Weekly RITUALS

Happy Hour

Enjoy Happy Hour every day from 4pm until 6pm and on Friday & Saturdays from 9-11pm, with $7 house wine, $6 draft, $5 singles, $8 doubles, $10 signature cocktails and $8 whipped ricotta, $9 parm fries with garlic aioli, $10 mini grilled cheese with mortadello

Kids Eat Free Sunday

Every Sunday, kids under 12 eat for free, with one free kids meal for every adult meal purchased

Wine & Dine Wednesday

Buy one pasta and get the second (of equal or lesser value) at 25% off, plus all bottles of wine for half price (excludes sparkling & house wines)

Date Night Thursday

Enjoy a curated menu perfect for a romantic evening, with one small plate & shareable dish; one pasta dish; one sea & land dish; and one dessert for $90.

Cocktails

All cocktails are $15

Gin Lavin
Devil's Keep Gin, Lillet, lemon, lavender cordial, egg white

Bengal Spritz
Spiced Rum, Bengal cordial, fresh squeezed orange juice, Prosecco

Copper & Ash
Forty Creek Copper Bold, Fino sherry, charred pineapple shrub, lemon, Angostura float

Pompelmo Cobbler
Devil's Keep Vodka, pink grapefruit liqueur, lemon, bianco rosemary syrup

Oaxaca Ruins
Cazadores blanco, Green Chartreuse, Mezcal, ginger, lime, smoked salt rim

Evening Vesper
Devil's Keep Gin, Lillet, honey, plum bitters

Monte Coco
Dark rum, Amaro Montenegro, dry Curaçao, coconut ice

Salted Caramel Espresso Martini
Vodka, Kahlua, Salted Caramel

Blackberry Briar
Devil's Keep Vodka, cassis, lime, blackberry, mint

Sophia's Spritz
Cassis, Chambord, Aperol, plum bitters, prosecco, soda

Old Fashioned
Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, root beer bitters, demerara

Amaro Whisky Sour
Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, Amaretto, lemon, egg whites

Blushing Mojito
Rum, Peach Schnapps, lime, strawberry, mint

Limoncello Spritz
Limoncello, Galliano, Prosecco, passionfruit, lemon

SPIRIT FREE COCKTAILS

Autumn Mimosa
Fresh squeezed OJ, Bengal cordial, ginger ale.

Lavender Lemonade
Fresh lemon, lavender, cordial, soda, bitters

Peach Iced Tea Cooler
Peach syrup, lemon, ice tea

Mela Fresca
Apple syrup & juice, lime, egg whites

All spirit free cocktails are $7.50

Wine TO START

ROSÉ, WHITE & SPARKLING 6oz | BTL

Mionetto Prestige Prosecco DOCG
Valdobbiadene, Italy
16 | 60

Wild Olive Chenin Blanc
Western Cape, South Africa
13 | 45

Santa Margherita Dry Rose
Trentino, Italy
16 | 60

Magnetic Hill Osceola
Moncton, Canada
14 | 52

Lindemans Bin 95 Sauvignon Blanc
South Eastern Australia
13 | 45

House White
9

Gabbiano Pinot Grigio
Venezia, Italy
13 | 45

Toi Toi Sauvignon Blanc
Marlborough, New Zealand
16 | 60

Santa Margherita Pinot Grigio
Trentino, Italy
16 | 60

Finca Las Moras Reserva Chardonnay
San Juan, Argentina
13 | 45

RED 6oz | BTL

Trapiche Reserve Pinot Noir
Mendoza, Argentina
14 | 52

Bolla Valpolicella Classico DOC
Veneto, Italy
16 | 60

Big Boy Zinfandel
Puglia, Italy
16 | 60

Graffigna Malbec
San Juan, Argentina
13 | 45

Gabbiano Chianti IGT
Tuscany, Italy
14 | 52

Lindemans Bin 40 Merlot
South Eastern Australia
13 | 45

Magnetic Hill Marquette
Moncton, Canada
14 | 52

19 Crimes Durif Shiraz
South Eastern Australia
15 | 57

House Red
9

Monte Antico IGT Sangiovese
Tuscany, Italy
16 | 60

Gerard Bertrand An940 Cabernet Sauvignon
Pays D'oc, France
16 | 60

Small PLATES & SHAREABLES

IL PANE
Fresh Daily Bread

Tomato
heirloom tomatoes, butter, basil, parmigiano, grilled sourdough
14

Whipped Ricotta
whipped ricotta, gremolata, hazelnut, lemon, sourdough & focaccia
9

