



# Chez Monix

## AU SPLASH



### LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER POUR L'HIVER

<b>VIN CHAUD</b> Cannelle, orange, étoile de badiane.	<b>8<sup>00€</sup></b>
<b>COCKTAILS DE SAISON - (SANS ALCOOL)</b>	<b>33 cl</b>
<b>LE MOURCHEVEL</b> Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.	10 <sup>00€</sup>
<b>LE VAL D'ISÈRE</b> Menthe, citron, cassonnade, jus de pomme.	10 <sup>00€</sup>
<b>LE MÉRIBEL</b> Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.	10 <sup>00€</sup>
<b>LES VINS D'HIVER</b>	<b>75 cl</b>
<b>BLANCS</b> AOC Apremont, Domaine Philippe Chapot AOP Roussette, Domaine Entre Lacs & Sommets	32 <sup>00€</sup> 35 <sup>00€</sup>
<b>ROUGES</b> AOP Gamay Jongieux Prestige, Domaine Carrel Eugène et Fils AOP Pinot Noir Domaine Vendange AOC Arcane l'Étoile, Beaumes de Venise	35 <sup>00€</sup> 36 <sup>00€</sup> 65 <sup>00€</sup>
<b>LES VINS D'HIVER AU VERRE</b>	<b>12,5 cl</b>
<b>BLANCS</b> AOC Apremont, Domaine Philippe Chapot AOP Roussette, Domaine Entre Lacs & Sommets	8 <sup>00€</sup> 9 <sup>00€</sup>
<b>ROUGES</b> AOP Gamay Jongieux Prestige, Domaine Carrel Eugène et Fils AOP Pinot Noir Domaine Vendange	8 <sup>00€</sup> 9 <sup>00€</sup>
<b>LES CHAMPAGNES D'HIVER</b>	<b>10 cl 75 cl</b>
B.S.A. Moët Impérial Brut	16 <sup>00€</sup> 96 <sup>00€</sup>
B.S.A. Dom Pérignon Blanc	450 <sup>00€</sup>

### 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	16 <sup>00€</sup>
<i>cassis, pêche, mière</i>	

### LES COCKTAILS

	<b>33 cl</b>	<b>1L</b>
<b>LE MOJITO</b> CLASSIC / FRAISE / PASSION / FRAMBOISE Rhum Bacardi Spiced menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.	15 <sup>00€</sup>	35 <sup>00€</sup>
<b>LE FRISSON</b> Rhum Bacardi Spiced, sirop d'érable, citron pressé, gingembre.	15 <sup>00€</sup>	
<b>LE FRENCH MULE</b> Vodka 42 Bellow, citron pressé, Ginger beer, Angostura.	15 <sup>00€</sup>	
<b>LE SPRITZ</b> APÉROL / LILLET ROSE / FIERO MARTINI Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.	15 <sup>00€</sup>	
<b>LE SPRITZ ST GERMAIN</b> Prosecco, St-Germain, eau pétillante, tranche d'orange.	18 <sup>00€</sup>	
<b>LE MAÏ TAI</b> Rhum Bacardi Spiced, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, sucre de canne.	15 <sup>00€</sup>	
<b>LE GIN FIZZ</b> CLASSIC / FRAISE / PASSION / FRAMBOISE Gin Bombay, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante.	15 <sup>00€</sup>	
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto disaronno, citron presse, blanc d'œuf, sucre de canne, angoustoura.	15 <sup>00€</sup>	

### LES COCKTAILS (SANS ALCOOL)

	<b>33 cl</b>	
<b>LE MOURCHEVEL</b> Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.	10 <sup>00€</sup>	
<b>LE VAL D'ISÈRE</b> Menthe, citron, cassonnade, jus de pomme.	10 <sup>00€</sup>	
<b>LE MÉRIBEL</b> Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.	10 <sup>00€</sup>	

### LES ALCOOLS

<b>WHISKY</b>	<b>4 cl</b>
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>	<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 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>	<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>
Heineken	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>
Heineken sans alcool	6 <sup>00€</sup>	
Heineken	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>
Chocolat des Montagnes	6 <sup>00€</sup>
Thés et Infusions Mariages Frères	7 <sup>00€</sup>
<i>Thé vert Fujiyama, Vanille bourbon, Earl Grey Imperial, Marco Jobs, Ceylan, French breakfast, Casablanca, Empereur chen-nung, Camomille, Verveine.</i>	

Ⓜ Nos boissons chaudes peuvent être servies avec de la boisson au soja ou du lait de coco.

