

<b>CHAMPAGNE</b>		<b>Glass</b>	<b>375ml</b>	<b>750ml</b>
<i>Henriot</i>	<i>Brut Souverain NV</i>	\$25	\$75	\$130
<i>Collin Guillaume</i>	<i>1<sup>er</sup> Cru Brut Reserve NV</i>			\$140
<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Brut Reserve NV</i>		\$85	\$160
	<i>Brut Rose NV</i>		\$100	\$190
<i>Bruno Paillard</i>	<i>Brut Premiere Cuvee MV</i>			\$185
	<i>Rose Premiere Cuvee MV</i>			\$210
<i>Dom Perignon</i>	<i>Vintage 1998</i>			\$480
	<i>Vintage 1996</i>			\$680

### **HOUSEPOUR-WHITE**

<i>Kotare</i>	<i>Sauvignon Blanc, Marlborough 09</i>	\$14		\$70
<i>Daniel Dampt</i>	<i>Chardonnay, Chablis 08</i>	\$16		\$80

### **HOUSEPOUR-RED**

<i>Two Thumbs</i>	<i>Shiraz, Pepperton Estate, Hilltops NSW 08</i>	\$14		\$70
<i>La Fleur Coterie</i>	<i>Merlot, Bordeaux 06</i>	\$16		\$80

### **DESSERT WINE**

<i>Domaine de Durban</i>	<i>Muscat de Beaumes de Venise 06</i>	\$14	\$60	
<i>Oremus</i>	<i>Furmint Late Harvest Tokaji, Hungary 03</i>		\$80	
<i>Taylor's</i>	<i>Late Bottled Vintage Port 03</i>	\$14		

## WHITE WINE

<b>BURGUNDY :</b>		<b>375ml</b>	<b>750ml</b>
<i>Demeocq</i>	<i>Bourgogne 03</i>		\$70
<i>Ch de la Saule</i>	<i>Montagny 1<sup>er</sup> Cru 04</i>		\$90
<i>Leflaive</i>	<i>Macon-Verze 04</i>		\$100
<i>Tremblay</i>	<i>Chablis 1<sup>er</sup> Cru 05</i>		\$120
<i>Bitouzet Prieur</i>	<i>Puligny Montrachet Les Levrons 04</i>		\$160
<i>Etienne Sauzet</i>	<i>Puligny-Montrachet 05</i>		\$220
<i>Vincent Girardin</i>	<i>Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Pucelles 05</i>		\$280
<i>Vincent Girardin</i>	<i>Corton-Charlemagne Grand Cru 05</i>		\$330
<i>Louis Lequin</i>	<i>Batard-Montrachet Grand Cru 00</i>		\$395

## **LOIRE VALLEY :**

<i>Ch Favray</i>	<i>Pouilly Fume 09</i>	\$60	\$100
------------------	------------------------	------	-------

## **ALSACE :**

<i>Paul Buecher</i>	<i>Gewurztraminer Reserve Personnelle 06</i>	\$90	
<i>Paul Buecher</i>	<i>Tokay Pinot Gris Reserve Personnelle 05</i>	\$90	

## **GERMANY :**

<i>Gunderloch</i>	<i>Jean-Baptiste Riesling Kabinett 08</i>	\$85	
-------------------	---	------	--

## **ITALY :**

<i>La Cadalora</i>	<i>Pinot Grigio IGT, Trentino 08</i>	\$70	
<i>Kofererhof</i>	<i>Sylvaner Valle Isarco DOC, Alto-Adige 05</i>	\$80	

## **CHILE :**

<i>Viu Manent</i>	<i>Sauvignon Blanc Reserva, Colchagua 07</i>	\$70	
<i>Casa Lapostolle</i>	<i>Chardonnay Cuvee Alexandre, Rapel Valley 08</i>	\$85	

## **AUSTRALIA :**

<i>Torbreck</i>	<i>Woodcutter's Semillon, Barossa Valley 08</i>	\$85	
<i>Shaw &amp; Smith</i>	<i>Sauvignon Blanc, Adelaide Hills 09</i>	\$75	
<i>Yarra Yarra Vineyard</i>	<i>Sauvignon-Semillon, Yarra Valley 03</i>	\$120	
<i>Cape Mentelle</i>	<i>Chardonnay, Margaret River 08</i>	\$95	
<i>Vasse Felix</i>	<i>Chardonnay, Margaret River 08</i>	\$80	
<i>Mesh</i>	<i>Riesling, Eden Valley 06</i>	\$90	

<b>NEW ZEALAND:</b>		<b>375ml</b>	<b>750ml</b>
<i>Waipara West</i>	<i>Sauvignon Blanc, Waipara Valley 09</i>		\$90
<i>Cloudy Bay</i>	<i>Sauvignon Blanc, Marlborough 09</i>		\$100
<i>Nautilus Estate</i>	<i>Chardonnay, Marlborough 08</i>		\$85

