

☾ BIODYNAMIC ✨ ORGANIC  
 🌿 SUSTAINABLE 🍷 NATURAL

🍷 = 🍷🍷🍷 (6 OZ POUR)

VSV is proud to offer selections from several boutique producers. Due to limited production, certain selections may not always be available. In the event, please ask your server for an alternative recommendation.

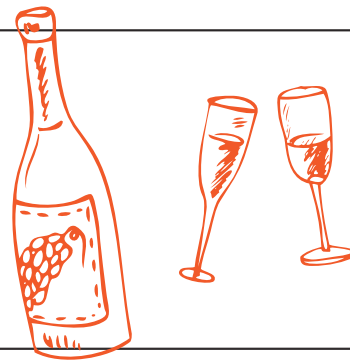
## WINE FLIGHT & CHEESE PAIRING

3 GLASSES FOR \$18  
 5 GLASSES FOR \$29

3 GLASSES & 3 CHEESES FOR \$40  
 5 GLASSES & 5 CHEESES FOR \$61

# CHAMPAGNE

**Vin Petillant Brut Rosé Jacques Pelvas \$15 gl \$75 btl**  
**Champagne Blanc de Blanc, le Brun de Neuville ✨ \$17 gl \$85 btl**  
**Champagne Rosé Ayala \$22 gl \$110 btl**



# ROSÉ

**Côteaux Varois en Provence Domaine des Monticoles 17' ✨ 16/64**

# BLANCS

## LOIRE

<b>Muscadet Sèvre-et-Maine Jerome Huchet 17' ✨</b>	<b>12.5/50</b>
<b>Sancerre Pierre Riffault 17'</b>	<b>18/72</b>
Sancerre «Phillipa» Domaine Paul Cherrier Pere & Fils 15'	80
<b>Vouvray Demi-Sec Château de Montfor 17' 🍷</b>	<b>14/56</b>
Gros Plant du Pays Nantais «Folle Blanche» J. Pascal Aubron 16'	50
Saumur «La Pierre Frite» Domaine du Pas St. Martin 16'	60
Saumur «Lieu-dit Les Epinats» Cave de Saumur 16'	50
Savenniere «Clos du Pappillon» Domaine de Baumard 14'	80
<b>Anjou Feuille D'or Domaine Delesvaux 15' ✨</b>	<b>16/64</b>
Cour-Cheverny «Romorantique» Domaine Philippe Tessier 14' ✨	60

## ALSACE

<b>Pinot Blanc Pierre Sparr 16' ☾</b>	<b>15/60</b>
Auxerrois Domaine Valentin Zusslin 15' ☾	45
Trimbach vendanges tardives 07'	95
Alsace Grand Cru «Kaefferkopf» Domaine Binner 10'	65
Alsace «Ammerschwahr» La Grange de l'oncle Charles 16' ✨	50
Alsace «6 Pieds Sur Terre» Frederic Geschickt N.V. 🍷	38
Lieu-Dit Pinot Gris «Gazouille Hinterberg» Binner 10'	50
<b>Riesling Vieilles Vignes Damien &amp; Nicolas Sohler 16' 🍷</b>	<b>16/64</b>
Riesling Clos GC Pfnstberg Domaine Valentin Zusslin 11'	100

## BORDEAUX

<b>Bordeaux Château Tassin 16'</b>	<b>12.5/50</b>
------------------------------------	----------------

## SUD OUEST

<b>Jurançon Sec Château de Jurque 17' 🍷</b>	<b>12.5/50</b>
<b>Gaillac Les Rials Domaine de la Chanade 17'</b>	<b>12.5/50</b>

## SAVOIE

Vin de Savoie Le Petit Canon Jacques Mailliet 13' ✨	50
---	----

## BOURGOGNE

<b>Beaujolais-Villages Blanc Les Monthieux D. V. Sornin 17'</b>	<b>12.5/50</b>
<b>Chablis Domaine Gueguen 16'</b>	<b>15/60</b>
Chablis Grand Cru Les Blanchots Domaine Laroche 15'	160
Chablis Premier cru Vaurorent Jean-Marc Brocard 15'	80
Chablis 1er Cru Vaillons Domaine Alain & Adrien Gautherin 16'	95
<b>Montagny «Les Bassets» Château de Chamilly 15' 🍷</b>	<b>14/56</b>
Vougeot 1er Cru «Les Cras» Domaine Bertagna 12'	190
Vin de France «Grande Charme» Alice Beaufort 15'	50
Aligoté «Sextant» 16'	45
Auxey-Duresses Camille Giroud 15'	80
Macon-Loche «Les Longues Terres» Marcel Couturier 16'	45
Mercurey Chateau de Chamirey 16'	70
Hautes Côtes de Beaune Domaine H&D Delagrangue 15' ✨	50
<b>Bourgogne «Les Salines» Domaine Guegen 16'</b>	<b>12.5/50</b>
Saint Romain Sous le Chateau Benjamin Leroux 15'	80
Saint-Aubin 1er Cru «Les Champlots» F&D Clair 15'	75
Chassagne Montrachet Domaine Bonnardot 15	95
Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Gagnard Delagrangue 16'	125
Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroye D. H.-Lochardet 15'	170