Yellowfin Tuna Crudo
red gremolata, cucumber, garlic cream, crispy onions
19

Seared Scallops
red pepper sauce, orzo, garlic cream, gremolata, crispy prosciutto
23

PEI Blue Mussels
romesco, garlic, seafood brodo, pinot grigio, cream
18

Crab & Lobster Arancini
crispy risotto balls stuffed with snow crab, lobster, parmigiano, red pepper remoulade, gremolata
19

Sophia's Crab Cakes
PEI Rock Crab, salmon, red gremolata, fresh herbs, potato, remoulade sauce
18

Prosciutto Wrapped Mozza Balls
San Marzano pomodoro served with sourdough
19

Burrata Bruschetta
heirloom tomatoes, basil, Creanza olive oil, whipped fig balsamic crema, warm burrata, sumac
19

Crispy Broc's & Brussels
fried brussels, cauliflower & broccoli, white bean parsnip purée, lemon parmigiano cream, pickled onions, gremolata
16

Mozzarella Fritta
full fat mozzarella, triple crisp, tomato sugo, fig cream, fresh basil
18

Sophia's Meatballs
ground beef & pork, San Marzano gravy, ricotta, parmigiano
17

Insalata Panzanella
roasted focaccia croutons, heirloom tomatoes, cucumber, mozzarella, pickled onions & peppers, gremolata, tomato vinaigrette, balsamic glaze
19

Roman Salad
lettuce, parmigiano, focaccia bread crumb, toasted hazelnuts, sundried tomato, crispy proscuitto, creamy garlic dressing
17

Piccolo Mortadella Grilled Cheese
mortadella, mozzarella, pecorino & parmigiano on buttered sourdough, pomodoro sauce
14

Pasta

Linguine di Gamberi
jumbo prawns, pinot grigio, garlic, red gremolata, cherry tomatoes, brown butter bread crumbs
25

Squash & Spinach Ricotta Ravioli
roasted red pepper sauce, beurre blanc, cherry tomatoes, leeks, brown butter crumb, chilli oil
21

Cacio e Pepe
parmigiano, pecorino, asiago, butter, pepper, lemon
22

Seafood Spaghetti
shrimp, scallops, lobster, pinot grigio, San Marzano tomatoes, cream, chili oil, parmigiano
36

Chicken Tetrazini
chicken breast, linguini, mushrooms, shallot, double garlic cream sauce, parmigiano
27

Mushroom Risotto
wild mushrooms, shallot, sage, pinot grigio, butter, parmigiano
24

Ragu Di Tagliatelle
braised beef, pork, lamb ragu, demi, cream, fontina cheese, fresh oregano, parsley
28

Enhancements

Seared Local Scallops	3 for 16
Butter Poached Prawns	3 for 12
Grilled Atlantic Salmon	14
Za'atar Seasoned Grilled Chicken Breast	9
Garlic Cheese Bread	9

Sea AND LAND

California Cut Striploin
10 oz, sliced & served medium rare, roasted garlic & parmigiano mashed potato, cremini mushrooms & onions, agrodolce sauce
45

Roasted Beef Short Rib
bone-in, Sangiovese demi-glace, bone marrow butter, broccolini, roasted garlic & parmigiano mashed potato
52

Certified Angus Beef Sirloin
8oz Sirloin, garlic parmigiano mash, rosemary black garlic butter, demi-glace, broccolini
42

Ask your server about our gluten free & vegan options.

