



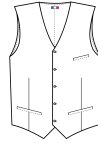
GARÇONS DE CAFÉ

Fromages

4 slices, 8 slices	\$12/\$22
- Brie Fermier, <i>Île-de-France</i>	
- Tomme de Ma Grand-Mère, <i>Poitou-Charentes</i>	
- Epoisses de Bourgogne, <i>Bourgogne</i>	
- Fourme au Moelleux, <i>Auvergne</i>	
- Abbaye de Bel'loc, <i>Pyrénées</i>	
- Beaufort, <i>Savoie</i>	
4 slices	\$15
- Crèmeux des Cîteaux aux Truffes, <i>Bourgogne</i>	

Charcuterie

Salami plate	\$11
- Saucisson sec (<i>french inspired salami with garlic & black pepper</i>)	
- Finocchiona (<i>italian style salami with fennel seed & garlic</i>)	
- Loukanika (<i>greek inspired salami with cumin & orange zest</i>)	
6 slices, 12 slices	\$12/\$22
- Lomo / Coppa / Bresaola	
Lomito de Bellota plate	\$16
1 slice, 2 slices	\$9/\$16
- Rillettes de Canard (duck meat terrine)	
- Green Papercorn terrine wrapped in Pancetta	
Foie Gras	\$18



GARÇONS DE CAFÉ

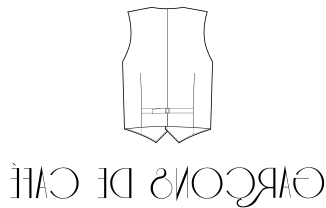
Vins Rouges

Château Ollieux Romanis (Corbières – 2014) <i>Carignan – Grenache – Syrah</i>	\$8/\$29
La Petite Timonerie, FX Barc (Chinon – 2013) <i>Cabernet Franc</i>	\$32
Château Lafond (Bordeaux – Canon Fronsac – 2012) <i>Merlot – Cabernet Franc</i>	\$10/\$34
Château Flotis (Fronton – 2010) <i>Negrette</i>	\$10/\$35
Les Escures, Mas Del Périé (Cahors - 2014) <i>Malbec</i>	\$11/\$39
Mondeuse, Domaine Dupraz (Savoie – 2014) <i>Mondeuse</i>	\$39
Trigone, Le Soula (Côte Catalane – L14) <i>Syrah – Carignan</i>	\$11/\$40
Saint-Julien en Saint-Alban, Eric Texier (Côte du Rhône - 2013) <i>Syrah</i>	\$42
Terres Dorées, JP Brun (Bourgogne - 2014) <i>Pinot Noir</i>	\$12/\$40
Pur Breton, Olivier Cousin (Loire - 2014) <i>Cabernet Franc</i>	\$12/\$42
Maranges, Domaine Contat-Grangé (Bourgogne - 2013) <i>Pinot Noir</i>	\$54
Montre-Cul, René Bouvier (Bourgogne - 2012) <i>Pinot Noir</i>	\$15/\$56
Poivre et Sol, François Villard (Saint Joseph - 2013) <i>Syrah</i>	\$65
Mairlant, François Villard (Saint Joseph - 2009) <i>Syrah</i>	\$75
Roc D'Anglade, (VDP Gard- 2008) <i>Carignan – Mourvèdre – Syrah – Grenache</i>	\$75
Cornas, Franck Balthazar (Cornas - 2012) <i>Syrah</i>	\$85
Gevrey-Chambertin La Justice, René Bouvier (Gevrey-Chambertin - 2011) <i>Pinot Noir</i>	\$95
Le Galet Blanc, François Villard (Côte Rôtie - 2009) <i>Syrah - Viognier</i>	\$115

Vin Rosé

Apostrophe, Domaine Les Terres Promises (Provence - 2014) <i>Cinsault – Grenache – Carignan</i>	\$10/\$35
--	-----------

Take away (30% off)



