

AQUITAINE

HAPPY HOUR 4-6PM

FOOD \$7

MARINATED OLIVES

SPICED ALMONDS

BASQUE POPCORN

FROMAGE

CHARCUTERIE

POMMES FRITES

POLENTA FRIES

DEVEILED EGGS

PETIT CROQUE MONSIEUR

CRAB STUFFED MUSHROOMS

MUSSELS ESCABECHE

BEER \$6

PILSNER, KÖNIG, GERMANY

WHITE, BLANCHE DE CHAMBLAY, QUEBEC

APERITIFS & WINES \$8

AQUITAINE ROYALE BLANQUETTE, LOGANBERRY

LA RAPIERE FLOC DE GASCOGNE, CAPPALLETTI

SPARKLING BLANQUETTE DE LIMOUX, JEAN PHILLIPE

WHITE UGNI BLANC, CHÂTEAU DU CÈDRE, GASCOGNE 2019

ROSÉ CARIGNAN, VILLAVIVA, CÔTES DE THAU 2020

RED PINOT NOIR, JEAN CLAUDE MAS, PAYS D'OC 2018

AQUITAINE

HAPPY HOUR 4-6PM

FOOD \$7

MARINATED OLIVES

SPICED ALMONDS

BASQUE POPCORN

FROMAGE

CHARCUTERIE

POMMES FRITES

POLENTA FRIES

DEVEILED EGGS

PETIT CROQUE MONSIEUR

CRAB STUFFED MUSHROOMS

MUSSELS ESCABECHE

BEER \$6

PILSNER, KÖNIG, GERMANY

WHITE, BLANCHE DE CHAMBLAY, QUEBEC

APERITIFS & WINES \$8

AQUITAINE ROYALE BLANQUETTE, LOGANBERRY

LA RAPIERE FLOC DE GASCOGNE, CAPPALLETTI

SPARKLING BLANQUETTE DE LIMOUX, JEAN PHILLIPE

WHITE UGNI BLANC, CHÂTEAU DU CÈDRE, GASCOGNE 2019

ROSÉ CARIGNAN, VILLAVIVA, CÔTES DE THAU 2020

RED PINOT NOIR, JEAN CLAUDE MAS, PAYS D'OC 2018