Halibut
seared Halibut, black lentil, orzo, shallot, garlic, romesco, cherry tomatoes
36

Braised Beef Cheek
creamy parmesan Gnocchi, demi glaze
34

Ottimo Hamburger
double beef brisket & chuck patties, crispy pancetta, parmigiano & cheddar fondue, greens, caramelized onion jam, secret sauce, served with crispy fries
24

Crispy Duck Leg
glazed crispy confit duck leg, garlic cream, red pepper orzo, broccolini
34

Atlantic Salmon
grilled lemon, walnut pesto, honey, potato pave, citrus buttered heirloom carrots, spiced cauliflower puree
34.75

Chicken Primo
chicken supreme, potato pavé, broccolini, gremolata, parmigiano cream, red pepper sauce
29

Hunter's Stew
beef, pork & lamb ragu, citrus roasted root vegetables, roasted garlic & parmigiano mashed potatoes with thyme & Sangiovese jus
28

Whisky Grilled Pork Chop
double cut, brined, blueberry glazed, potato pave, spiced cauliflower puree
33

Beer

DRAUGHT

All draught beers are 14 oz. pours

Birra Moretti
Lager / 4.6% / 9.5

Belgian Moon
Wheat Ale / 5.4% / 9

Granville Island Lions
Winter Ale/ 5.5% / 9.5

Rickard's Red
Red Ale / 5.2% / 9

Strongbow
Apple Cider / 5.3% / 9

Gahan Beacon Blonde
Blonde Ale / 4.5% / 9

Fine Company Sessions
IPA / 5.1% / 9

Gahan Brewing Tap
Rotating Tap / 9

BOTTLES & CANS

Cavok Runaway 11
Lager / 4.3% / 11

Pump House "Crafty Radler"
Grapefruit & Tangerine / 473ml / 4.7% / 11.5

Corona
Lager / 330ml / 4.5% / 8

Graystone
Pale Ale / 473ml / 5.0% / 11

Happy Craft
Blackberry Sour / 473ml / 5.5% / 11.5

Michelob Ultra
Lager / 341ml / 4.0% / 8

Tire Shack "Specialist Blonde"
Blonde Ale / 473ml / 5.0% / 11

No Boats on Sunday
Apple Cider / 500ml / 5.0% / 11

Miller Genuine Draft
Lager / 355ml / 4.7% / 8

Coors Light
Lager / 330ml / 5.0% / 8

Tire Shack "Parts & Labour"
IPA/ 473ml / 5.0% / 11

Guinness
Stout / 440ml / 4.2% / 10

Alexander Keiths
IPA / 341ml / 5.0% / 8

Peroni
Lager / 330ml / 5.1% / 10

Wine BY THE BOTTLE

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Riunite Bianco Frizzante
Emilia-Romagna, Italy
50

