

CHAMPAGNE

\$3 off any glass of Champagne during Happy Hour

Jacquart Mosaïque Brut <i>Reims</i>	15	60
Nicolas Feuillatte Brut Réserve <i>Chouilly</i>	16	64
Monthuys Brut Reserve <i>Charly-Sur-Marne</i>	17	68
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
Piper-Heidsieck Brut Cuvée <i>Reims</i>	20	80
Charles de Cazanove Brut Premier Cru <i>Reims</i>	20	80
† Château de Bligny Blanc de Blancs Brut <i>Bligny</i>	20	80
† Aubry Brut Première Cru <i>Jouy-les-Reims</i>	21	84
† Bochet-Lemoine Brut Cuvée Sélectionnée <i>Cormoyeux</i>	22	88
Canard-Duchêne Brut <i>Reims</i>	22	88
Louis de Sacy Brut Grand Cru <i>Verzy</i>	22	88
Billecart-Salmon Brut <i>Mareuil-Sur-Aÿ</i>		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
J.M. Gobillard & Fils Brut Millésime, 2011 <i>Hautvillers</i>	24	96
Louis Roederer Brut Premier <i>Reims</i>	24	96
† Henri Lemaire Brut <i>Damery</i>	24	96
J.L. Vergnon “Murmure” Brut Nature Blanc de Blancs <i>Mesnil sur Oger</i>	24	96
Veuve Clicquot Brut <i>Reims</i>	25	100
† Coutelas Tradition Brut <i>Villers-sous-Châtillon</i>	25	100
† Dallancourt Cuvée Prestige Brut <i>Épernay</i>	26	104
† Pierre Gimonnet Brut Special Club, 2012 <i>Cuis</i>		180
† H. Goutorbe Brut Special Club, 2006 <i>Aÿ</i>		190
J.M. Gobillard & Fils Brut Millésime, 2009 (Magnum) <i>Hautvillers</i>		192 (1.5 L)
Piper-Heidsieck Rare Brut Millésime, 2002 <i>Reims</i>		250
Krug Grande Cuvée Brut, <i>Reims</i>		350
Dom Pérignon Brut Vintage 2006, <i>Hautvillers</i>		350
Louis Roederer Cristal, 2009 <i>Reims</i>		400

ROSÉ

Charles Cazanove Brut Rosé <i>Reims</i>	18	72
† Château de Bligny Brut Rosé <i>Bligny</i>	20	80
Nicolas Feuillatte Demi-Sec Rosé <i>Chouilly</i>	21	84
† Bochet-Lemoine Brut Rosé <i>Cormoyeux</i>	22	84
Drappier Brut Nature Rosé <i>Reims</i>	23	92
H. Lanvin & Fils Brut Rosé <i>Épernay</i>	24	96
J.M. Gobillard & Fils Brut Rosé Millésime, 2011 <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>		54 (375 mL)

† 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
Baron de Luze Blanc de Blancs <i>Bordeaux, France</i>	9	36
Szigeti Grüner Veltliner Brut <i>Burgenland, Austria</i>	10	40
Deshora Brut Cava <i>Valencia, Spain</i>	11	44
“Dr. L” Sekt Riesling <i>Bernkastle-Kues, Germany</i>	12	48
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco <i>Modena, Italy</i>	12	48
Nino Franco Rustico Brut Prosecco DOCG <i>Veneto, Italy</i>	13	52
Agustí Torelló Mata Reserva Brut Cava, 2012 <i>Catalonia, Spain</i>	13	52
J. J. Vincent Crémant de Bourgogne <i>Burgundy, France</i>	13	52
Argyle Brut, 2013 <i>Willamette Valley, Oregon</i>	14	56
Schramsberg Brut Blanc de Blancs, 2014 <i>North Coast</i>	15	60
Roederer Estate Brut (Magnum) <i>Anderson Valley</i>		125 (1.5 L)