## **RED WINE**

### **BORDEAUX :**

<i>Ch Potensac</i>	<i>Medoc 99</i>		\$120
<i>Ch Sociando-Mallet</i>	<i>Haut-Medoc 03</i>	\$120	\$220
<i>Ch Pibran</i>	<i>Pauillac 03</i>	\$80	
<i>Ch Mouton Rothschild</i>	<i>Pauillac 99</i>		\$650
<i>Ch Pichon Longueville Lalande</i>	<i>Pauillac 88</i>		\$595
<i>Ch Leoville Poyferre</i>	<i>St Julien 89</i>		\$395
<i>Ch Haut Gardere</i>	<i>Pessac-Leognan 04</i>		\$135
<i>Ch Hyot</i>	<i>Cotes-de-Castillon 05</i>		\$85
<i>Ch Canon</i>	<i>St Emilion 02</i>	\$130	
<i>Ch Laroze</i>	<i>St Emilion 98</i>	\$80	
<i>La Fleur de Bouard</i>	<i>Lalande-de-Pomerol 03</i>	\$95	\$180
<i>Ch Valois</i>	<i>Pomerol 02</i>		\$140
<i>L'Hospitalet de Gazin</i>	<i>Pomerol 04</i>	\$70	\$130
<i>La Fleur Petrus</i>	<i>Pomerol 97</i>		\$380

### **BURGUNDY :**

<i>Bruno Desauney-Bissey</i>	<i>Chambolle-Musigny 06</i>		\$135
<i>Olivier</i>	<i>Pommard 04</i>		\$145
<i>Bouchard</i>	<i>Pommard 00</i>		\$150
<i>Sylvie Esmonin</i>	<i>Gevrey-Chambertin 02</i>		\$160
<i>J Faiveley</i>	<i>Nuits-St-Georges 'Les Lavieres' 07</i>		\$145
<i>Thibault Liger-Belair</i>	<i>Nuist-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru 02</i>		\$220
<i>Hugenot</i>	<i>Charmes-Chambertin Grand Cru 04</i>		\$230
<i>Bruno Desauney-Bissey</i>	<i>Echezeaux Grand Cru 05</i>		\$250
<i>Georges Lignier</i>	<i>Clos St-Denis Grand Cru 03</i>		\$295
<i>Fougeray Beauclair</i>	<i>Bonnes-Mares Grand Cru 00</i>		\$360

<b>RHONE :</b>		<b>375ml</b>	<b>750ml</b>
<i>Gicon</i>	<i>Cotes-du-Rhone 05</i>		\$70
<i>Lucien et Andre Brunel</i>	<i>Cotes-du-Rhone Cuvee Sommelongue 04</i>		\$95
<i>St Cosme</i>	<i>Gigondas 04</i>		\$140
<i>Beaucastel</i>	<i>Chateauneuf-du-pape 05</i>	\$150	\$280

<b>SOUTH-WEST :</b>			
<i>St Sernin</i>	<i>Cahors 01</i>		\$85

<b>SPAIN :</b>			
<i>Miguel Torres</i>	<i>Mas La Plana Cabernet Sauvignon, Penedes 02</i>		\$160
<i>Bodegas Y Vinedos</i>	<i>Alion, Tempranillo, Ribera del Duero 02</i>		\$195

<b>ITALY :</b>			
<i>Barone Ricasoli</i>	<i>Brolio, Chanti Classico DOCG, Tuscany 07</i>	\$60	\$100
<i>Castello di Fonterutoli</i>	<i>Chanti Classico DOCG, Tuscany 03</i>	\$100	\$180
<i>Ciacci Piccolomini</i>	<i>Brunello di Montalcino DOCG, Tuscany 04</i>	\$110	\$200
<i>Paolo Scavino</i>	<i>Barolo DOCG, Piedmont 01</i>	\$125	\$230

<b>CHILE :</b>			
<i>Viu Manent</i>	<i>Malbec Reserva, Colchagua 07</i>		\$75
<i>Casa Lapostolle</i>	<i>Merlot Cuvee Alexandre, Casablanca Valley 06</i>		\$105

<b>AUSTRALIA :</b>			
<i>Torbreck</i>	<i>Woodcutter's Shiraz, Barossa Valley 07</i>		\$80
<i>Cape Mentelle</i>	<i>Shiraz, Margaret River 07</i>		\$95
<i>Penfolds</i>	<i>RWT Shiraz, Barossa Valley 01</i>		\$380
<i>Vasse Felix</i>	<i>Cabernet-Merlot, Margaret River 07</i>		\$80
<i>Henschke</i>	<i>Cabernet Sauvignon, Eden Valley 99</i>		\$280

<b>NEW ZEALAND :</b>			
<i>Waipara West</i>	<i>Pinot Noir, Waipara Valley 06</i>		\$125
<i>Cloudy Bay</i>	<i>Pinot Noir, Marlborough 08</i>		\$120
<i>Nautilus Estate</i>	<i>Pinot Noir, Marlborough 08</i>		\$110

<b>UNITED STATES OF AMERICA :</b>			
<i>Francis Coppola</i>	<i>Claret Cabernet, Napa Valley 06</i>		\$95