Canard Duchene Cuvee Leonie
Bordeaux, France
135

Dom PÉRIGNON Champagne
Champagne, France
395

Riunite Lambrosco Frizzante IGT
Emilia-Romagna, Italy
50

MOËT & Chandon Champagne
Champagne, France
160

Calvet Celebration Sparkling Rosé
Bordeaux, France
58

Veuve Clicquot
Champagne, France
165

WHITE WINE

Les Jamelles Sauvignon Blanc
Pays d'Oc, France
49

Big Boy Chardonnay
Puglia, Italy
59

Astrolabe Durville Sauvignon Blanc
Malbrough , New Zealand
65

Fontana Fredda Gavi De Gavi Cortese
Piedmont , Italy
75

Gerard Bertrand Cote Des Roses Rose
Languedoc, France
58

Benjamin Bridge Tidal Bay
Nova Scotia, Canada
65

RED WINE

Gerard Bertrand Cote des roses Pinot Noir
Pays D'oc, France
65

Villa Antinori Rosso
Tuscany, Italy
89

Gabbiano Chianti DOCG
Tuscany, Italy
55

Santa Margarita Cabernet Sauvignon
Trentino, Italy
66

Farnito Cabernet Sauvignon
Carpenito, Italy
110

Loveblock Pinot Noir
Central Otago, New Zealand
95

Masi Bonacosta Valpolicella
Verona, Italy
62

Pèppoli Chianti Classico DOCG
Tuscany, Italy
89

Grant Burge Barossa Ink Shiraz
Barossa Valley, Australia
59

Two Hands Narly Dudes Shiraz
Barossa Valley, Australia
85

Emilliana Coyam Organic
Colchagua, Chile
89

Centine Rosso
Tuscany, Italy
58

LA POIANE Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC
Veneto, Italy
86

Santa Ema Merlot
Maipo Valley, Chile
56

Batasiolo Barolo
Piedmont, Italy
95

Masi Costasera Amarone Classico DOC
Veneto, Italy
121

Banfi Brunello di Montalcino DOCG
Tuscany, Italy
131

Rituels HEBDOMADAIRES

Happy Hour

Profitez de notre Happy Hour tous les jours de 16 h à 18 h, ainsi que les vendredis et samedis de 21 h à 23 h, avec du vin maison à 7 $, de la bière pression à 6 $, des simples à 5 $, des doubles à 8 $ et des cocktails signature à 10 $. Côté bouchées : ricotta fouettée à 8 $, frites au parmesan avec aïoli à l'ail à 9 $ et mini grilled cheese à la mortadelle à 10 $.

Les enfants mangent gratuitement le dimanche

Tous les dimanches, les enfants de moins de 12 ans mangent gratuitement, avec un repas enfant gratuit pour chaque repas adulte acheté.

Mercredi du vin et du dîner

Achetez une pasta et obtenez la deuxième (de valeur égale ou inférieure) à 25 % de réduction, ainsi que toutes les bouteilles de vin à moitié prix (à l'exception des vins mousseux et des vins maison).

Jeudi soirée en amoureux

Profitez d'un menu spécialement conçu pour une soirée romantique, comprenant une petite assiette et un plat à partager, un plat de pâtes, un plat terre et mer, et un dessert pour 90 $.

Cocktails

Tous les cocktails sont à 15 $

Old Fashioned
Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, bitters à la racinette, demerara

Blackberry Briar
Vodka, Peach Schnapps, cassis, lime, mûre, menthe

Evening Vesper
Gin Devil's Keep, Lillet, miel, amers à l'orange

Bengal Spritz
Rhum épicé, cordial du Bengale, jus d'orange frais, prosecco

Oaxaca Ruins
Cazadores Blanco, Chartreuse verte, mezcal, gingembre, lime, bordure de sel fumé

Monte Coco
Rhum brun, Amaro Montenegro, Curaçao sec, glace à la noix de coco

Spritz au Limoncello
Limoncello, Galliano, Prosecco, fruit de la passion, citron

Martini espresso au caramel salé
Vodka, Tia Maria

Mojito rougissant
Rhum, Peach Schnapps, citron vert, fraise, menthe

Gin Fizz à la grenade
Gin, grenade, citron vert, blanc d'œuf, soda

Copper & Ash
Whisky Forty Creek Copper Bold, xérès fino, sirop d'ananas rôti, citron, flot d'Angostura

Amaro Whisky Sour
Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, Amaretto, citron, blanc d'œuf

Gin Lavin
Gin Devil's Keep, Lillet, citron, cordial à la lavande, blanc d'œuf

Spritz de Sophia
Cassis, Chambord, Aperol, amers de prune, prosecco, soda

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mimosa d'Automme
Jus d'orange frais, cordial Bengale, ginger ale

