



# Chez Monix

## Au SPLASH



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

<b>VIN CHAUD 12.5 cl</b>	<b>7€</b>
Cannelle, orange, étoile de badiane.	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>6€</b>
<b>COCKTAILS D'HIVER</b>	<b>12 CL</b>
<b>LE FRISSON</b>	<b>15€</b>
Rhum Bacardi Spiced, gingembre, sirop d'érable, citron pressé	
<b>HOLIDAY IN MONIX</b>	<b>15€</b>
Tequila Camino, liqueur de limon, sirop de pêche, martini extra dry, citron pressé	
<b>MOCKTAILS D'HIVER</b>	<b>20 CL</b>
<b>LE FLOCON</b>	<b>10€</b>
Jus de pomme, sirop d'érable, citron pressé, gingembre	
<b>LE BERRY MONIX</b>	<b>10€</b>
Framboise, cranberry, jus de pomme, miel	
<b>LES VINS D'HIVER</b>	<b>75 CL</b>
<b>BLANCS</b>	
AOC Apremont, Domaine Philippe Chapot, 2021	30€
AOP Roussette, Entre Lacs & Sommets, 2021	40€
<b>ROUGE</b>	
AOP Mondeuse, Domaine Philippe Ravier, 2021	42€
<b>LES VINS D'HIVER AU VERRE</b>	<b>12.5 CL</b>
<b>BLANCS</b>	
AOC Apremont, Domaine Philippe Chapot, 2021	10€
AOP Roussette, Entre Lacs & Sommets, 2021	9€
<b>ROUGE</b>	
AOP Mondeuse, Domaine Philippe Ravier, 2021	9€
<b>LES CHAMPAGNES D'HIVER</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>
R.S.A. Noël Impérial Brut	16€ 120€
R.S.A. Deux Périgonnais Blanc	150€

### À PARTAGER

<b>PLANCHE</b>	<b>3 pers.</b>	<b>3 pers.</b>
Charcuterie*	10€	16,50€
Fromage	10€	16,50€
Miel*		16,50€

### APÉRITIFS

Ricard, Petit 2cl	5,50€
Campari, après 20h, Martini Rosso, Bianco 6cl	7€
Pasta Rouge au Blanc 6cl	7€
Kir via Blanc 12.5cl	7€
Grope de Provence 10cl	10€
Kir Royal 10cl	16€
<i>crème, pêche, saumon</i>	
Chartreuse 6cl	16€

### LES COCKTAILS

<b>LE MOÛTO 25cl / 1L</b>	<b>15€ / 35€</b>
Classé / Fraise / Passion / Framboise Rhum Bacardi Spiced, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.	
<b>LE SAINT GERMAIN SPRITZ 25cl</b>	<b>10€</b>
Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune	
<b>LE FRENCH MULE 12cl</b>	<b>15€</b>
Vodka 42 Bulles, citron pressé, Gingembre blanc, Ananas.	
<b>LE SPRITE 25cl</b>	<b>15€</b>
Apricot / Lillet Rose / Fines Martini Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.	
<b>LE MAÏ THAI 20cl</b>	<b>15€</b>
Rhum Bacardi Spiced, jus d'ananas, sirop d'agave, jus de citron vert frais.	
<b>LE GIN TONIC 20cl</b>	<b>15€</b>
Classé / Fraise / Passion / Framboise Gin Bombay, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante	
<b>SMOULTO SOBE 12cl</b>	<b>15€</b>
Amaretto d'assam, citron pressé, Miel d'oréal, sucre de canne, angostura.	

### LES MOCKTAILS

<b>LE ST TROP 20cl</b>	<b>10€</b>
Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, sucre.	
<b>APPLE PILAR 25cl</b>	<b>10€</b>
Menthe, citron, caramélisé, jus de pomme.	
<b>LE DORA DORA 20cl</b>	<b>10€</b>
Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.	

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>12.5 CL</b>
AOP Tarriguet, Premières Grèves, 2021	10€
AOP Côtes du Rhône-Blanc, Savoir Vignons, 2021	9€
AOC Mirou, Domaine Végéson Lavoché, 2020	9€
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Rioux, 2021	10€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	10€
AOP Fête Chaldé, Domaine des Malandes, 2020	10€
<b>ROSÉS</b>	<b>12.5 CL</b>
AOP Côtes de Provence, La Mercantour, 2021	10€
<b>ROUGES</b>	<b>12.5 CL</b>
AOP Côtes du Rhône - Amour de Fruit -, 2021	10€
AOP Morgon, Côte du Py, Mammoussin, 2020	9€
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Piro et Fils, 2021	9€
AOP Côtes du Rhône, 100% Savoir Vignons, 2019	9€
AOC Haut-Morvan, Château Livignon, 2015	10€

