

L'APÉRO COCKTAILS \$ 12 ea.

- GALLERIA PARK ROSÉ Fusion cocktail, Rose Liqueur
- LE PARC LYCHEE Hypnotiq cocktail, Lychee Liqueur
- BISTROBAR APÉRO Vodka, Lillet Rosé, Green Chartreuse
- FRENCH MARTINI Vodka, Raspberry Liq, Pineapple
- PINK ELEPHANT Vodka, Limoncello, Raspberry Liqueur
- RETROPOLITAN Vodka, Raspberry Liqueur, Orange Liqueur
- ESPRESSO MARTINI Vodka, Coffee Liqueur, Espresso
- BISTRONOMIE APÉRO Plum wine, Elderflower Liqueur
- LE PARC FRENCH 75 Cognac, Sparkling wine, Lemon
- KIR ROYALE Sparkling wine, Cassis Liqueur
- BELLINI Sparkling wine, Peach Liqueur

HAPPY HOUR MENU | 3 :00 PM – 5 :00 PM

GOUGÈRES au COMTÉ Cheese puff with comté cheese	\$ 9
PALMIERS au POIREAU Leeks and puff pastry palmiers	\$ 12
PAINS a L'ANCHOIS Anchovy croissant	\$ 4 each
RAVIOLIS D'ÉPINARDS de RICOTTA et PARMESAN Spinach ricotta parmesan raviolis, thyme sauce	\$ 14
BAGUETTE et BEURRE French Baguette and butter	\$ 4
ASSIÈTTE de CHARCUTERIE ASSORTIES Charcuterie plate & condiments, crostinis	\$ 25
ASSIÈTTE de FROMAGES ASSORTIS Chef's selection cheese plate, nuts, fruits, honey	\$ 19
FONDUE de FROMAGE de CHÈVRE Warm goat cheese, crostinis, honey	\$ 14
ŒUFS à LA NEIGE Floating island, anglaise sauce, caramel	\$ 12
LA COUPE PÊCHE MELBA Peach, vanilla ice cream, raspberry, whipped cream	\$ 15

Le Parc®

BISTROBAR

WINE BY THE GLASS

SPARKLING WINE

- Mumm Sparkling Brut PRESTIGE NV | Napa | FRANCE | California GLS \$ 13
- Hubert Meyer CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ NV | AOP Crémant D'Alsace | FRANCE | Alsace \$ 10

WHITE

- | | GLS | PETIT
CHOPINE
250 ml | GRAND
CHOPINE
375 ml |
|---|-------|----------------------------|----------------------------|
| Château St Martin de La Garrigue 2022 Languedoc, FRANCE 100 % Picpoul | \$ 10 | \$ 20 | \$ 30 |
| Domaine Edmond Latour Blanc 2021 Southern Rhône, France 70% Viognier - 30% Grenache Blanc | \$ 9 | \$ 18 | \$ 27 |
| Domaine de la Coche 2022 Loire, FRANCE 100% Sauvignon Blanc | \$ 8 | \$ 16 | \$ 24 |
| Manoir Du Capucin MÂCON DAVAYÉ 2022 Burgundy, FRANCE 100 % Chardonnay | \$ 12 | \$ 24 | \$ 36 |

RED

- | | | | |
|---|------|-------|-------|
| Château Tenein 2020 Bordeaux, FRANCE 55% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc | \$ 8 | \$ 16 | \$ 24 |
| Chateau Vannières 'HERITAGE' 2021 Bandol, FRANCE 65% Mourvèdre - 35% Grenache | \$ 8 | \$ 16 | \$ 24 |
| Domaine David Givaudan "LA BÊTE" 2021 A.O.C Côtes-du-Rhône, FRANCE 70% Grenache - 30% SyraH | \$ 9 | \$ 18 | \$ 27 |
| Domaine Haut Mourier Les Pierres 2021 Languedoc, FRANCE 100 % Pinot Noir | \$ 9 | \$ 18 | \$ 27 |