Limonade Lavande
Citron frais, cordial a la lavande, soda, bitters

Thé glacé à la pêche
Sirop de pêche, citron, thé glacé

Mela Fresca
Sirop et jus de pomme, citron vert, blanc d'œuf

Tous les cocktails sans alcool sont à 7,50 $

Vin POUR COMMENCER

ROSÉ, BLANC ET PÉTILLANT 6oz | BTL

Mionetto Prestige Prosecco DOCG
Valdobbiadene, Italie
16 | 60

Wild Olive Chenin Blanc
Western Cape, Afrique du Sud
13 | 45

Santa Margherita Rosé sec
Trentino, Italie
16 | 60

Magnetic Hill Osceola
Moncton, Canada
14 | 52

Lindemans Bin 95 Sauvignon Blanc
Sud-Est de l'Australie
13 | 45

Vin blanc de la maison
9

Gabbiano Pinot Grigio
Venezia, Italie
13 | 45

Toi Toi Sauvignon Blanc
Marlborough, Nouvelle-Zélande
16 | 60

Santa Margherita Pinot Grigio
Trentino, Italie
16 | 60

Finca Las Moras Reserva Chardonnay
San Juan, Argentine
13 | 45

ROUGE 6oz | BTL

Trapiche Reserve Pinot Noir
Mendoza, Argentine
14 | 52

Bolla Valpolicella Classico DOC
Veneto, Italie
16 | 60

Big Boy Zinfandel
Puglia, Italie
16 | 60

Graffigna Malbec
San Juan, Argentine
13 | 45

Gabbiano Chianti IGT
Toscane, Italie
13 | 45

Lindemans Bin 40 Merlot
Sud-Est de l'Australie
13 | 45

Magnetic Hill Marquette
Moncton, Canada
14 | 52

19 Crimes Durif Shiraz
Sud-Est de l'Australie
15 | 56

Vin rouge de la maison
9

Monte Antico IGT Sangiovese
Toscane, Italie
16 | 58

Gerard Bertrand An940 Cabernet Sauvignon
Pays D'oc, France
16 | 58

Petites ASSIETTES & PLATS À PARTAGER

IL PANE
Pain frais du jour

Tomate
tomates anciennes, beurre, basilic, parmigiano, pain de campagne grillé
14

Ricotta fouettée
ricotta fouettée, gremolata, noisettes, citron, pain de campagne et focaccia
9

Crudo de thon obèse
gremolata rouge, concombre, crème à l'ail, oignons croustillants
19

Scallops saisies
Sauce au poivron rouge, orzo, crème à l'ail, gremolata, prosciutto croustillant
23

Moules bleuesde l'Île-du-Prince-Édouard
romesco, ail, bouillon de fruits de mer, pinot grigio, crème
18

Arancini de crabe et homard
boulettes de risotto croustillantes farcies de crabe des neiges, homard, parmigiano, rémoulade au poivron rouge, gremolata
19

Beignets de crabe de Sophia
Crabe de roche de l'Île-du-Prince-Édouard, saumon, gremolata rouge, herbes fraîches, pomme de terre, sauce rémoulade
18

Boules de mozza enveloppées de prosciutto
Pomodoro San Marzano servi avec du levain
19

Bruschetta à la Burrata
tomates anciennes, basilic, huile d'olive Creanza, crème balsamique fouettée à la figue, burrata chaude, sumac
19

Salade Romaine
laitue, parmigiano, chapelure de focaccia, noisettes grillées, tomates séchées, prosciutto croustillant, sauce crémeuse à l'ail
17

Mozzarella frite
mozzarella entière, triple croustillant, sauce tomate, crème de figues, basilic frais
18

Boulettes de viande de Sophia
bœuf et porc hachés, sauce San Marzano, ricotta, parmigiano
17

Insalata Panzanella
croûtons de focaccia rôtis, tomates anciennes, concombre, mozzarella, oignons et poivrons marinés, gremolata, vinaigrette tomate, glaçage balsamique
19

Brocoli & Choux de Bruxelles croustillants
Choux de Bruxelles frits, chou-fleur & brocoli, purée de pois blancs et panais, crème de parmesan au citron, oignons marinés, gremolata
16

Fromage grillé Piccolo Mortadella
mortadelle, mozzarella, pecorino et parmesan sur levain beurré, sauce tomate
14

Pâtes

Linguine di Gamberi
crevettes géantes, pinot grigio, gremolata rouge à l'ail, tomates cerises, chapelure au beurre brun
25

Spaghetti aux fruits de mer
crevettes, noix de saint-jacques, homard, pinot grigio, tomates San Marzano, crème, huile de chili, parmigiano
36

