



Index

<i>Wines by the glass and house selection</i>	<i>Page 1</i>
<i>Red & White from around the world, "The Melting Pot" selection</i>	<i>Page 2</i>
<i>Bordeaux, Haut Medoc, Pomerol, Saint-Estephe & Graves</i>	<i>Page 3</i>
<i>Bordeaux, Saint-Emilion, Saint-Julien, Margaux & Pauillac</i>	<i>Page 4</i>
<i>Sweet Wines</i>	<i>Page 5</i>
<i>Half-Bottles, Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux Loire & Chile</i>	<i>Page 6</i>
<i>Bourgognes, Beaujolais, Côtes de Beaune</i>	<i>Page 7</i>
<i>Bourgognes, Côtes de Nuits, Grand Crus</i>	<i>Page 8</i>
<i>Bourgognes Blanc, Maconnais & Côte Chalonnaise, Chablis and Côte D'Or</i>	<i>Page 9</i>
<i>Loire, Rose. Côtes du Rhone & Alsace</i>	<i>Page 10</i>
<i>Italian Wines</i>	<i>Page 11</i>
<i>New World Selection</i>	<i>Page 12</i>
<i>Bin End Sale</i>	<i>Page 13</i>
<i>Champagne</i>	<i>Page 14</i>

Fine, Rare & Old Vintage, see separate wine list



*We are always happy to assist you
with your wine selection*

WE / ARE / ALWAYS / HAPPY / TO / ASSIST / YOU / WITH / YOUR / WINE / SELECTION

OUR WINE BY THE GLASS

Vin du Pays du Gers, <i>red / white or rosé</i>		4.75
Chablis, <i>white</i> Domaine Genillotte		6.50
Brouilly, <i>red</i> "Cuvée de la Bruyère, " "Vieilles Vignes", Dom. Dubost		6.00

DESSERT WINE BY THE GLASS

Muscat de Beaumes-de Venise, <i>Domaine de Durban</i>		7.75
Château Lions de Suduiraut, <i>1er Cru Sauternes</i>	2010	15.50

A FEW GOOD VALUE HOUSE WINES

White

Baron D'Arignac, <i>Vin de Pays d'Oc</i>	2015	18.00
Princesse, "Viognier", <i>Vin de Pays d'Oc,</i>	2018	25.00
Terre D'Or, "Sauvignon Blanc", <i>Vin D'Oc,</i>	2018	25.00
La Poule Blanche, <i>Chardonnay, Viognier & Sauvignon Blanc</i> Sasha Lichine from Château Prieuré-Lichine, Margaux	2015	25.00
Haut Poitou, "Sauvignon Blanc", <i>Loire Valley,</i>	2018	25.00
Marsanne Viognier, <i>Roche de Belanne D'Oc</i>	2018	28.50
Saint-Véran, <i>Grande Réserve</i>	2017	32.00

Rosé

Baron D'Arignac, <i>Vin de Pays d'Oc</i>	2015	18.00
--	------	-------

Red

Baron D'Arignac, <i>Vin de Pays d'Oc</i>	2015	18.00
Le Coq Rouge <i>Merlot, Syrah, Cabernet & Grenache</i> Sasha Lichine from Château Prieuré-Lichine, Margaux	2012	25.00
Terre D'Or, "Shiraz Cabernet", <i>Vin D'Oc,</i>	2016	25.00
Carignan, "Vieilles Vignes" <i>Roche de Belanne D'Oc</i>	2017	28.50
Merlot, <i>Marquis de la Prade</i>	2016	29.75



RED & WHITE WINE FROM AROUND THE WORLD
"THE MELTING POT" SELECTION

WHITE

Picpoul de Pinet, <i>Domaine de la Mirande, Languedoc - Roussillon</i>	2017	29.75
Wairau River, <i>New Zealand Chardonnay</i>	2012	33.50
Macon Bussieres, <i>Le Pavillion</i>	2016	37.75
Chablis, <i>Domaine de la Genillotte</i>	2017	38.00
Jurançon Sec, <i>Clos Guirouilh</i>	2014	38.50
Paddy Borthwick <i>Sauvignon Blanc</i>	2016	42.00
Pouilly Fumé, <i>Gilles Blanchet</i>	2017	42.00
Mulderbosch 500ml <i>Sauvignon Blanc, Noble Late Harvest</i>	2010	39.75
Mâcon Solutré-Pouilly, <i>Domaine Nadine Ferrand</i>	2016	45.00
Bourgogne Blanc Les Perrières, <i>Domaine Simon Bize</i>	2015	54.00
Bourgogne Aligoté, <i>Domaine Nicolas Maillet</i>	2016	34.75

