


HAPPY HOUR WINE FEATURE

 **Pot Lyonnais**
A 500 milliliter carafe of
Café Campagne's house red wine
10.

HAPPY HOUR 3 oz taste

CHAMPAGNE & SPARKLING

NV <i>Rosé</i> Louis Perdrier	2.25
NV <i>Brut Etoile</i> Monmousseau	2.75

BLANC

2008 VdP du Val de Loire <i>Sauvignon Blanc</i> Marigny-Neuf	2.50
2008 VdP du Var <i>Viognier Sainte Fleur</i> Triennes	3.
2008 <i>Muscadet Sèvre et Maine</i> Château de la Cantrie	2.25
2008 <i>Vouvray</i> Domaine le Peu de la Moriette	3.50
2008 <i>Bourgogne Macon</i> <i>Chardonnay</i> Domaine Talmard	2.50
2008 <i>Alsace Pinot Gris</i> Lucien Albrecht	3.75

ROSÉ

2009 <i>Costières de Nimes</i> Mourgues du Gres	2.50
---	------

ROUGE

2008 <i>Vin de Pays du Vaucluse Red Wine</i> <i>Syrah, Mourvedre</i> Leydier & Fils	2.50
2008 <i>Côtes du Rhône</i> Domaine de Couron	2.75
2007 <i>Touraine Pinot Noir</i> Roc de Châteaueux	2.50
2008 <i>Coteaux de l'Ardèche Marselan</i> Domaine de Couron	2.25
2006 <i>Château Les Grands Maréchaux</i> Première Côtes de Blaye	3.
2009 <i>Columbia Valley WA Syrah</i> Balboa Winery	3.50

PETITS PLATS



HARICOT VERT EN SALADE

**Green beans marinated with lemon vinaigrette
 and shallots topped with grilled bacon** 5.

PETIT BURGER D'AGNEAU

**Small lamb burger served with
 balsamic onions and aioli on gougère** 2.

FROMAGE

**Comté served with baguette and
 house-made fruit confiture (one ounce)** 2.

PÂTÉ SANDWICH
**Country-style pork and
 chicken liver pâté on gougère** 1.

POMMES FRITES

Served with aioli 4.

ASSIETTE D'OLIVES ET D'AMANDES

Olives and almonds 4.

PETITE TARTE FLAMBÉE

Bacon and onion tarte with goat *fromage blanc* 5.

RILLETTES DE CANARD ET DE PORC

**Potted duck and pork with coarse salt,
 Dijon mustard and croustade** 5.