Vins Blancs

La Croix Gratiot, Domaine de Sainte-Croix (Piquepoul de Pinet – 2014) <i>Piquepoul</i>	\$8/\$28
Jongieux , Domaine Saint-Romain (Savoie – 2014) <i>Jacquère</i>	\$8/\$32
Gaspard (Touraine – 2014) <i>Sauvignon</i>	\$10/\$32
Magic of Juju, Domaine Mosse (Chenin – 2014) <i>Chenin</i>	\$12/\$38
Trigone, Le Soula (Côte Catalane – L14) <i>Macabeu - Vermentino</i>	\$12/\$40
Sancerre, Domaine Eric Montintin (Loire – 2014) <i>Sauvignon</i>	\$42
Pouilly Fuissé Les Petites Bruyères, MP Manciai (Pouilly Fuissé – 2013) <i>Chardonnay</i>	\$12/\$44
Chablis, Domaine Billaud (Chablis – 2013) <i>Chardonnay</i>	\$46
Riesling, Domaine Pierre Frick (Alsace – 2013) <i>Riesling</i>	\$14/\$49
Pierre Précieuse, Alexandre Bain (Pouilly Fumé – 2012) <i>Sauvignon</i>	\$54
Saint-Romain, Domaine David Moret (Saint-Romain – 2013) <i>Chardonnay</i>	\$16/\$65
Puligny-Montrachet, Philippe Pacalet (Puligny-Montrachet – 2011) <i>Chardonnay</i>	\$135

Vins Pétillants

Cerdon de Bugey, Domaine Renardat Fache (Bugey Cerdon - 2014) <i>Gamay – Pulsard</i>	\$12/\$37
Moussamoussette, Domaine Mosse (Loire) <i>Grolleau – Gamay – Cabernet Franc</i>	\$12/\$39
Champagne « Grande Réserve », Laforge Testat (Champagne) Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier	\$65
Cider Héritage 1900, Goussin et Euillot (Aube)	\$28

Non-Alcoholic Beverages

Coke / Diet Coke / Perrier / Orangina	\$5
French Lemonade Lorina	\$6.5
French Fruit Juices : Pear Nectar / Peach Nectar / Apple Juice / Grape Juice	\$7.5
Espresso	\$2.5
Americano	\$2.75
Latté	\$4
Thé (Mariage Frères)	\$4

Take away (30% off)



GARÇONS DE CAFÉ

Flights

Red organic flight \$19

- Les Escures, Mas Del Périé (Cahors - 2014)
Malbec
- Trigone, Le Soula (Côte Catalane – L13)
Syrah – Carignan
- Pur Breton, Olivier Cousin (Loire - 2014)
Cabernet Franc

White organic flight \$19

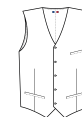
- Gaspard (Touraine – 2014)
Sauvignon
- Magic of Juju, Domaine Mosse (Chenin – 2014)
Chenin
- Riesling, Domaine Pierre Frick (Alsace – 2013)
Riesling

Burgundy flight \$24

- Pouilly Fuissé Les Petites Bruyères,
(Pouilly Fuissé – 2013)
Chardonnay
- Terres Dorées, JP Brun (Bourgogne - 2014)
Pinot Noir
- Givry 1^{er} cru, François Lumpp (Givry 1^{er} Cru - 2013)
Pinot Noir

Sparkling small flight \$15

- Cerdon de Bugey, Domaine Renardat Fache
(Bugey Cerdon - 2014)
Gamay – Pulsard
- Moussamoussette, Domaine Mosse (Loire)
Grolleau – Gamay – Cabernet Franc



GARÇONS DE CAFÉ

Happy Hour

(5 to 7)

Vins Rouges

- Château Ollieux Romanis (Corbières – 2014)
Carignan – Grenache - Syrah \$6
- Château Lafond (Bordeaux – Canon Fronsac – 2012)
Merlot – Cabernet Franc \$6
- Terres Dorées, JP Brun (Bourgogne - 2014)
Pinot Noir \$8

Vins Blancs

- Jongieux, Domaine Saint-Romain (Savoie – 2014)
Jacquère \$6
- La Croix Gratiot, Domaine Croix (Pinet – 2014)
Piquepoul \$6
- Magic of Juju, Domaine Mosse (Chenin – 2014)
Chenin \$8

Vins Rosés

- Apostrophe, Domaine Les Terres Promises (Provence - 2014)
Cinsault – Grenache – Carignan \$7

Vins Pétillants

- Cerdon de Bugey, Domaine R. Fache (Bugey Cerdon - 2014)
Gamay – Pulsard \$8