<i>California</i>) 2014		60

Les Vins Rosés

Rosé Wines

Côtes de Provence Cuvée St Louis, (<i>Provence</i>)2017	10	34
Bandol Domaine de l’ Olivette (<i>Provence</i>) 2017		48

Les Vins Rouges

Red Wines

Vin Rouge au verre “Maison”	8	
Château de Trousse Côtes de bordeaux (<i>Blaye</i>) 2016	9	34
Pinot Noir “Doudet Naudin” (Bourgogne) (<i>VdF</i>) 2017	9	34
Chinon Cabernet Franc “Monmousseau” (Loire)	10	38
Côtes du Rhône “ Les Costes ” (<i>Rhône</i>) 2016	10	38
Malbec le Gouleyant, (<i>Cahors</i>) 2016	10	38
Sancerre rouge “Les Baronnes”	14	55
Château Tours de Bayards (<i>Montagne St Emilion</i>) 2015		45
Châteauneuf du Pape “le Parvis” (<i>Rhône</i>) 2015		75
Cabernet “Stag’s Leap” NAPA (<i>California</i>) 2014		85

Sparkling Wines

Baron du Seillac Brut	Glass 9	Bottle 35
Baron du Seillac Rosé	Glass 9	Bottle 35
Chandon CA	Bottle (<i>187ml</i>)	12

Champagne

Champagne Demoiselle Vranken	Bottle 80
Brut (<i>Champagne</i>)	

Cocktails

French Martini 12

Vodka, Elderflower Liqueur, Raspberry Liqueur,
Pineapple Juice

La Route du Rhum 12

French Apple Cider, Spiced Rum & Cinnamon rim

French Riviera 12

Pavan Liqueur, Vermouth Blanc, Gin, Lemon Juice &
Club Soda

Death in the Afternoon 12

Pastis, Champagne & Lemon Twist

French 75 12

Gin, Sparkling brut, Lemon Juice

Planter's Punch 12

Agricole Rum, Grenadine, Pineapple & Orange
juice

Vieux Carré 12

Whisky, Cognac, Sweet Vermouth, Angostura

Lejay Bicyclette 12

Lejay Blackcurrant liqueur, White Dry Vermouth,
Champagne & Lemon Twist

Aperitifs

Kir 10

Bordeaux Blanc, Blackcurrant or peach

Pastis 10

Kir Royal 11

Sparkling Brut, Blackcurrant or peach

Vermouth de Chambéry 8

Red Vermouth on ice & Lemon Twist

Bottles of Beer

Kronenbourg 6

Guinness 6

Two Roads IPA 6

Spaten 6

Palm 6

Glutenberg 6 (Gluten Free)

Duvel 8

Bluemoon 6

Dogfish 60 IPA 6

Pilsner Urquell 6

Ciders

Organic French Cider

Irish Pear Cider

Glass 6 Bottle 22 (75cl)

6 (12oz)

Les Digestifs

Cognac VSOP 10

Genepi 11

Calvados 8

Armagnac VSOP 11

Porto 10

Sambuca 10

Grand Marnier 12

Liqueur de Pavan 10

After Dinner Drinks

Espresso Martini 13

Vodka, kahlua & espresso

Irish coffee 13

Espresso, whisky & whipped cream

Café Calva 9

Espresso, Calvados

Kir Breton 12

French Apple cider & Calvados

corkage fees \$20