## RHONE

Brezeme Domaine Lombard 15' ☾	55
Côte du Rhône Les Grillons Clos des Grillons 15'	38
Chateauneuf-du-Pape Domaine de Beaufort 16' ☾	115
<b>Côtes du Rhône Blanc E. Guigal 16' ☾</b>	<b>12.5/50</b>
<b>Viognier Vin de Pays Le Colombier 16' ✨</b>	<b>12.5/50</b>

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

Cotes Catalanes «Papillon» Domaine de l'Auseil 12'	50
Vin de France «Barrick White» Domaine Leonine 15' 🍷	60
<b>PicPoul de Pinet Dom. MontMassot 16' 🍷</b>	<b>12.5/50</b>

## PROVENCE

<b>Cotes de Provence Château les Valentines 16' 🍷</b>	<b>12.5/50</b>
Bouches du Rhone Petit Sale Chateau de Roquefort 16' ✨	50

## CORSE

<b>Corsica Domaine Vico 16' 🍷</b>	<b>12.5/50</b>
-----------------------------------	----------------

# ROUGES

## ALSACE

Alsace "Pinot Noir" Cave Hunawihr 17' 14/56

## LOIRE

Sancerre Rouge Domaine Gerard Millet 16' 16/64

Saumur "La Pierre Frite" Domaine du Pas St. Martin 15' # 45

Cheverny "Envol" Domaine des Huards 16' € 12,5/50

Cheverny "Les Hauts de Madon" Christian Venier 15' # 55

Vin de France "Groslocaux" Chahut et Prodiges 15' (N) 40

Anjou «Enlèvement Demandé» Domaine Nicolas Reau 16' € 15/60

Vin de France "Magma Rock" No Control 2016' (N) 50

## BORDEAUX

Bordeaux Château de Hartes 16' 12,5/50

Blaye Côtes de Bordeaux Château Les Grands Maréchaux 15' 55

Bordeaux Château Auguste 15' 75

Côtes de Francs Château Moulin de La Roquille 14' € 14/56

Castillon Côtes de Bordeaux Château de Pitray 15' 50

Castillon Côtes de Bordeaux Château Moya 14' 80

Saint-Émilion Grand Cru Château Haut Pezat 15' 18/72

Saint-Emilion Grand Cru Château Teyssier 12' 75

Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé Château Angelus 04' 525

Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé Château Cheval Blanc 08' 1200

Pomerol Château La Creation 15' 75

Pomerol Clos René 15' 80

Pomerol Château de Sales 14' 85

Pomerol Château La Pointe 14' 95

Pomerol Blason de L'Évangile 12' 125

Pomerol Château Le Gay 12' 225

Pomerol La Conseillante 07' 295

Haut-Médoc Les Allées de Cantemerle 14' 16/64

Haut Medoc Château Bernadotte 10' 65

Haut Medoc Grand Cru classé Château Cantemerle 14' 85

Margaux Le Page de La Tour de Bessan 15' 55

Margaux 3ème Grand Cru Classé Château Boyd-Cantenac 10' 170

Margaux 3ème Grand Cru Classé Château Palmer 00' 625

Margaux 1er Grand Cru Classé Château Margaux 02' 2000

Pessac-Leognan 1er Grand Cru Classe Chateau Haut-Brion 09' 2750

Saint-Julien Sarget De Gruaud Larose 12' 75

Saint-Julien Château Gloria 12' 95

Saint-Julien Grand Cru Classé Château Ducru-Beaucaillou 08' 500

Saint-Estèphe Les Hauts de Pez 15' 60

Saint-Estèphe La Chapelle de Calon 11' 75

Saint-Estèphe Les Pèlerins de Lafon-Rochet 14' 80

Saint-Estephe Chateau Les Ormes de Pez 07' 90

Saint Estephe Chateau Meyney 11' 105

Saint-Estèphe Grand Cru Classé Château Calon-Ségur 06' 375

Pauillac La Fleur des Haut Bages Liberal 12' 70

Pauillac 2ème Grand Cru Classé Chât. Pichon Longueville Comtesse de Lalande 09' 400

