



# SPLASH

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2 cl	5 <sup>00</sup> €
Campari, Apérol, Suze, Martini Rosso, Bianco 6 cl	7 <sup>00</sup> €
Porto Rouge ou Blanc 8 cl	7 <sup>00</sup> €
Kir vin blanc 12,5 cl	7 <sup>00</sup> €
Coupe de Prosecco 10 cl	10 <sup>00</sup> €
Kir Royal 10 cl	12 <sup>00</sup> €
<i>cassis, pêche, mûre</i>	

## À PARTAGER

	<b>1 Pers</b>	<b>2 Pers</b>
CHARCUTERIE	10 <sup>00</sup> €	16 <sup>00</sup> €
FROMAGE	10 <sup>00</sup> €	16 <sup>00</sup> €
MIXTE		16 <sup>00</sup> €

## LES COCKTAILS

	<b>33 cl</b>	<b>1L</b>
<b>LE MOJITO</b>	15 <sup>00</sup> €	35 <sup>00</sup> €
CLASSIC / FRAISE / PASSION / FRAMBOISE		
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.		
<b>LE FRISSON DE LA BARBADE</b>	15 <sup>00</sup> €	
Rhum Bacardi, sirop d'érable, citron pressé, gingembre.		
<b>LE FRENCH MULE</b>	15 <sup>00</sup> €	
Vodka 42 Bellow, citron pressé, Ginger beer, Angostura.		
<b>LE MARTINI FIERO SPRITZ</b>	15 <sup>00</sup> €	
Martini fiero, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.		
<b>LE MAI TAI</b>	15 <sup>00</sup> €	
Rhum Bacardi Oakheart, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, sucre de canne.		

## LES COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

	<b>33 cl</b>	
<b>LE ST TROP'</b>	10 <sup>00</sup> €	
Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.		
<b>APPLE PILAR</b>	10 <sup>00</sup> €	
Menthe, citron, cassonade, jus de pomme.		
<b>LE BORA BORA</b>	10 <sup>00</sup> €	
Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.		

## LES ALCOOLS

<b>WHISKY</b>	<b>4 cl</b>	
William Lawsons	10 <sup>00</sup> €	
Dewars	12 <sup>00</sup> €	
Monkey Shoulder, Chivas 12 ans	14 <sup>00</sup> €	
Balvenie, Craigellachie, Aberfeldy	16 <sup>00</sup> €	
Lagavulin 16 ans	19 <sup>00</sup> €	
<b>IRISH</b>	<b>4 cl</b>	
Tullamore dew	12 <sup>00</sup> €	
<b>AMERICAN</b>	<b>4 cl</b>	
Jack's Daniel	12 <sup>00</sup> €	
Maker's Mark	14 <sup>00</sup> €	
<b>JAPONAIS</b>	<b>4 cl</b>	
Nikka	17 <sup>00</sup> €	
<b>VODKA</b>	<b>4 cl</b>	
42 Bellow	10 <sup>00</sup> €	
Grey Goose	15 <sup>00</sup> €	
Grey Goose VX	28 <sup>00</sup> €	
<b>GIN</b>	<b>4 cl</b>	
Bombay Original	10 <sup>00</sup> €	
Hendrix, The botanist, Oxley	15 <sup>00</sup> €	
<b>TEQUILA</b>	<b>4 cl</b>	
Camino, José Cuervo	11 <sup>00</sup> €	
Patron XO Café	14 <sup>00</sup> €	
Patron Silver	17 <sup>00</sup> €	
<b>RHUM</b>	<b>4 cl</b>	
Bacardi Oakheart spiced	10 <sup>00</sup> €	
Bacardi Anejo Quatro	12 <sup>00</sup> €	
Diplomatico	15 <sup>00</sup> €	
Santa Teresa	16 <sup>00</sup> €	
<b>LIQUEURS</b>		
Manzana, baileys, Get 27 & 31, 6 cl	10 <sup>00</sup> €	
Bénédictine, Amaretto, Limoncello, 4 cl	10 <sup>00</sup> €	
Grand Marnier, 6 cl	12 <sup>00</sup> €	
<b>COGNAC, ARMAGNAC &amp; EAUX DE VIE</b>	<b>4 cl</b>	
Calvados Coquerel Vieux	10 <sup>00</sup> €	
Poire Williams, Mirabelle	10 <sup>00</sup> €	
Armagnac Clés des ducs VSOP	12 <sup>00</sup> €	
Vieille prune de souillac	14 <sup>00</sup> €	
Hennessy Fine de Cognac	16 <sup>00</sup> €	
Baron Otar XO	36 <sup>00</sup> €	

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Heinekein	5 <sup>00</sup> €	9 <sup>00</sup> €
Affligem	6 <sup>00</sup> €	10 <sup>00</sup> €
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 cl</b>	<b>35,5 cl</b>
Heinekein sans alcool	6 <sup>00</sup> €	
Desperados	8 <sup>00</sup> €	
Corona		8 <sup>00</sup> €
<b>LES SOFTS</b>		
Coca-Cola & Coca Zero	33 cl	6 <sup>00</sup> €
Limonade Phénix	25 cl	6 <sup>00</sup> €
Perrier	20 cl	6 <sup>00</sup> €
Orangina, Fuzetea	25 cl	6 <sup>00</sup> €
Schweppes Agrumes	25 cl	6 <sup>00</sup> €
Schweppes Premium, Ginger Beer Premium	25 cl	7 <sup>00</sup> €
Jus et nectar Charles Papillon	25 cl	7 <sup>00</sup> €
<i>pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire.</i>		
<b>LES EAUX</b>		
<b>AQUACHARA EAU MICROFILTRÉE</b>		
Plate / Gazeuse	75 cl	6 <sup>00</sup> €
Evian	75 cl	9 <sup>00</sup> €
Badoit Verte	75 cl	9 <sup>00</sup> €

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Massaya, décaféiné	3 <sup>50</sup> €
Café noisette	3 <sup>50</sup> €
Double expresso, café crème	5 <sup>50</sup> €
Cappuccino, Chocolat Chaud	6 <sup>00</sup> €
Thés et Infusions Mariages Frères	7 <sup>00</sup> €
<i>Thé vert Fujijama, Vanille bourbon, Earl Grey Imperial, Marco polo, Ceylan, French breakfast, Casablanca, Empereur chen-nung, Camomille, Verveine.</i>	

© Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soja ou du lait de coco.

## LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>12,5 cl</b>	
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes	8 <sup>00</sup> €	
AOP Tarriguet, Premières Grives	8 <sup>00</sup> €	
AOC Mâcon, Domaine Vergisson Laroche	9 <sup>00</sup> €	
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux	10 <sup>00</sup> €	
<b>ROSÉS</b>		
AOP Côtes de Provence, Château St Maur	8 <sup>00</sup> €	
<b>ROUGES</b>		
AOP Côtes du Rhône « Amour de Fruit »	8 <sup>00</sup> €	
AOP Morgon, Côtes de Py, Mommessin	9 <sup>00</sup> €	
AOP Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils	9 <sup>00</sup> €	
AOC Haut Médoc, Château Lieujean	10 <sup>00</sup> €	

## LES VINS

<b>BLANCS</b>	<b>75 cl</b>		
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes	40 <sup>50</sup> €		
AOC Mâcon Vergisson, « La Roche »	45 <sup>00</sup> €		
AOC Meursault, Domaine Boussey, « Clos du pré de Manche »	95 <sup>00</sup> €		
AOC Puligny Montrachet Louis Latour	99 <sup>00</sup> €		
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>			
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tarriguet, « Premières Grives »	36 <sup>50</sup> €		
<b>LOIRE</b>			
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, « B.Jeannot & fil »	48 <sup>00</sup> €		
AOC Sancerre, Domaine des Caves du Prieuré, « Les Panseillots »	55 <sup>00</sup> €		
<b>VALLÉE DU RHONE</b>			
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave	70 <sup>00</sup> €		
AOP Condrieu, « Pagus Luminis »	79 <sup>00</sup> €		
<b>ROSÉS</b>	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>	<b>300 cl</b>
Côtes de Provence « La Vie en Rose »	43 <sup>50</sup> €		
Château Sainte Marguerite, « Cuvée Symphonie »	49 <sup>00</sup> €	97 <sup>00</sup> €	230 <sup>00</sup> €
AOP Côte de Provence, Château Saint-Maur, « Cuvée Excellence »	55 <sup>00</sup> €	95 <sup>00</sup> €	
Château Sainte Marguerite, « Cuvée Fantastique »	59 <sup>00</sup> €		
<b>ROUGES</b>			<b>75 cl</b>
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOC Brouilly, Côte du Py, Mommessin			35 <sup>50</sup> €
AOC Brouilly, Château des Tours			40 <sup>00</sup> €
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils			40 <sup>00</sup> €
AOC Hauts-Côtes de Beaune, Alexandre Parigot, Cuvée « Clos de la Perrière »			62 <sup>00</sup> €
AOC Marsannay, Domaine Chanson			75 <sup>00</sup> €
AOC Gevrey-Chambertin, René Bouvier, Cuvée « Les Jeunes Rois »			95 <sup>00</sup> €
<b>LOIRE</b>			
AOC Bourgueil, Domaine Olivie, « Vieilles Vignes »			35 <sup>50</sup> €
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte			45 <sup>00</sup> €
AOC Chinon, « Vieilles Vignes », Alliet			50 <sup>00</sup> €
<b>VALLÉE DU RHONE</b>			
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, bio			35 <sup>50</sup> €
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone			51 <sup>00</sup> €
AOC Chateaufort-du-Pape, Mont-Redon			95 <sup>00</sup> €
AOP Côte-Rôtie, Lionel Faury, Cuvée « Emporium »			109 <sup>00</sup> €
<b>LANGUEDOC</b>			
AOC Saint Chinian, Domaine de Jouglà			35 <sup>50</sup> €
AOP Mas de Jon			45 <sup>00</sup> €
<b>BORDELAIS</b>			
AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou			40 <sup>00</sup> €
AOC Haut Medoc, Château Lieujean			50 <sup>00</sup> €
AOC Lussac St Emilion, Château Lyonnat			60 <sup>00</sup> €
AOC Pomerol, Esprit de Clocher			65 <sup>00</sup> €
AOC Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange			90 <sup>00</sup> €
AOC Margaux, La Sirène de Giscours			90 <sup>00</sup> €

## LES CHAMPAGNES

<b>BLANCS</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut	14 <sup>00</sup> €	75 <sup>00</sup> €
B.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver		110 <sup>00</sup> €
B.S.A. FrèreJeanFrères Edition Numérotée, Blanc de Blancs, Premier Cru		145 <sup>00</sup> €
B.S.A. Ruinart Blanc de Blancs		165 <sup>00</sup> €
B.S.A Champagne Pommery, Cuvée « Louise »		250 <sup>00</sup> €
<b>ROSÉS</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	15 <sup>00</sup> €	85 <sup>00</sup> €
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140 <sup>00</sup> €

## LA SÉLECTION PRESTIGE

	<b>75 cl</b>	
AOC Saint Emilion Grand Cru, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc	90 <sup>00</sup> €	
AOC Margaux, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Margaux	1100 <sup>00</sup> €	
AOC Pauillac, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Mouton Rothschild	1400 <sup>00</sup> €	