

THE MILTON INN

Auberge de Chasse

HAPPY HOUR

SNACKS

Beignets des Crevettes <i>shrimp & honeynut squash beignets, saffron aioli</i>	\$8
Huitres Gratinées <i>Sweet Jesus oysters gratinéed with duck bacon, garlic herb butter brioche bread crumb</i>	\$8
Beignets de Poulet <i>crispy chicken, pimentón aioli</i>	\$8
Gnocchis à la Courge <i>butternut squash gnocchi, roasted butternut squash beech & oyster mushrooms sage brown butter</i>	\$8
Brochettes d'Agneau <i>grilled lamb skewers, marinated picholine olives, garlic aioli</i>	\$8

DRINKS

Martinis & Manhattans (<i>with select spirits</i>)	\$6
Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" Brut NV	\$6/gls
Touraine, Domaine Bellevue 2021	\$6/gls
Côtes de Bordeaux, Château Mondesir 2019	\$6/gls
Amstel Light Lager 3.5% Holland	\$5
Kronenbourg Blanc 5% France	\$5

Cindy Wolf & Tony Foreman · Restaurateurs
Christopher Scanga · Chef / Owner

THE MILTON INN

Auberge de Chasse

HAPPY HOUR

SNACKS

Beignets des Crevettes <i>shrimp & honeynut squash beignets, saffron aioli</i>	\$8
Huitres Gratinées <i>Sweet Jesus oysters gratinéed with duck bacon, garlic herb butter brioche bread crumb</i>	\$8
Beignets de Poulet <i>crispy chicken, pimentón aioli</i>	\$8
Gnocchis à la Courge <i>butternut squash gnocchi, roasted butternut squash beech & oyster mushrooms sage brown butter</i>	\$8
Brochettes d'Agneau <i>grilled lamb skewers, marinated picholine olives, garlic aioli</i>	\$8

DRINKS

Martinis & Manhattans (<i>with select spirits</i>)	\$6
Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" Brut NV	\$6/gls
Touraine, Domaine Bellevue 2021	\$6/gls
Côtes de Bordeaux, Château Mondesir 2019	\$6/gls
Amstel Light Lager 3.5% Holland	\$5
Kronenbourg Blanc 5% France	\$5

Cindy Wolf & Tony Foreman · Restaurateurs
Christopher Scanga · Chef / Owner