Risotto aux champignons
champignons sauvages, échalote, sauge, pinot grigio, beurre, parmigiano
24

Raviolis à la courge, aux épinards et ricotta
sauce au poivron rouge rôti, beurre blanc, tomates cerises, poireaux, chapelure au beurre noisette, huile pimentée
21

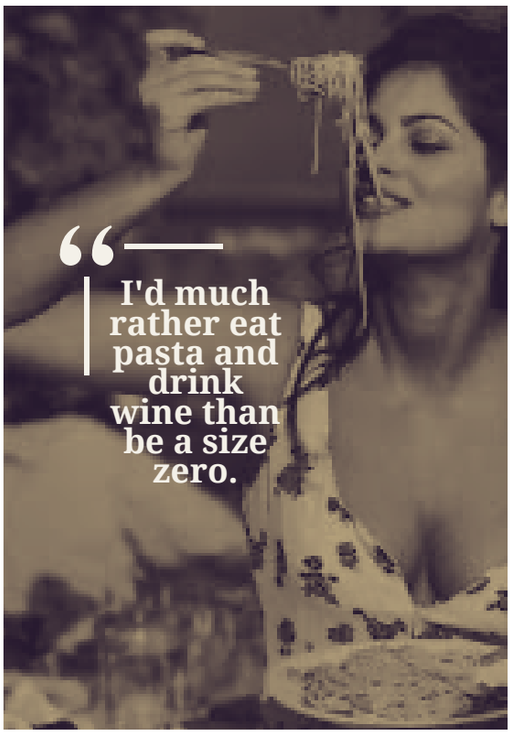
Chicken Tetrazini
poitrine de poulet, linguine, champignons, échalote, sauce crème à l'ail double, parmigiano
27

Ragoût de Tagliatelle
ragoût de bœuf braisé, porc et agneau, demi-glace, crème, fromage fontina, origan frais, persil
28

Cacio e Pepe
parmigiano, pecorino, asiago, beurre, poivre, citron
22

Améliorations

Scallops locales saisies	1 pour 8 | 3 pour 16
Crevettes pochées au beurre	1 pour 6 | 3 pour 12
Saumon de l'Atlantique grillé	14
Poitrine de poulet grillée au za'atar	9
Pain à l'ail et au fromage	9



Mer ET TERRE

Contre-filet coupe californienne
10 oz, tranché et servi à point, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano, champignons cremini et oignons cippolini, sauce agrodolce
43

Côte de bœuf rôtie
avec os, demi-glace de Sangiovese, beurre de moelle osseuse, Broccolini, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano
49

Filet de bœuf Angus certifié
filet de boeuf de 8 oz, purée d'ail au parmigiano, beurre d'ail noir au romarin, demi-glace, broccolini
39

Nous ne servons que la meilleure viande de bœuf

Flétan
flétan poêlé, lentilles noires, orzo, échalote, ail, romesco, tomate cerise
36

Joue de bœuf braisée
creamy parmesan Gnocchi, demi glaze
34

Saumon de l'Atlantique
citron grillé, pesto aux noix, miel, pave de pommes de terre, carottes anciennes au beurre d'agrumes, purée de chou-fleur épicée
34,75

Poulet Primo
suprême de poulet, pave de pommes de terre, broccolini, gremolata, crème de parmigiano, sauce au poivron rouge
29

Ottimo Hamburger
double galette de poitrine de bœuf et de collier, pancetta croustillante, fondue de parmigiano et cheddar, légumes verts, confiture d'oignons caramélisés, sauce secrète avec frites fines et croustillantes
24

Ragoût du chasseur
ragu de bœuf, de porc et d'agneau, légumes racines rôtis aux agrumes, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano avec thym et jus de Sangiovese
28

Côte de porc grillée au whisky
double coupe, saumuré, glacé aux myrtilles, pavé de pommes de terre, purée de chou-fleur épicée
33

Cuisse de canard croustillante
cuisse de canard confite croustillante et glacée, crème à l'ail, orzo au poivre rouge, brocolini
34

Demandez à votre serveur de vous indiquer nos options sans gluten et végétaliennes.

