

CHAMPAGNE

\$3 off any glass of Champagne during Happy Hour

Jacquart Mosaïque Brut <i>Reims</i>	15	60
Drappier Carte d'Or Brut <i>Reims</i>	15	60
Nicolas Feuillatte Brut Réserve <i>Chouilly</i>	16	64
Delamotte Brut Blanc de Blancs <i>Oger</i>	17	34 (375 mL)
Canard-Duchêne Brut <i>Ludes</i>	18	72
Marquis de Bel Aires Brut Blanc de Noirs <i>Champlat-et-Boujacourt</i>	18	72
Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée <i>Reims</i>	19	76
Laurent-Perrier Brut <i>Reims</i>	19	38 (375 mL)
Piper-Heidsieck Brut Cuvée <i>Reims</i>	20	80
Charles de Cazanove Brut Premier Cru <i>Reims</i>	20	80
† Aubry Brut Première Cru <i>Jouy-les-Reims</i>	21	84
† Bochet-Lemoine Brut Cuvée Sélectionnée <i>Cormoyeux</i>	22	88
Billecart-Salmon Brut <i>Mareuil-Sur-Aÿ</i>	22	44 (375 mL)
† Vauversin Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>Oger</i>	23	92
Louis Roederer Carte Blanche Demi-Sec <i>Reims</i>	23	92
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Épernay</i>	23	92
Pol Roger Brut Réserve <i>Épernay</i>	24	96
J.M. Gobillard & Fils Brut Millésime, 2010 <i>Hautvillers</i>	24	96
Veuve Clicquot Brut <i>Reims</i>	25	100
† Coutelas Tradition Brut <i>Villers-sous-Châtillon</i>	25	100
† Henin-Delouvin Grand Cru Brut Millésime, 2010 <i>Aÿ</i>	25	100
† Dallancourt Cuvée Prestige Brut <i>Épernay</i>	26	104
† Gaston Chiquet Special Club Grand Cru Brut, 2007 <i>Dizy</i>		130
† Stéphane Coquille Millésime Carte Bleue Brut, 2006 <i>Chouilly</i>		150
Bernard Tornay Millésime Brut, 2005 <i>Bouzy</i>		160
J.M. Gobillard & Fils Brut Millésime, 2008 <i>Hautvillers</i>		180 (1.5 L)
Bruno Paillard Blanc de Blancs Brut, 2004 <i>Reims</i>		200
† Marc Hébrart Spécial Club Première Cru Brut, 2009 <i>Aÿ</i>		240 (1.5 L)
Piper-Heidsieck Rare Brut Millésime, 2002 <i>Reims</i>		250
Jacquesson Vauzelle Terme Brut, 2002 <i>Aÿ</i>		400
Jacquesson Corne Bautray Brut, 2002 <i>Aÿ</i>		400
Drappier Brut Nature Rosé <i>Reims</i>	17	68
Charles Cazanove Brut Rosé <i>Reims</i>	21	42 (375 mL)
Nicolas Feuillatte Demi-Sec Rosé <i>Chouilly</i>	21	84
† Bochet-Lemoine Brut Rosé <i>Cormoyeux</i>	22	88
† Potel Prieux Brut Rosé <i>Venteuil</i>	23	92
H. Lanvin & Fils Brut Rosé <i>Épernay</i>	24	96
J.M. Gobillard & Fils Brut Rosé Millésime, 2010 <i>Hautvillers</i>	24	96
† Chartogne-Taillet Brut Rosé <i>Merfy</i>	25	100
Veuve Clicquot Brut Rosé <i>Reims</i>	26	104
† René Geoffroy Brut Rosé de Saignee Premier Cru <i>Aÿ</i>	27	54 (375 mL)
Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé <i>Épernay</i>		220

† designates a récoltant-manipulant (RM) or “grower Champagne” that is produced by the same estate that owns and tends to the vineyards from which the grapes come.

SPARKLING WINE

\$3 off any glass of sparkling wine during Happy Hour

Hacienda Brut Blanc des Blancs <i>Sonoma Country</i>	8	32
Adami Garbèl Brut Prosecco DOC <i>Veneto, Italy</i>	10	40
Michel Olivier Brut Crémant de Limoux, 2014 <i>Limoux, France</i>	10	40
Medici Ermete Reggiano Lambrusco Secco DOC <i>Reggio Emilia, Italy</i>	10	40
Rovira Baques Brut Cava <i>Catalonia, Spain</i>	11	44
Veuve du Vernay Brut <i>Loire, France</i>	11	44
Le Grand Courtâge Brut Blanc de Blancs <i>Burgundy, France</i>	12	48
Domaine Brazilier Méthode Trad Brut <i>Loire, France</i>	12	48
“Dr. L” Sekt Riesling <i>Bernkastle-Kues, Germany</i>	12	48
Nino Franco Rustico Brut Prosecco DOCG <i>Veneto, Italy</i>	13	52
Agustí Torelló Mata Reserva Brut Cava, 2010 <i>Catalonia, Spain</i>	13	52
Banfi Metodo Classico Brut <i>Piedmont, Italy</i>	14	56
Schramsberg Brut Blanc de Blancs <i>North Coast</i>	15	60
Roederer Estate Brut <i>Anderson Valley</i>		125 (1.5 L)
Bisol Desiderio Jeio Cuvée Brut Rosé <i>Veneto, Italy</i>	11	44
Domaine Brazilier Méthode Trad Brut Rosé <i>Loire, France</i>	12	48
Charles Bove Brut Rosé <i>Touraine, France</i>	12	48
Cleto Chiarli Brut de Noir Rosé <i>Lombardia, Italy</i>	13	52
Agustí Torelló Mata Bayanus Cava Brut Rosé, 2011 <i>Catalonia, Spain</i>	13	26 (375 mL)
Agustí Torelló Mata Trepat Reserva Brut Rosé, 2012 <i>Catalonia, Spain</i>	14	56
Roederer Estate Brut Rosé <i>Anderson Valley</i>		135 (1.5 L)

