



Chez Monix

Au SPLASH



LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER POUR L'HIVER

| | |
|--|---------------------------|
| VIN CHAUD 12.5 cl | 8€ |
| Cannelle, orange, étoile de badiane. | |
| CHOCOLAT CHAUD | 6€ |
| COCKTAILS D'HIVER | 12 CL |
| LE FISSON | 15€ |
| Rhum Bacardi Spiced, gingembre, sirop d'érable, citron pressé | |
| HOLIDAY EN MOSEX | 15€ |
| Tequila Camino, liqueur de liège, sirop de pêche, martini extra dry, citron pressé | |
| MOCKTAILS D'HIVER | 30 CL |
| LE FLOCON | 10€ |
| Jus de pomme, sirop d'érable, citron pressé, gingembre | |
| LE BERRY MONIX | 10€ |
| Framboise, cranberry, jus de pomme, miel | |
| LES VINS D'HIVER | 75 CL |
| BLANCS | |
| AOC Apremont, Domaine Philippe Chapat, 2021 | 38€ |
| AOP Beaussette, Entre Lacs & Sommets, 2021 | 40€ |
| ROUGES | |
| AOP Gamay, Domaine Carrel Engue, 2019 | 35€ |
| AOP Pinot Noir, Domaine Vendange, 2020 | 42€ |
| LES VINS D'HIVER AU VERRE | 12.5 CL |
| BLANCS | |
| AOC Apremont, Domaine Philippe Chapat, 2021 | 8€ |
| AOP Beaussette, Entre Lacs & Sommets, 2021 | 9€ |
| ROUGES | |
| AOP Gamay, Domaine Carrel Engue, 2019 | 8€ |
| AOP Pinot Noir, Domaine Vendange, 2020 | 9€ |
| LES CHAMPAGNES D'HIVER | 10 CL 75 CL |
| R.S.A. Moët Impérial Brut | 16€ 120€ |
| R.S.A. Dom Pérignon Blanc | 150€ |

À PARTAGER

| | | |
|----------------|---------------|---------------|
| PLANCHE | 1pers. | 2pers. |
| Charcuterie* | 10€ | 16,90€ |
| Framboise* | 10€ | 16,90€ |
| Mixte* | 10€ | 16,90€ |

APÉRITIFS

| | |
|---|-------|
| Ricard, Petit 3cl | 5,50€ |
| Campari, après Saut, Martini Rosso, Blanc 6cl | 7€ |
| Pasta Rouge au Blanc 6cl | 7€ |
| Kis via Blanc 12,5cl | 7€ |
| Gouge de Provence 16cl | 10€ |
| Kis Royal 16cl | 10€ |
| crème, pêche, safran | |
| Chartreuse 6cl | 16€ |

LES COCKTAILS

| | |
|---|-------------------|
| LE MOJITO 25cl / 1L | 15€ / 150€ |
| Classic / Fraise / Passion / Framboise Rhum Bacardi Spiced, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante. | |
| LE SAINT GERMAIN SPRITZ 25cl | 10€ |
| Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune | |
| LE FRENCH MULE 12cl | 15€ |
| Vodka 42 Billes, citron pressé, Ginger beer, Angostura. | |
| LE SPRITE 25cl | 15€ |
| Apricot / Light Beer / Fines Martini Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange. | |
| LE MAÏTHAI 20cl | 15€ |
| Rhum Bacardi Spiced, jus d'ananas, sirop d'agave, jus de citron vert frais. | |
| LE GIN TONIC 20cl | 15€ |
| Classic / Fraise / Passion / Framboise Gin Bombay, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante | |
| AMARETTO SOUR 12cl | 15€ |
| Amaretto disaronno, citron pressé, Miel d'oréal, sucre de canne, angostura. | |

LES MOCKTAILS

| | |
|---|------------|
| LE ST TROUF 20cl | 10€ |
| Jus de banane, jus d'ananas, purée de banane, coca. | |
| APPLE PILAR 25cl | 10€ |
| Menthe, citron, caramélisé, jus de pomme. | |
| LE BOBA BOBA 20cl | 10€ |
| Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé. | |