RED

St. Amour, « <i>Clos de la Brosse</i> » <i>Dom de l'Ancien Relais, André Poitevin</i>	2013	35.00
Château Le Pey <i>Medoc</i>	2014	34.75
Juliéna, <i>Michel & Sylvain Tête</i> <i>Domaine du Clos du Fief</i>	2014	39.50
Borthwick Vineyard <i>Pinot Noir</i>	2016	42.00
Château Gachon, <i>Montagne St Emilion</i>	2015	39.50
Givry, <i>1er Cru, "Le Vigron"</i> <i>Vincent Lumpp</i>	2016	48.00
Bourgogne Rouge Les Perrières, <i>Domaine Simon Bize</i>	2015	63.50



BORDEAUX

HAUT MEDOC

Château d'Arcins, <i>Cru Bourgeois</i>	2014	62.00
Château Sociando-Mallet	2014	64.00
Château Fourcas Dupre <i>Listrac-Médoc</i>	2004	72.00
Château Cissac, <i>Cru Bourgeois</i>	2008	62.00
Château Cantermerle, <i>5ème Cru</i> <i>Peppery, herb-tinged red currant fruit aromas</i>	1995	135.00

POMEROL

Château Vray Croix de Gay	2004	99.50
Château Vray Croix de Gay	1995	145.00
Château Clinet <i>Blackberry, Truffle and Asian spice characteristics</i>	1997	165.00

SAINT - ESTEPHE

Les Ormes de Pez	2005	122.50
------------------	------	--------

GRAVES

Domaine de Chevalier, <i>Pessac-Léognan</i>	1999	145.00
---	------	--------



BORDEAUX

ST ÉMILION

Château Gachon, <i>Montagne St Émilion</i>	2012	39.50
Château la Rose Saint-Georges, <i>St Émilion</i>	2012	54.00
Château La Croix Figeac <i>St Émilion Grand Cru</i>	2012	69.50

SAINT - JULIEN

Les Fiefs de Lagrange, <i>2nd wine of Chateau Lagrange</i>	2013	78.50
Connetable de Talbot, <i>2nd wine of Chateau Talbot</i>	2013	82.50
Clos du Marquis <i>2nd wine of Château Leoville Las-Case</i>	1995	135.00
Château Gruaud Larose, <i>2^{ème} Cru</i>	2002	150.00
Château Talbot, <i>4^{ème} Cru</i>	2005	165.00
Château Lagrange, <i>3^{ème} Cru</i>	1996	175.00
Château Léoville Barton, <i>2^{ème} Cru (1 Bottle)</i>	1995	180.00

MARGAUX

Château Pouget	2014	105.00
Château Dauzac, <i>5^{ème} Cru</i>	1999	135.00

PAUILLAC

Château Haut Batailley, <i>5^{ème} Cru</i>	1997	125.00
Château d'Armailhac, <i>5^{ème} Cru</i>	2002	145.00

1ers Grands Crus Classés - Medoc

See our Fine & Rare Wine List

Page 4



WHITE BORDEAUX

GRAVES

Château Le Bonnat, Graves 2012 37.75

Cheese wine

Maury, cheese wine similar to a port 27.75

Sweet wines

The Sauternes and Barsac regions makes the world's finest dessert wines. In great years the combination of ripe Sémillon, Sauvignon, Muscadelle grapes, Hot days and misty mornings allows the PHENOMENON OF NOBLE ROT (Botrytis Cinerea). A mould forms on the skin of the grapes, allowing the loss of water and the concentration of grape sugar. When fermented, these late picked grapes make great wines with a beautiful balance of sweetness, fruit and acidity.