ROSE

- Chateau Saint Pierre Cuvée Eden Rosé 2023 | Provence, FRANCE | 60% Cinsault - 40% Grenache \$ 10 \$ 20 \$ 30

COCKTAIL'S \$ 18 each

ICONIC COCKTAIL'S

- FRENCH REVOLUTION | 1789 Brandy, Lillet Blanc Bénédictine
- THE MARTINEZ | 1863 Gin, Maraschino Liq., Sweet Vermouth
- SAZERAC | 1838 Cognac, Simple syrup, Peychaud bitter
- CORPSE REVIVER # 1 | 1871 Calvados, Cognac, Sweet Vermouth
- BIJOU | 1890 Gin, Green Chartreuse, Sweet Vermouth
- JACK ROSE | 1908 Apple Brandy, Grenadine, Lemon
- LAST WORD | 1915 Gin, Chartreuse Green, Maraschino Liq
- AVIATION | 1917 Gin, Maraschino Liq., Creme de Violette
- BOULEVARDIER | 1920 Bourbon, Lillet Rouge, Sweet Vermouth
- SIDECAR | 1922 Cognac, Orange Liq., lemon juice
- CHAMPS ELYSEES | 1925 Cognac, Chartreuse Green, Lemon
- POMPADOUR | 1936 Rum, PDC, Lemon
- VIEUX CARRÉ | 1938 Whiskey, Cognac, Sweet Vermouth
- VESPER | 1953 Gin, Vodka, Lillet Blanc
- STUDIO 54 | 1977 Vodka, Midori, Pistachio Liq, Pineapple
- BAUMÉTINI | 2010 Cognac, Yuzu Liqueur, Passionfruit

LILLET COCKTAIL'S

- FRENCH BLONDE Gin, Lillet Blanc, Elderflower Liq
- PAPER PLANE Bourbon, Lillet Rouge, Amaran
- DIVION BELL Mezcal, Lillet Rose, Marischino Liq
- BLUE STAR Cognac, Lillet Blanc, Blue Curacao
- NECROMANCER Lillet Rose, Elderflower Liq, Absinthe
- JASMINE Gin, Lillet Rose, Cointreau, Rose Liq
- ELDERROSE SPRITZ Lillet, Sparkling wine, Elderflower Liq.

ANIMAL THEME COCKTAIL'S

- BENGAL TIGER Cognac, Marischino Liq., Orange Liq , Pineapple
- BLUE ELEPHANT Cognac, Blue Curaçao, Pineapple, lLemon
- GOLDEN ROOSTER Cognac, Galliano, Grapefruit, Pineapple
- FALCON Vodka, Raspberry Liq. Lime
- PINK FLAMINGO Rum, Raspberry Liq, Pineapple, Lime
- GREEN IGUANA Tequila, Midori, Lime

PINEAU DES CHARENTES COCKTAIL'S

- CHARENTE – 16 Tequila, PDC, Curacao Blanc, Crème de Banane
- ODETTE Cognac, PDC, lemon, Passionfruit
- BLUE HOUR Plum Wine, PDC, Lilliet Rose, Lime
- AMOUR ROUGE Vodka, PDC, Cassis Liq, Lemon
- THE CAPP A Gin, PDC Marichino Liq
- LE PARC NEGRONI Gin, Pineau des Charentes, Lillet Rouge

CHARTREUSE COCKTAIL'S

- PINKY RING PDC, Dry vermouth, Chartreuse Yellow
- THE LUMIÈRE Gin, Chartreuse Green, Elderflower Liqueur, Lime
- LA CIUDAD Tequila Blanco, Chartreuse Yellow, Ginger Liqueur
- FINAL WARD Whiskey, Chartreuse Green, Marischino Liq
- BLUSHING MONK Bourbon, Chartreuse Yellow, Raspberry, Lillet
- PAGO PAGO Rum, Chartreuse, Crème de Cacao, pineapple

CORKAGE FEE: \$ 45 / 750ml, Maximum 2 bottle per table

6% charge added for San Francisco employer mandates.