Pauillac Grand Cru Classé Château Lynch-Bages 12' 450

Pauillac 1er Grand Cru Classé Château Mouton Rothschild 05' 1700

## JURA/ SAVOIE

Bugey "Mataret" Thierry Tissot 13' € 60

Arbois Pupillin «La Chamade» Philippe Bornard 2015' 60

Vin des Allobroges «Champs Levat» Jean-Yves Peron 14' € 80

## SUD OUEST

Cahors Château Nozières «Les Terrasses» 14' 15/60

Vin de France «Tu Vin Plus Aux Soirees» Fabien Jouves 2016' 45

## BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages Domaine Loic & Noel Bulliat 17' # 12,5/50

Vin de France «G» France Gonzalvèz 15' (N) 45

Moulin a Vent Couvent des Thorins 15' 60

Brouilly Vieilles Vignes Domaine Joubert 14' (N) 65

## BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits Dames de Vergy Domaine Guyon 16' 18/72

Gevrey-Chambertin "Au Vellé" Domaine Marchant-Grillot 09' 95

Gevrey-Chambertin "La Justice" Domaine Antonin Guyon 12' 150

Bourgogne Château de Chamilly 16' 12,5/50

Hautes Côtes de Beaune "La Combotte" Domaine Charles 16' 15/60

Pommard Domaine Henri Darnat 13' 75

Irancy Domaine Benoit Cantin 16' 65

Chassagne-Montrachet Les Voillenots C.-Duvernavy 14' 95

Santenay "1er Cru Clos de Tavannes" D. F. et D. Clair 15' # 85

Maranges "1er Cru Clos De La Fussièrre" Monopole X. Monnot 15' 90

Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Henri Richard 11' € 225

Charmes-Chambertin Grand Cru Michel Magnien 15' 375

Beaune "1er Cru Les Cent-Vignes" Xavier Monnot 15' 140

Beaune "1er Cru Les Grèves" Domaine de Montille 13' # 150

Volnay "1er Cru Carelle sous la Chapelle" D. R.-F. Pere & Fils 08' 105

Volnay "1er Cru Les Lurets" Camille Giroud 15' 225

Vosne-Romanée Vieilles Vignes Michel Magnien 15' 150

Savigny-les-Beaune "1er Cru Lavières" D. Tollot-Beaut et Fils 15' 140

Aloxe-Corton "1er Cru Les Valozieres" D. Sylvain Loichet 13' # 155

Fixin Domaine Pierre Gelin 15' 95

Pommard Domaine Darnat 13' 85

Pommard Vieilles Vignes Bernard La Levrière Dugat-Py 14' 200

## RHÔNE

Brézème "Les Vignes de Raspan" Domaine Lombard 17' € 15/60

Côte-du-Rhône Villages Cairanne D. Catherine Le Goeuil 13' 60

Le Cri de l'Araignée 16' 60

Saint-Joseph Chante-Perdrix Domaine Philippe Verzier 08' 85

Vacqueyras Domaine le Colombier 17' # 12,5/50

Châteauneuf du Pape Domaine Juliette Avril 16' € 15/60

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

"Viti Vini Bibi" Domaine Benjamin Taillandier 15' (N) 50

Vin de France «Gibraltar» Domaine J.-P. Padie 15' 65

Vin de Pays du Vaucluse Domaine Gourt de Mautens 2013' # 105

Languedoc «Cuvée Pièce Noble» Château Argentiès 15' # 12,5/50

Vin de France «Zou Mai» John Almansa 2016' 45

Pays D'Oc "Syrah" Domaine les Yeuses 14' € 45

Corbières Château Pech-Latt 15' # 45

C. du Roussillon Bila-Haut "Occultum Lapidem" M. Chapoutier 15' € 60

Minervois "Le Vin de Plume" Domaine du Somail 15' € 45

Vin de France "Samsó Seulle" Domaine Frederic Brouca 16' # 50

Faugères "Esprit Nature" Mas Olivier 16' # 40

Terrasses du Larzac "Le Salut de la Terre" 16' 12,5/50

## PROVENCE

Provence Domaine du Jas d'Esclans 16' 14/56

## CORSE

Porto Vecchio Domaine Terraccia 13' # 14/56

