



BRASSERIE NEW YORK

Sint-Maarten

STEAKHOUSE & RESTAURANT

CHAMPAGNE FRANCE 
SUGGESTED WITH APPETIZERS

BRUT

Gosset Excellence Brut \$ 68

Gosset Grande Réserve Brut \$ 85

EXTRA BRUT

Célébris Vintage 2002 \$ 205

ROSE BRUT

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut (100% Pinot Noir) \$ 155

Gosset Grand Rosé Brut \$ 108

BLANC DE BLANCS

Henriot Blanc De Blancs \$ 96

SPUMANTE ITALIE

Prosecco Valdobbiadene Prestige Extra DOCG Veneto \$ 22

ROSES FRANCE

SUGGESTED WITH GRILLED MEATS AND SEAFOOD

CÔTES DE PROVENCE

Abeille Le Canet Des Maures \$ 22

Ch. St Martin « Eternelle Favorite » Cru Classé \$ 42

La Chapelle Ste Roseline Cru Classé \$ 70

BANDOL

Ch. Salettes La Cadière D'Azur \$ 42

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Ch. La Coste Cuvée Bellugue (organic) \$ 32

BLANCS FRANCE

SUGGESTED WITH SEAFOOD, RIPENED CHEESE

ALSACE FRANCE

Riesling Gd Cru Schoenenbourg Doppf & Irion \$ 52

Black Tie (Blend Pinot Gris & Riesling) By Pfaffenheim \$ 42

SUGGESTED WITH SEAFOOD, RIPENED CHEESE

LOIRE FRANCE (100% SAUVIGNON BLANC)

Sancerre Les Baronnes Henri Bourgeois \$ 38

Pouilly Fumé La Moynerie Michel Redde & Fils \$ 42

SUGGESTED WITH SEAFOOD, RIPENED CHEESE

BOURGOGNE FRANCE (100% CHARDONNAY)

St Véran Les Plantés Cave De Prissé \$ 28

Pouilly Fuissé Vignes Romanes Bouchard Père & Fils \$ 42

Chablis Les Vieilles Vignes La Chablisienne \$ 38

Chassagne-Montrachet Bouchard Père & Fils \$ 75

Meursault 1 er Cru Genevrières Dom. Bouchard Père & Fils \$ 120

SUGGESTED WITH SEAFOOD, RIPENED CHEESE

VALLÉE DU RHÔNE FRANCE

Châteauneuf-Du-Pape Ch. La Nerthe (Organic) \$ 89



STEAKHOUSE & RESTAURANT

ROUGE FRANCE 
SUGGESTED WITH GRILLED MEAT OR FISH

LOIRE FRANCE

Saumur-Champigny Ch. De Targé Edouard Pisany-Ferry \$ 26
Sancerre Les Royaux Domaine Laporte (100% Pinot Noir) \$ 64

SUGGESTED WITH GRILLED MEAT WITH SAUCE, CHEESE, DELICATESSEN

BOURGOGNE FRANCE (100% PINOT NOIR)

CÔTE DE BEAUNE
Beaune Du Château 1er Cru Dom. Bouchard Père & Fils \$ 62
Pommard Les Petits Noizons Ch. De Meursault \$ 74

CÔTE DE NUITS

Chambolle Musigny Vieilles Vignes Dom. Marchand & Frères \$ 92
Nuits-St-Georges 1 er Cru Aux Perdrix Dom. Des Perdrix \$ 159

SUGGESTED WITH DELICATESSEN, DRY CHEESE, FISH

SUGGESTED WITH DELICATESSEN, DRY CHEESE, FISH

BEAUJOLAIS (100% GAMAY)
Fleurie La Réserve Villa Ponciago \$ 32

SUGGESTED WITH MEALS IN SAUCE, RIPENED CHEESE, MUSHROOM

VALLEE DU RHÔNE FRANCE

NORD (100% SYRAH)
Crozes-Hermitage Les Jalets Paul Jaboulet Aîné \$ 32
Côte Rôtie Les Jumelles Paul Jaboulet Aîné \$ 129