SWEET SPARKLING WINE

\$3 off any glass of sweet sparkling wine during Happy Hour

Cascinetta Vietti Moscato d’Asti DOCG <i>Piedmont, Italy</i>	10	40
Medici Ermete Reggiano Lambrusco Dolce DOC <i>Reggio Emilia, Italy</i>	10	40
Toad Hollow Risqué Doux <i>Limoux, France</i>	11	44
Casa Martelletti Brachetto d’Acqui DOCG <i>Piedmont, Italy</i>	12	48

STILL WINE

\$3 off any glass of still wine during Happy Hour

Filus Torrontes, 2014 <i>Mendoza, Spain</i>	8	32
MAN Chenin Blanc, 2016 <i>Paarl, South Africa</i>	8	32
Balletto Pinot Gris, 2012 <i>Russian River Valley</i>	10	40
Ancient Peaks Sauvignon Blanc, 2015 <i>Paso Robles</i>	10	40
Pedroncelli Sauvignon Blanc, 2013 <i>Sonoma County</i>	10	40
Sparkman Birdie Riesling, 2013 <i>Columbia Valley</i>	11	44
Mount Hermon Moscato, 2014 <i>Galilee, Israel</i>	12	48
Robert Hall Chardonnay, 2014 <i>Paso Robles</i>	12	48
Château Le Grand Verdus Bordeaux Rosé, 2015 <i>Bordeaux, France</i>	8	32
Honoro Vera Garnacha, 2013 <i>Calatayud, Spain</i>	8	32
Niner Red Blend, 2012 <i>Paso Robles</i>	11	44
Balletto Pinot Noir, 2013 <i>Russian River Valley</i>	11	44
Château Haut-Monplaisir Malbec, 2012 <i>Cahors, France</i>	11	44
Ancient Peaks Zinfandel, 2013 <i>Paso Robles</i>	12	48
TintoNegro Malbec, 2013 <i>Mendoza, Argentina</i>	12	48
Brady Cabernet Sauvignon, 2012 <i>Paso Robles</i>	13	52
Robert Hall Cuvée de Robles, 2013 <i>Paso Robles</i>	13	52
1000 Stories Bourbon Barrel Zinfandel, 2013 <i>Mendocino</i>	14	56
Cass Estate Cabernet, 2014 <i>Paso Robles</i>	15	60
Siduri Pinot Noir, 2015 <i>Willamette Valley, Oregon</i>	15	60
Casarena Jamilla's Vineyard Malbec, 2010 <i>Agrelo, Argentina</i>		95
Brandlin Cabernet Sauvignon, 2011 <i>Napa Valley</i>		150

DESSERT WINE

Quinta do Tedo Late Bottled Vintage, 2010 <i>Porto, Portugal</i>	10
Anaba Late Harvest Viognier, 2011 <i>Sonoma County</i>	11
Dr. Loosen Ürziger Würzgarten Riesling, 2013 <i>Germany</i>	11
Broadbent Malmsey 10 Years Old <i>Madeira, Portugal</i>	12
Overland Late Harvest Sauvignon Blanc <i>Sonoma County</i>	12
Graham's 20 Year Tawny <i>Porto, Portugal</i>	16
Dolce Late Harvest Wine, 2008 <i>Napa Valley</i>	20

BOTTLED BEER

Miller High Life - The Champagne of Beers!	<i>American Macro Lager</i> <i>Wisconsin</i> 4.6%	4
Not Your Father's Root Beer	<i>Spiked Root Beer</i> <i>Illinois</i> 5.9%	8
Guinness Pub Can	<i>Irish Dry Stout</i> <i>Ireland</i> 4.2%	6
Lindemans Lambic	<i>Fruit Lambic</i> <i>Belgium</i> 2.5% - 4.0%	10
	<i>(Choice of Pomme, Framboise, Cassis, Kriek, or Pêche)</i>	
Chimay Première (Red)	<i>Belgium Dubbel</i> <i>Belgium</i> 7.0%	8
Chimay Tripel (White)	<i>Belgium Tripel</i> <i>Belgium</i> 8.0%	8
Chimay Grande Réserve (Blue)	<i>Belgium Strong Dark Ale</i> <i>Belgium</i> 9.0%	10

DRAFT BEER

\$2 off any draft beer during Happy Hour

Karl Strauss Red Trolley Ale	<i>Irish Red Ale</i> <i>San Diego</i> 5.8%	7
Golden Road 329 Lager	<i>American Pale Lager</i> <i>Los Angeles</i> 4.8%	7
Ballast Point Sculpin	<i>American IPA</i> <i>San Diego</i> 7.0%	7
Allagash Curieux	<i>Bourbon-Barrel Aged Triple</i> <i>Portland</i> 11.0%	10