<u>½ Bottle</u> Château Rieussec, 1er Grand Cru Sauternes	1997	95.00
Coteaux de Layon Beaulieu	2002	125.00
Coteaux de layon Beaulieu	2005	105.00
Coteaux de layon Beaulieu, Excelsis	50cl 2003	87.00
Coteaux de layon Beaulieu, St. Lambert	2005	75.00
Lions de Suduiraut, Sauternes	2010	72.00
Château Suduiraut, 1er Grand Cru Sauternes	2004	105.00
Château Suduiraut, 1er Grand Cru Sauternes	1990	185.00

Château D'Yquem

See our Fine & Rare Wine List



SELECTED HALF-BOTTLES

BEAUJOLAIS

Fleurie, *Georges Blanc* 2015 23.75

BORDEAUX

Château Gachon, *Montagne Saint Emilion* 2015 22.00

BOURGOGNE – CÔTE D'OR

Santenay, *1er Cru, "Maladiere" Domaine Prieur-Brunet* 2015 36.00

Nuits St Georges, *"Vieilles Vignes" Domaine Alain Michelot* 2013 62.00

CÔTES DE BEAUNE

Savigny-les-Beaune, *Les Gollardes, Domaine du Prieuré* 2015 34.00

CÔTES DU RHONE

Crozes Hermitage *"Cuve Particulière" Dom. Des Remizières* 2017 26.75

SPANISH - LA RIOJA ALTA

Viña Alberdi Reserva 2011 24.75

WHITE HALF-BOTTLES

MÂCONNAIS

Saint Véran, *Moulin du Pont, Domaine Auvigue* 2016 23.00

Pouilly Fuissé, *« Lise-Marie », Domaine Nadine Ferrand* 2018 32.00

Mâcon Solutré-Pouilly, *Domaine Nadine Ferrand* 2016 26.00

CHABLIS

Chablis, *Domaine de la Genillotte* 2018 24.75

Chablis, *1^{er} Cru, « Fourchaume »* 2018 43.75

LOIRE

Sancerre, *Domaine Reverdy Ducroux* 2018 23.75

Pouilly Fumé, *Gilles Blanchet* 2017 23.25

CÔTE D'OR

Puligny Montrachet, *Domaine Jean Pascal* 2016 58.00

Meursault, *Domaine Prieur-Brunet* 2014 57.00



BOURGOGNES

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS

St. Amour, « Clos de la Brosse » <i>Dom de l'Ancien Relais, André Poitevin</i>	2014	35.00
Brouilly, <i>Les Grandes Bruyeres</i>	2014	39.75
Brouilly, <i>Domaine Coudert</i>	2016	35.00
Fleurie, "Poncie" <i>Domaine Patrick Tranchand</i>	2016	42.00
Fleurie, <i>Clos de la Roilette, Cuveé Tradition</i>	2016	44.00
Fleurie, <i>Clos de la Roilette, Griffes du Marquis, Vieilles Vignes</i>	2015	77.00
Juliéna, <i>Michel & Sylvain Tête</i> <i>Domaine du Clos du Fief</i>	2014	39.50
Juliéna, <i>Cuveé Prestige, Domaine du Clos du Fief</i>	2015	46.00

COTES DE BEAUNE

Givry, <i>1er Cru, "Le Vigron"</i> <i>Vincent Lumpp</i>	2016	48.00
Savigny-les-Beaune, <i>Les Bourgeots, Domaine Simon Bize</i>	2015	66.00
Beaune Clos Du Roy, <i>1er Cru, Domaine Prieur-Brunet</i>	2013	89.00
Chassagne Montrachet, <i>1er Cru Bondues, Domaine Darvot Perrin</i>	2013	105.00
Volnay, "Les Blanches" <i>Domaine Darvot Perrin</i>	2005	145.00
Volnay, <i>Champans</i> <i>Domaine Marquis d'Angerville</i>	2004	188.00
Volnay, <i>1er Cru, Domaine Marquis d'Angerville</i>	2011	165.00
Pommard, <i>1er Cru Combes Dessus, Domaine Marquis d'Angerville</i>	2011	168.00



BOURGOGNES

CÔTE CHALONNAISE

Rully,	<i>"Tête de Cuvée"</i>	Domaine de Belleville	2015	57.75
--------	------------------------	-----------------------	------	-------