SUGGESTED WITH GRILLED RED MEAT, LAMB, STEWS

VALLEE DU RHÔNE FRANCE

SUD (BLEND GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE ...)
Gigondas Laurus Gabriel Meffre \$ 52
Châteauneuf-Du-Pape Ch. La Nerthe (Organic) \$ 90

SUGGESTED WITH GRILLED CUISINE, GRILLED RED MEATS, DRY CHEESE

PROVENCE FRANCE

Ch. Ste Roseline Cuvée Du Prieure Cru Classé \$ 57
Bandol Salettes La Cadière D'Azur \$ 50



STEAKHOUSE & RESTAURANT

ROUGE FRANCE

SUGGESTED WITH GRILLED RED MEATS DUCK, VEAL CUTLETS

BORDEAUX FRANCE

(Blend Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Ch. De Ricaud Alain Thienot

\$ 25

BORDEAUX SUPERIEUR

Ch. Pey La Tour Réserve Du Château

\$ 28

CANON FRONSAC (ORGANIC)

Ch. Canon St Michel J. Yves Millaire

\$ 42

GRAVES

Ch. Rahoul Alain Thienot

\$ 45

ST EMILION

Angélique De Monbousquet Gd Cru

\$ 49

MEDOC

La Chapelle De Potensac 2nd Vin Du Cru Bourgeois Ch. Potensac

\$ 39

SUGGESTED WITH LAMB AND GAME

PAUILLAC

Lacoste Borie 2nd Vin Du Cru Classé Ch. Gd Puy Lacoste

\$ 75

SUGGESTED WITH LAMB AND RED MEAT

ST ESTEPHE

Frank Phélan 2nd Vin Du Cru Bourgeois Ch. Phélan Ségur

\$ 68

ST JULIEN

Ch. Lalande-Borie

\$ 89

BRASSERIE NEW YORK

BY LES GRANDS VINS DE FRANCE





STEAKHOUSE & RESTAURANT

ETRANGERS

USA WASHINGTON STATE

Ch. Ste Michelle Cabernet Sauvignon Columbia Valley \$ 28

Vin Blanc Eroica Riesling Columbia Valley Ch. Ste Michelle \$ 39

OREGON

Biodynamic Bergström Pinot Noir Cumberland Reserve Willamette Valley \$ 69

SUGGESTED WITH BEEF, GAME, LAMB, DUCK GRILLED OR WITH SAUCE

CALIFORNIE ROUGE

Decoy By Duckhorn Red Blend Bordeaux Varietals \$ 38

Francis Ford Coppola Merlot Diamond Series \$ 30

Simi Cabernet Sauvignon Alexander Valley \$ 44

Goldeneye Pinot Noir Anderson Valley \$ 79

Brandlin Cabernet Sauvignon Mount Veeder \$ 90

Nickel & Nickel Organic Cabernet Sauvignon C.C. Ranch Rutherford Napa Valley \$ 170

De Loach Zinfandel Russian River Valley \$ 42

SUGGESTED WITH GRILLED FISH OR IN SAUCE, CHEESE, VEAL AND WHITE MEAT

CALIFORNIE BLANC

La Crema Pinot Gris Monterey \$ 38

Kendall Jackson Chardonnay Groven Estate Vintner's Reserve \$ 37

Robert Mondavi Winery Chardonnay Napa Valley \$ 44

Simi Sauvignon Blanc Sonoma County \$ 30

Duckhorn Sauvignon Blanc Napa Valley \$ 45

Far Niente Chardonnay Organic Napa Valley \$ 115

ARGENTINE

Clos De Los Siete By Michel Rolland Malbec Mendoza \$ 32

CHILI

Triple C Santa Rita Valle Del Maipo (Cabernet Franc / Carmenere / Cabernet Sauvignon) \$ 28

BRASSERIE NEW YORK

BY LES GRANDS VINS DE FRANCE

