



# SPLASH

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	5.50€
Campari, apéro Suze, Martini Rosso, Bianco 6cl	7.00€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	7.00€
Kir vin blanc 12.5cl	7.00€
Coupe de Prosecco 10cl	10.00€
Kir Royal 10cl	16.00€
<i>cassis, pêche, mûre</i>	
Chartreuse 4cl	16.00€

## LES COCKTAILS

<b>LE MOJITO</b>	33 cl	1Litre
Classic / Fraise / Passion / Framboise	15€	35€
Rhum Bacardi Spiced, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.		
<b>LE FRISSON DE LA BARBARDE</b>	15€	
Rhum Bacardi Spiced, sirop d'érable, citron pressé, gingembre.		
<b>LE FRENCH MULE</b>	15€	
Vodka 42 Bellow, citron pressé, Ginger beer, Angostura.		
<b>LE SPRITZ</b>	15€	
Apérol / Lillet Rose / Fiero Martini		
Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.		
<b>LE SPRITZ ST GERMAIN</b>	18€	
Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.		
<b>LE MAÏ TAÏ</b>	15€	
Rhum Bacardi Bianco, rhum Bacardi Cuatro, jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron pressé.		
<b>LE GIN FIZZ</b>	15€	
Classic / Fraise / Passion / Framboise		
Gin Bombey, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante		
<b>AMARETTO SOUR</b>	15€	
Amaretto disaronno, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre de canne, angoustoura.		

## LES COCKTAILS (SANS ALCOOL)

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

## À PARTAGER

<b>PLANCHE</b>	1pers.	2pers.
Charcuterie*	10€	16.90€
Fromage	10€	16.90€
Mixte*		16.90€

## LES ALCOOLS

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

Tous nos highballs peuvent être servis avec le soft de votre choix (supplément 2€, Red Bull 3€).

\*présence de porc  
Prix nets. Service compris  
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèques



# SPLASH

## LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
Heinekein	5€	9€
Affligem	6€	10€
BIÈRES BOUTEILLE	33 CL	35.5 CL
Heinekein (sans alcool)	6€	
Desperados	8€	
Corona		8€
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero 33 cl		6€
Limonade Phénix 25cl		6€
Perrier 33 cl		6€
Orangina, Fuzetea 25 cl		6€
Schweppes Agrumes 25 cl		6€
Schweppes Premium 25 cl		7€
Fever tree Ginger beer 20 cl		7€
Jus et nectar Charles Papillon 25 cl		7€
<i>Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire</i>		
LES EAUX		
AQUACHIARA EAU MICROFILTRÉE		
Plate / Gazeuse 75 cl		6€
Evian 75 cl		9€
Badoit Verte 75 cl		9€

## LES VINS AU VERRE

BLANCS	12.5 CL
AOP Petit Chablis, Eléonore Moreau.	8€
AOP Tarriquet, Premières Grives	8€
AOC Mâcon, Domaine Vergisson Laroche	9€
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux	10€
ROSÉS	12.5 CL
AOP Côtes de Provence, Château La Mascaronne	10€
ROUGES	12.5 CL
AOP Côtes du Rhône « Amour de Fruit »	8€
AOP Morgon, Côtes de Py, Mommessin	9€
AOC Pinot Noir, Domaine Gueugnon Rémond	9€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean	10€



# SPLASH

## LES VINS BLANCS

### LA BOURGOGNE

AOC Petit Chablis, Eléonore Moreau.	75 CL	41€
AOC Mâcon Vergisson « La Roche »		45€
AOC Meursault, Domaine Boussey		95€
« Clos du pré de Manche »		99€
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal		

### CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tarriquet		37€
« Premières Grives »		

### LA LOIRE

AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux,		48€
«B.Jeannot & fil»		
AOC Sancerre, Domaine des Caves		58€
du Prieuré « Les Panseillots »		

### LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP Condrieu, « Pagus Luminis »		79€
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave		80€
AOC Châteauneuf du Pape Blanc BIO, Xavier Vignon 2020		95€

## LES VINS ROSÉS

75 CL 150 CL 300 CL

Château La Mascaronne	49€		
<i>AOC Côtes de Provence,</i>			
Château Sainte Marguerite, «Cuvée Fantastique»	69€		
<i>AOP Côte de Provence,</i>			
Château Sainte Marguerite, «Cuvée Symphonie»	52€	104€	208€
<i>AOP Côte de Provence</i>			

## LES VINS ROUGES

### BEAUJOLAIS

AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin	75 CL	36€
AOC Brouilly, Château des Tours		40€

### LA BOURGOGNE

AOC Pinot Noir, Domaine Guegnon Rémond	42€	
AOC Hautes-Côtes de Beaune,		
Alexandre Parigot, Cuvée « Clos de la Perrière »	76€	
AOC Marsannay, Domaine Chanson	75€	
AOC Gevrey-Chambertin, René Bouvier,		
Cuvée « Les Jeunes Rois »	95€	

### LA LOIRE

AOC Bourgueil, Cote50, Y.Amirault.	48€
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte	52€
AOC Chinon, « Vicilles Vignes », Alliet	50€

### LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, Bio	36€
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone	51€
AOC Chateauneuf-du-Pape, Alain Jaume	95€
AOP Côte-Rôtie, Lionel Faury, Cuvée « Emporium »	109€

### LE LANGUEDOC

AOC Saint Chinian, Domaine de Jougla	36,50€
AOP Pic Saint Loup, Mas de Jon	45€

### LE BORDELAIS

AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou	40€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean	50€
AOC Lussac St Emilion, Château Lyonnat	60€
AOC Margaux, La Sirène de Giscours	90€
AOC Pomerol, Esprit de Clocher	99€
AOC Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange	110€

## LES CHAMPAGNES

BLANCS	10 CL	75 CL	150CL
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut		85€	
B.S.A. Moët Impérial Brut	16€	96€	192€
B.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver		110€	
Premier Cru, FrèreJeanFrères Edition Numérotée		145€	
B.S.A. Ruinart Blanc de Blanc		165€	
B.S.A. Champagne Pommery, Cuvée « Louise »		250€	
B.S.A. Dom Pérignon Blanc		450€	

### ROSÉS

B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	16€	90€
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140€

Millésimes variables

Prix nets. Service compris

L'établissement n'accepte pas les règlements par chèques