CÔTE DE NUITS

Nuits St. Georges,	Domaine Arnoux-Lachaux	2011	98.00	
Nuits St. Georges, 1er Cru <i>"Les Procès"</i>	Dom Arnoux-Lachaux	2012	177.00	
Nuits St. Georges, <i>"Vieilles Vignes"</i>	Domaine Alain Michelot	2014	167.00	
Vosne Romanée,	Domaine Verdet	<i>"Vieilles Vignes"</i>	2013	165.00
Chambolle Musigny, <i>Vieilles Vignes</i> ,	Maison Roche de Bellène	2013	110.00	
Gevrey Chambertin,	Domaine Taupenot Merne	2013	119.00	

GRANDS CRUS & DOMAINE DE LA ROMANEE CONTI

See our Fine & Rare Wine List



BOURGOGNES BLANCS

MACONNAIS ET CÔTE CHALONNAISE

Viré-Clessé, « Vieilles Vignes »	Domaine des Chazelles	2016	54.00
Viré-Clessé, « L'Épinet »	Jean-Marie Chaland	2015	65.00
Rully 1 ^{er} Cru, "Les Cloux"	Domaine de Belleville	2015	66.00
Mâcon Solutré-Pouilly,	Domaine Nadine Ferrand	2016	45.00
Saint-Véran	Domaine Nadine Ferrand	2016	49.00
Pouilly Fuissé, « Lise-Marie »,	Domaine Nadine Ferrand	2014	67.00
Pouilly Fuissé « Prestige »,	Domaine Nadine Ferrand	2016	69.00
Pouilly Fuissé « Les Crays »,	Domaine des Gerbeaux	2016	75.00
Mâcon-Verzé	Domaine Nicolas Maillet	2015	55.00
Mâcon-Verzé « Le Chemin Blanc »	Domaine Nicolas Maillet	2016	60.00
Mâcon-Verzé	Domaine Thibert,	2016	56.00
Saint-Véran « En Crêches »	Domaine Saumaize-Michelin	2016	39.75
Pouilly Fuissé, « Clos sur la Roche »	Domaine Saumaize-Michelin	2016	88.00
Pouilly Fuissé « La Marechaude »,	Domaine Saumaize-Michelin	2016	69.00

CHABLIS

Chablis,	Domaine de la Genillotte	2017	38.00
Chablis 1 ^{er} Cru, Côte de Léchet,,	Domaine Sebastian Damp	2016	67.50
Chablis Grand Cru Les Preuses,	Maison Deux Montille	2011	125.00

COTE DE BEAUNE

Chassagne Montrachet,	Domaine F. Picard	2016	88.00
-----------------------	-------------------	------	-------

COTE D'OR

Saint-Aubin, Champ Tirant,	Domaine Marguerite Carillon	2015	64.00
Puligny Montrachet, Le Trézin	,	2015	105.00
Meursault, Vieilles Vignes,	Domaine Christaïan Bellang & Fils	2015	89.00
Meursault, Les Narvaus du Dessous	Domaine de Montille	2011	117.00

GRANDS CRUS OF CÔTE D'OR

See our Fine & Rare Wine List



LOIRE

Pouilly Fumé, <i>Gilles Blanchet</i>	2017	42.00
Sancerre, <i>Domaine Gérard et Hubert Thirot</i>	2017	42.00

ROSE

La Poussin Rosé, <i>Grenache,</i> <i>Sasha Lichine from Château Prieuré-Lichine, Margaux</i>	2018	25.00
Sancerre, <i>Domaine Fernand Girard</i>	2016	44.00

COTES DU RHONE

Crozes Hermitage <i>Domaine ds Remizières</i>	2017	47.00
Crozes Hermitage <i>E. Guigal</i>	2015	64.00
Saint Joseph, <i>Laurent Betton</i>	2008	57.75
Saint Joseph, <i>E. Guigal</i>	2015	64.00
Gigondas, <i>Ceps d'Or, Domaine la Fourmone</i>	2015	49.00
Vacqueyras, <i>Ceps d'Or, Domaine la Fourmone</i>	2015	49.00
Côte Rôtie, <i>E. Guigal</i>	2011	160.00
Châteaneuf Du Pape, <i>Domaine de Fontavin</i>	2015	62.00
Châteaneuf Du Pape, <i>Château de Beaucastel</i>	1997	165.00