# Vin Sur Vingt FOOD MENU



## CHARCUTERIES

3 FOR \$22 / 5 FOR \$32

- organic*
- SAUCISSON SEC** Dry Sausage Plate with Pickles 8
  - SAUCISSON A L'AIL** Garlic Sausage Plate with Pickles 8
  - ROSETTE DE LYON** Pork Sausage Plate with Pickles 8
  - PÂTÉ DE CAMPAGNE** Housemade Pork Pate Served with Toast and Pickles 11
  - MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE** Housemade Chicken Liver Mousse Served with Toast & Mustard 7
  - RILLETTE** Housemade Shredded Pork Served with Pickles & Mustard 8
  - CHIFFONADE DE JAMBON CRU** Country Style Ham, Pickles 9
  - TERRINE DE FOIE GRAS** Duck Terrine (extra \$10 for combo) 19

## FROMAGES

3 FOR \$22 / 5 FOR \$32

**SINGLE ORDER** Ask for our Daily Selection 9

### COMBOS

- 3 FROMAGES & 3 CHARCUTERIES : \$39
- 5 FROMAGES & 5 CHARCUTERIES : \$59

## CLASSIQUES

- OLIVES** Marinated Mixed Olives, Herbes de Provinces 6
- CRÈME DE BLEU** Warm Blue Cheese Dip, Toast 9
- FRENCH ONION SOUP** Vegetable Broth, Caramelized Onions, White Wine, Gratinated Cheese 14
- ESCARGOTS** Garlic and Parsley Butter Sauce 14
- STEAK TARTARE AU COUTEAU** Hand-Chopped, Grass Fed Beef Tenderloin. Served with Mixed Greens 18

## TARTINES

- TOMATE** Fresh Tomato, Basil Pesto 9
- BRIE AU MIEL** Melted Brie, Honey 12
- JAMBON** Country Ham, Chili Oil 14
- SAUMON** Smoked Atlantic Salmon, Red Onions, Capers, Lemon Crème Fraîche 16
- CHAMPIGNON** Sauted Mushrooms, Goat Cheese 14

## SANDWICHES

- CROQUE PROVENÇAL** Tomatoes, Gruyere, Basil Pistou 12
- CROQUE MONSIEUR/MADAME** Black Forest Ham, Gruyere, Garlic Parmesan Bechemel 14/16
- CROQUE SAUMON** Atlantic Smoked Salmon, Gruyere, Garlic Parmesan Bechemel 16
- SHRIMP CLUB** Marinated Shrimp, Wasabi Mayo, Tomato, Avocado, Greens 15
- POULET** Marinated Chicken Thigh, Tomatoes, Avocado, Chipotle Mayo 15
- STEAK** Hanger Steak, Red and Green Peppers, Swiss Cheese, Caramelized Onions 18

## CASSOLETTES

3 FOR \$34 / 5 FOR \$57 (1 of each only)

- BOEUF BOURGUIGNON** Beef Braised Stew in Red Wine, Carrots, Fingerling Potatoes, Pearl Onions 14
- CANARD** Duck Breast, Sauteed Potatoes, Red Pepper Wine Sauce 16
- POULET BASQUAISE** Braised Chicken, Tomatoes, Green and Red Peppers, Onions 14
- SAUMON** Atlantic Salmon, Tomatoes, Shallots, Capers 18
- RATATOUILLE** Tomatoes, Eggplant, Zucchini, Onions, Garlic, Herbes de Provinces 12
- WARM ZUCCHINI** Roasted Zucchini, Squash, Garlic, Goat Cheese, Cherry Tomatoes 12

## SALADES (add \$2 for chicken or shrimp)

- LA NICOISE** Fresh Tuna Steak, Mixed Greens, Eggs, Potatoes, Black Olives, Red Onions, Lemon Juice, Balsamic Glaze 18
- FERMIÈRE** Mixed Greens, Roasted Chicken, Avocado, Tomatoes, Cucumbers, Corn, Red Onions, Shallot Vinaigrette (Add \$2 for Bacon) 16
- SHRIMP** Lemon Marinated Shrimp, Avocado, Cherry Tomatoes, Cucumbers 16

## DESSERTS

- GATEAU AU CHOCOLAT** Warm Chocolate Cake, Salted Caramel Whip Cream 9
- TARTE TATIN** Classic French Apple Pie, Cinammon Crème 9

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.  
20% GRATUITY WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR MORE.