### LES VINS ROUGES

<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>75 CL</b>
AOC Morgon, Côte du Py, Mammoussin, 2020	39€
AOC Beaujolais, Château des Tours, 2020	40€
<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Piro et Fils, 2021	45€
AOC Marsannay, Domaine Chateau, 2019	76€
AOC Hautes-Côtes de Beaune,	
Alexandre Parquet, Cuvée - Clos de la Pevrière -, 2020	70€
AOP Moreauviller, Les Cuvés, Domaine Philippe le Hardi, 2010	85€
AOC Gevrey-Chambertin, Brant Bonville,	
Cuvée - Les Jeunes Bois -, 2019	105€
<b>LA LOIRE</b>	
AOC Bourgueil, - Vieilles Vignes -, Domaine Olivier, 2021	41€
AOC Saumur, Domaine de la Chapelle, 2020	52€
AOC Chinon, - Vieilles Vignes -, Allier, 2010	60€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, Bio, 2021	20€
AOP Côtes du Rhône, 100% Savoir Vignons, 2019	48€
AOP Vaucluse, - Le Fût - Fournier, 2021	51€
AOC Châteauneuf-du-Pape, Mont Bédou, 2019	110€
AOP Côte-Rôtie, Lionel Faury, Cuvée - Emporium -, 2010	115€
<b>LE LANGUEDOC</b>	
AOP Saint-Chinian, Domaine de Jugla, 2020	41€
AOP Pic-Saint-Loup-Mas-de-Jou, 2020	45€
<b>LE BORDELAIS</b>	
AOC Bils Sapétoise, Le B Pas Marcollin, 2016	41€
AOC Haut-Médoc, Château Livignon, 2015	51€
AOC Lussac-St-Eulèbe, Château L'écussat, 2016	60€
AOC Pauillac, Esprit de Chateau, 2019	99€
AOC Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2015	99€
AOC Margaux, La Sirène de Gironde, 2016	105€

### LES VINS BLANCS

<b>LA BOURGOGNE</b>	<b>75 CL</b>
AOC Mirou Végéson - La Roche -, 2020	45€
AOP Fête Chaldé, Domaine des Malandes, 2020	47€
AOC Moreauviller, Domaine Bonney	
- Clos du pré de Marthe -, 2010	110€
AOC Puligny-Montrachet, Joseph Pascal, 2020	110€
<b>CÔTES DE GASCogne</b>	
AOP Côtes de Gascogne, Domaine Tarriguet	
- Premières Grèves -, 2021	48€
<b>LA LOIRE</b>	
AOC Pouilly-Fumé, Domaine de Rioux,	
- B-Jeanet & Fil -, 2021	50€
AOC Saumur, Domaine des Caves	
du Pivron - Les Pivronelles -, 2021	58€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône-Blanc, Savoir Vignons, 2021	42€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	50€
AOP Condrieu, - Fages Louméris -, 2020	95€
AOC Cotes-Rhône, Yvon Chave, 2021	10€

### LES VINS ROSÉS

<b>AOC CÔTES DE PROVENCE</b>	<b>75 cl</b> <b>150 cl</b> <b>300 cl</b>
Château La Mercantour	
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

<b>BLANCS</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b> <b>150CL</b>
R.S.A. Fêtes Jean-Frères Brut	10€
R.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver	110€
R.S.A. Noël Impérial Brut	16€ 120€ 240€
Première Cuvée, Fêtes Jean-Frères	115€
R.S.A. Reimsat Blanc de Blanc	109€
R.S.A. Champagne Pommery, Cuvée - Louise -	250€
R.S.A. Deux Périgonnais Blanc	450€
<b>ROSÉS</b>	
R.S.A. Champagne Thémat Brut Rose	16€ 90€
R.S.A. Champagne Pommery Brut Rose	140€

### LES ALCOOLS

<b>SCOTCH WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
William Lawson	10€
Monkey Shoulder, Cuvée 12 ans	14€
Balvenie, Craigbhallie, Aberfeldy	16€
<b>IRISH WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Tullamore Dew	12€
<b>AMERICAN WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Jack Daniel's	12€
Maker's Mark	14€
<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>
42 Bulles	10€
Guy Goss	15€
Guy Goss VX	20€
<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
Bombay Original	10€
Hendrick, The Botanist, Oley	15€
<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
Camino, José Cuervo	11€
Fatma 30 Cade	16€
Fatma Silver	17€
<b>RHUM</b>	<b>4 CL</b>
Bacardi Spiced	10€
Bacardi Ancho Quatro	12€
Diplomatico	15€
Santa Teresa	16€
<b>LIQUEURS</b>	
Marras, Balleys, Get 27 & 31, 4 cl	10€
Benedictine, Amaretto, Limoncello, 4 cl	10€
Grand Mariner, 4 cl	12€
Mandarine, 4 cl	10€
<b>COGNAC, ARMAGNAC &amp; EAUX DE VIE</b>	<b>4 CL</b>
Calvados Cognac 1 Vieux	10€
Palais Williams, Mandarine	10€
Amagnac Cuvée des deux VSOOP	15€
Vieilles grises de ouailles	14€
Hennessy Fine de Cognac	16€
Barns Olor XO	36€

### LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>BIÈRES PRESSON</b>	<b>25 CL</b>	<b>20 CL</b>
Heinekén	5€	9€
Alligier	6€	10€
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>	
Heinekén (sans alcool)	6€	
Desperado	10€	
Cosmos	10€	
<b>LES SODAS</b>		
Coca-Cola & Coca Zero 20 cl	6€	
Limonade Pêche 25cl	6€	
Prosecco 20cl	6€	
Orange, Fruits 25 cl	6€	
Schweppes Agrumes 25 cl	6€	
Schweppes Premium, Gingère Beer Premium 25 cl	7€	
Jus et nectars Charles Papillon 25 cl	7€	
Pomme, orange, ananas, abricot, pêche, poivre		
<b>LES EAUX</b>		
Aqua Blanca Eau microfiltrée		
Fleur / Geyser 75 cl	6€	
Éclat 75 cl	9€	
Babai Verte 75 cl	9€	

### LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	1,50€
Double Espresso, Café Créme	2,50€
Cappuccino, Chocolet Chaud	6€
Thés et Infusions Mariage Français	6€

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

Les milligrammes sont convertis à titre indicatif 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€).