LES VINS AU VERRE

| | |
|--|----------------|
| BLANCS | 12.5 CL |
| AOP Tarriguet, Premières Grives, 202 | 10€ |
| AOP Côtes du Rhône Blanc, Xaviers Vigano, 2021 | 9€ |
| AOC Miran, Domaine Végétal Laroche, 2020 | 9€ |
| AOC Pouilly Fumé, Domaine de Biac, 2021 | 10€ |
| AOC Muscad de Beaumes de Venise, 2021 | 10€ |
| AOP Petit Chablis, Elémère Morvan, 2020 | 10€ |
| ROSÉS | 12.5 CL |
| AOP Côtes de Provence, La Mercantone, 2021 | 10€ |
| ROUGES | 12.5 CL |
| AOP Côtes du Rhône - Amour de Fruit -, 2021 | 10€ |
| AOP Morgon, Côte du Py, Monnéville, 2020 | 9€ |
| AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2021 | 9€ |
| AOP Côtes du Rhône, 100% Xaviers Vigano, 2019 | 9€ |
| AOC Haut-Médoc, Château Léonard, 2015 | 10€ |

LES VINS ROUGES

| | |
|--|--------------|
| BEAUJOLAIS | 75 CL |
| AOC Morgon, Côte du Py, Monnéville, 2020 | 39€ |
| AOC Brénas, Château des Tours, 2020 | 40€ |
| LA BOURGOGNE | |
| AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2021 | 45€ |
| AOC Hautes-Côtes de Beaune | |
| Alexandre Parquet, Cuvée - Clos de la Pevrière -, 2020 | 74€ |
| AOC Marsannay, Domaine Chamon, 2019 | 74€ |
| AOC Gevrey-Chambertin, Brul' Beauvire, | |
| Cuvée - Les Jeunes Bois -, 2019 | 105€ |
| LA LOIRE | |
| AOC Bourgueil - Vieilles Vignes -, Domaine Olivier, 2021 | 10€ |
| AOC Saumur, Domaine de la Chézotte, 2020 | 52€ |
| AOC Châteauneuf - Vieilles Vignes -, Alet, 2018 | 60€ |
| LA VALLÉE DU RHÔNE | |
| AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, Bio, 2021 | 30€ |
| AOP Côtes du Rhône, 100% Xaviers Vigano, 2019 | 10€ |
| AOP Vauquoyas - Le Petit - Fourmeau, 2021 | 51€ |
| AOC Châteauneuf-du-Pape, Mont Biron, 2019 | 110€ |
| AOP Côte-Rôtie, Louis Lury, Cuvée - Esquisses -, 2018 | 115€ |
| LE LANGUEDOC | |
| AOC Saint-Chinian, Domaine de Jouglu, 2020 | 44€ |
| AOP Pic Saint-Loup Max de Jon, 2020 | 45€ |
| LE DOUROVALAIS | |
| AOC Bils Supérieurs, Le H Fau Marcollin, 2016 | 41€ |
| AOC Haut-Médoc, Château Léonard, 2015 | 51€ |
| AOC Lussac St-Eulèbe, Château Lecomte, 2016 | 60€ |
| AOC Pauillac, Esprit de Chateau, 2019 | 90€ |
| AOC Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2015 | 99€ |
| AOC Margaux, La Sirène de Gironde, 2016 | 105€ |

LES VINS BLANCS

| | |
|--|--------------|
| LA BOURGOGNE | 75 CL |
| AOC Miran Végétal - La Roche -, 2020 | 45€ |
| AOP Petit Chablis, Elémère Morvan, 2020 | 47€ |
| AOC Meursault, Domaine Bessery | |
| - Clos du pré de Manche -, 2018 | 110€ |
| AOC Puligny-Montrachet, Joseph Pascal, 2020 | 110€ |
| CÔTES DE GASCogne | |
| OP Côtes de Gascogne, Domaine Tarriguet | |
| - Premières Grives -, 2021 | 48€ |
| LA LOIRE | |
| AOC Pouilly Fumé, Domaine de Biac, | |
| - El Jeumont & Fil -, 2021 | 50€ |
| AOC Saumur, Domaine des Caves | |
| du Prieuré - Les Pucelles -, 2021 | 58€ |
| LA VALLÉE DU RHÔNE | |
| AOP Côtes du Rhône Blanc, Xaviers Vigano, 2021 | 42€ |
| AOC Muscad de Beaumes de Venise, 2021 | 50€ |
| AOP Gaudin - Pages Louméris -, 2020 | 55€ |
| AOC Cotes de Beaumont, Yann Chere, 2021 | 60€ |