ROSÉ

Bisol Desiderio Jeio Cuvée Brut Rosé <i>Veneto, Italy</i>	11	44
Reginato Rosé of Malbec <i>Mendoza, Argentina</i>	11	44
Filipa Pato 3B Extra Brut <i>Beiras, Portugal</i>	12	48
Scharffenberger Brut Rosé <i>Mendocino County</i>	13	52
Cleto Chiarli Brut de Noir Rosé <i>Lombardia, Italy</i>	13	52
Agustí Torelló Mata Bayanus Cava Brut Rosé, 2011 <i>Catalonia, Spain</i>		25 (375 mL)
Agustí Torelló Mata Trepas Reserva Brut Rosé, 2014 <i>Catalonia, Spain</i>	14	56
Julien Fouet Crémant de Loire <i>Loire Valley, France</i>	14	56
Roederer Estate Brut Rosé (Magnum) <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, 2016 <i>Piedmont, 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

WHITE

MAN Chenin Blanc, 2017 <i>Paarl, South Africa</i>	8	32
Indigenous Selections Pinot Grigio <i>Venice, Italy</i>	9	36
Ancient Peaks Sauvignon Blanc, 2016 <i>Paso Robles</i>	10	40
Vale do Homem Vinho Verde <i>Minho, Portugal</i>	10	40
Prescription Chardonnay, 2015 <i>Clarksburg</i>	11	44
Fabrice Larochette White Burgundy, 2015 <i>Bourgogne, France</i>	11	44
VML Chardonnay, 2013 <i>Russian River Valley</i>	12	48
Anaba "Turbine White" <i>Sonoma County</i>	12	48
Bell Sauvignon Blanc, 2016 <i>Lake County</i>	12	48
Cantina Tramin Gewürztraminer, 2016 <i>Südtirol, Italy</i>	13	52
La Villaudière Sancerre, 2017 <i>Loire Valley, France</i>	14	56

ROSÉ

Whispering Angel, 2017 <i>Provence, France</i>	13	52
--	----	----

RED

Honoro Vera Garnacha, 2016 <i>Calatayud, Spain</i>	8	32
Le Vin de Pays de Fontarèche Red Blend, 2016 <i>Domaines de Lamy</i>	10	40
Paraiso Pinot Noir, 2014 <i>Monterey</i>	11	44
Ancient Peaks Zinfandel, 2015 <i>Paso Robles</i>	12	48
Tinto Negro Malbec, 2014 <i>Mendoza, Argentina</i>	12	48
The Calling Cabernet Sauvignon, 2015 <i>Alexander Valley</i>	13	52
Darting Pinot Meunier Trocken, 2015 <i>Pfalz, Germany</i>	13	52
Bell Syrah, 2015 <i>Sierra Foothills</i>	13	52
1000 Stories Bourbon Barrel Zinfandel, 2015 <i>Mendocino</i>	14	56
Cass Estate Cabernet Sauvignon, 2014 <i>Paso Robles</i>	15	60
Siduri Pinot Noir, 2016 <i>Willamette Valley, Oregon</i>	15	60
JH Collection "Theory" Cabernet Sauvignon, 2014 <i>Napa Valley</i>	18	72

DESSERT WINE

Ramos Pinto Late Bottled Vintage Porto, 2011 <i>Douro, Portugal</i>	10
Anaba Late Harvest Viognier, 2011 <i>Sonoma County</i>	11
Dr. Loosen Ürziger Würzgarten Riesling, 2015 <i>Germany</i>	11
Broadbent Malmsey 10 Years Old <i>Madeira, Portugal</i>	12
Overland Late Harvest Sauvignon Blanc, 2013 <i>Sonoma County</i>	12
Graham's 20 Year Tawny <i>Porto, Portugal</i>	16
Dolce Late Harvest Wine, 2010 <i>Napa Valley</i>	20

BEER

BOTTLED

Miller High Life - The Champagne of Beers!	<i>American 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 Draught Can	<i>Irish Dry Stout</i> <i>Ireland</i> 4.2%	6
Duchesse De Bourgogne	<i>Flanders Red Ale</i> <i>Belgium</i> 6.0%	8
St. Bernardus Abt 12	<i>Belgium Quadruple</i> <i>Belgium</i> 10.0%	9
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

\$2 off any draft beer during Happy Hour

Stone Tangerine Express	<i>American IPA</i> <i>Escondido</i> 6.7%	7
Smog City Little Bo Pils	<i>Pilsner</i> <i>Torrance</i> 4.4%	7
Hofbräu Hefeweizen	<i>Hefeweizen</i> <i>Germany</i> 5.1%	7
Victory Golden Monkey	<i>Triple</i> <i>Pennsylvania</i> 9.5%	10