ALSACE

Pinot Gris, <i>Emile Boeckel</i>	2016	34.75
Pinot Gris <i>Les Maquisards Dopff & Irion</i>	1989	75.00
Gewürztraminer, <i>"Les Sorcieres" Dopff & Irion</i>	1991	77.00
Gewürztraminer, <i>"Vendanges Tardives" Dopff & Irion</i>	1985	85.00
Crémant d'Alsace, <i>Dopff & Irion</i>		54.00



ITALIAN WINE

all from small family growers where top quality is a priority

VENETO

Montepulciano d' Abruzzo,	<i>"San Antinia"</i>	2017	33.00
Valpolicella Classico,	<i>Monte Faustino</i>	2016	39.75
Amaronne Classico,	<i>Monte Faustino</i>	2012	88.00
Salice Salentino Riserva,	<i>Rione dei Dogile, Puglia</i>	2014	35.00

PIEDMONT

Barbera D' Asti,	<i>Tenuta Neirano</i>	2015	35.00
------------------	-----------------------	------	-------

WHITE ITALIAN WINE

VENETO

Pinot Grigio,	<i>Ca' Luca Casa Vinicola Botter Spa</i>	2018	33.00
---------------	--	------	-------

FRUILI

Pinot Grigio,	<i>Grave del Friuli Le Monde</i>	2016	39.75
---------------	----------------------------------	------	-------

PIEDMONT

Gavi	<i>"Cortese" Tenuta Neirano</i>	2017	37.75
------	---------------------------------	------	-------

SPANISH WINE

LA RIOJA ALTA

Taron Rioja Reserva	2008	39.75
Viña Alberdi Reserva	2012	47.00
Finca San Martin Crianza, <i>La Rioja Alta Alavesa</i>	2014	37.75



NEW WORLD WINES

NEW ZEALAND

Borthwick Vineyard *Pinot Noir* 2015 42.00

AUSTRALIA

Dowie Doole, *Shiraz McLaren Vale* 2010 47.00

Dowie Doole, *Spitting Spider, Shiraz McLaren Vale* 2012 42.00

ARGENTINA

Tinto Negro Malbec, *Mendoza* 2017 42.00

Tinto Negro *Alto Valle Malbec, Mendoza* 2016 47.00

SOUTH AFRICA

Backsberg, *Paarl, Merlot* 2017 33.50

WHITE FROM THE NEW WORLD

ARGENTINA

Luigi Bosca Reserva *Sauvignon blanc* 2009 39.75
Aromas of blackcurrant and grapefruit

NEW ZEALAND

Paddy Borthwick *Sauvignon Blanc* 2018 42.00

SOUTH AFRICA

Backsberg, *Paarl, Sauvignon Blanc* 2019 33.50

Backsberg, *Paarl, Chardonnay* 2019 33.50

Mulderbosch 500ml *Sauvignon Blanc, Noble Late Harvest* 2010 39.75



Bin End Sale

In a bid to clear existing wines in order to make way for new vintages, we are delighted to offer you a fantastic opportunity to enjoy Vintage Burgundy & Bordeaux wines, mainly selected from our Fine & Rare list and all priced with discounts off our normal list price.

Bin End



LES CHAMPAGNES

Crémant de Bourgogne,	<i>Our sparkling house wine</i>	29.75
Crémant de Bourgogne,	<i>Michel & Sylvain Tête</i>	42.00
Crémant d'Alsace,	<i>Dopff & Irion</i>	54.00
Crémant de Loire,	<i>Dopff & Irion</i>	44.00
Louis de Custine – Brut		45.00
	<i>Our excellent house champagne</i>	
Laurent Perrier Rosé		98.00
Moët et Chandon,		69.00
½ Moët et Chandon,		38.00
Moët et Chandon, Rosé		73.00
Moët et Chandon, 2008		80.00
Bollinger, <i>Speciale Cuvée</i>		72.50
<i>Bollinger, Rosé</i>		77.00
Taitinger, <i>Brut Reserve</i>		66.00
Veuve Clicquot, <i>Brut</i>		65.00
Veuve Clicquot, <i>Rosé</i>		69.00
Digby Leander Pink NV		67.00
Hoffmann & Rathbone, Classic Cuvée 2010		78.00

VINTAGE CHAMPAGNE

See our Fine & Rare Wine List

Thank You
for reading me to the end !

Enjoy your wine