LES VINS ROSÉS

| | |
|--|--|
| AOC CÔTES DE PROVENCE | 75 cl 150 cl 300 cl |
| Château La Mercantone | |
| AOP Côte de Provence, 2021 | 19€ |
| Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique | |
| AOP Côte de Provence, 2021 | 69€ |
| Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie | |
| AOP Côte de Provence, 2021 | 52€ 104€ 208€ |

LES CHAMPAGNES

| | |
|--|--|
| BLANCS | 10 CL 75 CL 150CL |
| R.S.A. Fines Jean-Frères Brut | 10€ |
| R.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver | 110€ |
| R.S.A. Moët Impérial Brut | 16€ 120€ 240€ |
| Première Cuvée, Fines Jean-Frères | 115€ |
| R.S.A. Rémart Blanc de Blanc | 109€ |
| R.S.A. Champagne Pommery, Cuvée - Louise - | 250€ |
| R.S.A. Dom Pérignon Blanc | 450€ |
| ROSÉS | |
| R.S.A. Champagne Thémat Brut Rose | 16€ 90€ |
| R.S.A. Champagne Pommery Brut Rose | 140€ |

LES ALCOOLS

| | |
|--|-------------|
| SCOTCH WHISKY | 4 CL |
| William Lawson | 10€ |
| Monkey Shoulder, Cuvée 12 ans | 14€ |
| Balvenie, Craigellachie, Ahsfeldt | 16€ |
| IRISH WHISKY | 4 CL |
| Tullamore Dew | 12€ |
| AMERICAN WHISKY | 4 CL |
| Jack Daniel's | 12€ |
| Maker's Mark | 14€ |
| VODKA | 4 CL |
| 42 Billes | 10€ |
| Guy Goose | 15€ |
| Guy Goose VX | 20€ |
| GIN | 4 CL |
| Bombay Original | 10€ |
| Hendrick, The Botanist, Oley | 15€ |
| TEQUILA | 4 CL |
| Camino José Cuervo | 11€ |
| Patron XO Cafe | 14€ |
| Patron Silver | 17€ |
| RHUM | 4 CL |
| Bacardi Spiced | 10€ |
| Bacardi Ancho Quatro | 12€ |
| Diplomate | 15€ |
| Santa Teresa | 16€ |
| LIQUEURS | |
| Marciano, Beldys, Get 27 & 31, 4 cl | 10€ |
| Benedictine, Ancho Reyes, Linnecelle, 4 cl | 10€ |
| Grand Mariner, 4 cl | 12€ |
| Mandarine, 4 cl | 10€ |
| COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE | 4 CL |
| Calvados Cyprien Vieux | 10€ |
| Fils - Williams, Mandrille | 10€ |
| Armagnac Côté des deux V800P | 15€ |
| Vieille graine de ouillage | 14€ |
| Hennsey Fine de Cognac | 16€ |
| Baron Our XO | 36€ |

LES BOISSONS FRAÎCHES

| | | |
|---|--------------|--------------|
| BIÈRES FISSON | 25 CL | 30 CL |
| Heinekén | 5€ | 9€ |
| Alligier | 6€ | 10€ |
| BIÈRES BOUTEILLE | 33 CL | |
| Heinekén (sans alcool) | 6€ | |
| Desperado | 8€ | |
| Cerveza | 8€ | |
| LES SODAS | | |
| Coca-Cola & Coca Zero 33 cl | 6€ | |
| Limonade Fruits 25cl | 6€ | |
| Prosecco 33cl | 6€ | |
| Orangeade, Fruits 25 cl | 6€ | |
| Schweppes Agrumes 25 cl | 6€ | |
| Schweppes Premium, Ginger Beer Premium 25 cl | 7€ | |
| Jus et smoothies Charles Papillon 25 cl | 7€ | |
| Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poivre | | |
| LES EAUX | | |
| AquaBona Eau minéralisée | | |
| Flite / Gascogne 75 cl | 6€ | |
| Evian 75 cl | 9€ | |
| Babir Verte 75 cl | 9€ | |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Espresso, Décaféiné | 3,50€ |
| Double Espresso, Café Gâteau | 5,50€ |
| Cappuccino, Chocolat Chaud | 6€ |
| Thés et Infusions Mariage Préparé | 6€ |

* Nos boissons chaudes peuvent être servies à base de lait végétal.

Les millésimes sont réservés à être changés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



Chez Monix

Au SPLASH

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