



# 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

	1 Pers	2 Pers
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

	33 cl	1L
<b>LE MOJITO</b>	15 <sup>00€</sup>	35 <sup>00€</sup>
CLASSIC / FRAISE / PASSION / FRAMBOISE		
Rhum Bacardi Spiced, sirop de menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.		
<b>LE FRISSON DE LA BARBADE</b>	15 <sup>00€</sup>	
Rhum Bacardi Spiced, 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 SPRITZ</b>	15 <sup>00€</sup>	
APÉROL / LILLET ROSE / FIERO MARTINI		
Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.		
<b>LE MAÏ TAÏ</b>	15 <sup>00€</sup>	
Rhum Bacardi Spiced, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, sucre de canne.		
<b>LE GIN FIZZ</b>	15 <sup>00€</sup>	
CLASSIC / FRAISE / PASSION / FRAMBOISE		
Gin Bombay, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante.		
<b>AMARETTO SOUR</b>	15 <sup>00€</sup>	
Amaretto disaronno, citron presse, blanc d'œuf, sucre de canne, angoustura.		

## LES COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

	33 cl
<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, cassonnade, 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>	4 cl
William Lawsons	10 <sup>00€</sup>
Monkey Shoulder, Chivas 12 ans	14 <sup>00€</sup>
Balvenie, Craigellachie, Aberfeldy	16 <sup>00€</sup>
<b>IRISH</b>	4 cl
Tullamore dew	12 <sup>00€</sup>
<b>AMÉRICAIN</b>	4 cl
Jack's Daniel	12 <sup>00€</sup>
Maker's Mark	14 <sup>00€</sup>
<b>JAPONAIS</b>	4 cl
Nikka	17 <sup>00€</sup>
<b>VODKA</b>	4 cl
42 Bellow	10 <sup>00€</sup>
Grey Goose	15 <sup>00€</sup>
Grey Goose VX	28 <sup>00€</sup>
<b>GIN</b>	4 cl
Bombay Original	10 <sup>00€</sup>
Hendrix, The botanist, Oxley	15 <sup>00€</sup>
<b>TEQUILA</b>	4 cl
Camino, José Cuervo	11 <sup>00€</sup>
Patron XO Café	14 <sup>00€</sup>
Patron Silver	17 <sup>00€</sup>
<b>RHUM</b>	4 cl
Bacardi 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>
Mandarine, 4 cl	10 <sup>00€</sup>
<b>COGNAC, ARMAGNAC &amp; EAUX DE VIE</b>	4 cl
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>	25 cl	50 cl
Heinekein	5 <sup>00€</sup>	9 <sup>00€</sup>
Affligem	6 <sup>00€</sup>	10 <sup>00€</sup>
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	33 cl	35,5 cl
Heinekein sans alcool	6 <sup>00€</sup>	
Heinekein	8 <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	33 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>AQUACHLARA 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>00€</sup>
Café noisette	3 <sup>00€</sup>
Double expresso, café crème	5 <sup>00€</sup>
Cappuccino, Chocolat Chaud	6 <sup>00€</sup>
Thés et Infusions Mariages Frères	7 <sup>00€</sup>
<i>Thé vert Fujiyama, 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, boisson au soja ou du lait de coco.

## LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	12,5 cl
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, Côte de Py, Mommessin	9 <sup>00€</sup>
AOC 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>	75 cl		
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes	40 <sup>00€</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>00€</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>	75 cl 150 cl 300 cl		
Côtes de Provence « La Vie en Rose »	43 <sup>00€</sup>		
Château Sainte Marguerite, « Cuvée Symphonie »	49 <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>			75 cl
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin			35 <sup>00€</sup>
AOC Brouilly, Château des Bours			40 <sup>00€</sup>
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils			40 <sup>00€</sup>
AOC Hautes-Côtes de Beaune, Alexandre Parigot, Cuvée « Clos de la Perrière »			62 <sup>00€</sup>
AOC Marsannay, Domiane 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>00€</sup>
AOC Sancerre, Domaine des Caves du Prieuré, « Les Panseillots »			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>00€</sup>
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone			51 <sup>00€</sup>
AOC Chateauneuf-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 Jouglas			35 <sup>00€</sup>
AOP Pic Saint Loup Mas de Jon			45 <sup>00€</sup>
<b>BORDELAIS</b>			
AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou			40 <sup>00€</sup>
AOC Haut Médoc, 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>	10 cl	75 cl
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>	10 cl	75 cl
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

	75 cl
AOC Pauillac, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Mouton Rothschild	1400 <sup>00€</sup>