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>12,5 cl</b>
AOP Roussette, Domaine Entre Lacs & Sommets, "Vin de Savoie"	9 <sup>00€</sup>
AOC Petit Chablis, Domaine de Malandes	8 <sup>00€</sup>
AOP Tarriguet, Premières Grives	8 <sup>00€</sup>
AOC Mâcon Vergisson, Domaine Guerin Gilles, « La Roche »	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 Gamay Jongieux Prestige, Domaine Carrel Eugène et Fils, "Vin de Savoie"	8 <sup>00€</sup>
AOC Côtes du Rhône « Amour de Fruit »	8 <sup>00€</sup>
AOP Morgon, Côtes 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>

<b>VIN CHAUD</b> Cannelle, orange, étoile de badiane.	<b>8<sup>00€</sup></b>
--	------------------------

### LES VINS

<b>BLANCS</b>	<b>75 cl</b>
<b>BOURGOGNE</b>	
AOC Petit Chablis, Éléonore Moreau	40 <sup>00€</sup>
AOC Mâcon Vergisson, Domaine Guerin Gilles, « La Roche »	45 <sup>00€</sup>
AOC Meursault, Domaine Boussey, « Clos du Pré de Manche »	95 <sup>00€</sup>
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal	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 RHÔNE</b>	
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave	70 <sup>00€</sup>
AOP Condrieu, « Pagus Luminis »	79 <sup>00€</sup>
AOC Châteauneuf du Pape Blanc BIO, 2020	95 <sup>00€</sup>
<b>ROSÉS</b>	<b>75 cl 150 cl 300 cl</b>
Côtes de Provence « La Vie en Rose »	43 <sup>00€</sup>
Château Sainte Marguerite, « Cuvée Symphonie »	49 <sup>00€</sup>
AOP Côte de Provence, Château Saint-Maur, « Cuvée Excellence »	55 <sup>00€</sup>
Château Sainte Marguerite, « Cuvée Fantastique »	59 <sup>00€</sup>
<b>ROUGES</b>	<b>75 cl</b>
<b>BEAUJOLAIS</b>	
AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin	35 <sup>00€</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 Hautes-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>00€</sup>
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte	45 <sup>00€</sup>
AOC Chinon, « Vieilles Vignes », Alliet	50 <sup>00€</sup>
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, bio	35 <sup>00€</sup>
AOC Arcane l'Étoile, Beaumes de Venise	65 <sup>00€</sup>
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone	51 <sup>00€</sup>
AOP Côte-Rôtie, Lionel Faury, Cuvée « Emporium »	109 <sup>00€</sup>
<b>LANGUEDOC</b>	
AOC Saint Chinian, Domaine de Jougla	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 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 75 cl 150 cl</b>
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut	85 <sup>00€</sup>
B.S.A. Moët Impérial Brut	16 <sup>00€</sup> 96 <sup>00€</sup> 192 <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.S.A. Dom Pérignon Blanc	450 <sup>00€</sup>
<b>ROSÉS</b>	<b>10 cl 75 cl</b>
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	16 <sup>00€</sup> 90 <sup>00€</sup>
B.S.A. Champagne Thomery Brut Rosé	140 <sup>00€</sup>

### LES VINS DE SAVOIE

<b>BLANCS</b>	<b>75 cl</b>
AOC Apremont, Domaine des Ophrys	32 <sup>00€</sup>
AOP Roussette, Domaine Entre Lacs & Sommets	35 <sup>00€</sup>
<b>ROUGES</b>	<b>75 cl</b>
AOP Gamay Jongieux Prestige, Domaine Carrel Eugène et Fils	35 <sup>00€</sup>
AOP Pinot Noir Domaine Vendange	36 <sup>00€</sup>

### LA SÉLECTION PRESTIGE

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