Bière

PRESSION

Toutes les bières à la pression sont servies à 14 oz.

Birra Moretti
Lager / 4.6% / 9.5

Belgian Moon
Bière de blé / 5.4% / 9

Granville Island Lions
Bière D'Hiver / 5.5% / 9.5

Rickard's Red
Ale rouge / 5.2% / 9

Strongbow
Cidre de pomme/ 5.3% / 9

Gahan Beacon Blonde
Bière blonde/ 4.5% / 9

Fine Company Sessions
IPA / 5.1% / 9

Gahan Brewing Tap
Robinet rotatif / 9

BOTTLES & CANS

Cavok Runaway 11
Lager / 4.3% / 11

Pump House "Crafty Radler"
Pamplemousse et mandarine / 473ml / 4.7% / 11.5

Corona
Lager / 330ml / 4.5% / 8

Graystone
Bière pâle / 473ml / 5.0% / 11

Happy Craft
Mûre acidulée / 473ml / 5.5% / 11.5

Michelob Ultra
Lager / 341ml / 4.0% / 8

Tire Shack "Specialist Blonde"
Bière blonde / 473ml / 5.0% / 11

No Boats on Sunday
Cidre de pomme / 500ml / 5.0% / 11

Miller Genuine Draft
Lager / 355ml / 4.7% / 8

Coors Light
Lager / 330ml / 5.0% / 10

Tire Shack "Parts & Labour"
IPA/ 473ml / 5.0% / 11

Guinness
Stout / 440ml / 4.2% / 10

Alexander Keiths
IPA / 341ml / 5.0% / 8

Peroni
Lager / 330ml / 5.1% / 10

Vin À LA BOUTEILLE

PÉTILLANT VIN & CHAMPAGNE

Riunite Bianco Frizzante
Emilia-Romagna, Italie
50

Canard Duchene Cuvee Leonie
Bordeaux, France
135

Dom PÉRIGNON Champagne
Champagne, France
395

Riunite Lambrosco Frizzante IGT
Emilia-Romagna, Italie
50

MOËT & Chandon Champagne
Champagne, France
160

Calvet Celebration Sparkling Rosé
Bordeaux, France
58

Veuve Clicquot
Champagne, France
165

WHITE WINE

Les Jamelles Sauvignon Blanc
Pays d'Oc, France
49

Big Boy Chardonnay
Puglia, Italie
59

Astrolabe Durville Sauvignon Blanc
Malbrough, Nouvelle-Zélande
65

Fontana Fredda Gavi De Gavi Cortese
Piedmont, Italie
75

Gerard Bertrand Cote Des Roses Rose
Languedoc, France
58

Benjamin Bridge Tidal Bay
Nouvelle-Ecosse, Canada
65

RED WINE

Gerard Bertrand Cote des roses Pinot Noir
Pays D'oc, France
65

Villa Antinori Rosso
Toscane, Italie
89

Gabbiano Chianti DOCG
Toscane, Italie
55

Santa Margarita Cabernet Sauvignon
Trentino, Italie
66

Farnito Cabernet Sauvignon
Carpenito, Italie
110

Loveblock Pinot Noir
Central Otago, Nouvelle-Zélande
95

Masi Bonacosta Valpolicella
Verona, Italie
62

Pèppoli Chianti Classico DOCG
Toscane, Italie
89

Grant Burge Barossa Ink Shiraz
Vallée de la Barossa, Australie
59

Two Hands Narly Dudes Shiraz
Barossa Valley, Australie
85

Emilliana Coyam Organic
Colchagua, Chile
89

Centine Rosso
Toscane, Italie
58

LA POIANE Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC
Veneto, Italie
86

Santa Ema Merlot
Vallée de Maipo, Chili
56

Batasiolo Barolo
Piedmont, Italie
95

Masi Costasera Amarone Classico DOC
Vénétie, Italie
121

Banfi Brunello di Montalcino DOCG
Toscane, Italie
131