



# SPLASH

## À PARTAGER

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

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	5.50€
Campari, apéro Suze, Martini Rosso, Bianco 6cl	7€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	7€
Kir vin blanc 12.5cl	7€
Coupe de Prosecco 10cl	10€
Kir Royal 10cl	16€
<i>cassis, pêche, mûre</i>	
Chartreuse 4cl	16€

## LES COCKTAILS

<b>LE MOJITO 25cl / 1L</b> Classic / Fraise / Passion / Framboise Rhum Bacardi Spiced, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.	15€ / 35€
<b>LE SAINT GERMAIN SPRITZ 25cl</b> Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune	18€
<b>LE FRENCH MULE 12cl</b> Vodka 42 Bellow, citron pressé, Ginger beer, Angostura.	15€
<b>LE SPRITZ 25cl</b> Apérol / Lillet Rose / Fiero Martini Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.	15€
<b>LE MAÏ THAÏ 20cl</b> Rhum Bacardi Spiced, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais.	15€
<b>LE GIN FIZZ 20cl</b> Classic / Fraise / Passion / Framboise Gin Bombay, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante	15€
<b>AMARETTO SOUR 12cl</b> Amaretto disaronno, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre de canne, angoustura.	15€
<b>LE FRISSON</b> Rhum Bacardi Spiced, gingembre, sirop d'érable, citron pressé.	15€
<b>HOLIDAY</b> Tequila Camino, liqueur de litchi, sirop de pêche, martini extra dry, citron pressé.	15€

## LES COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

<b>LE ST TROP* 20cl</b> Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.	10€
<b>APPLE PILAR 25cl</b> Menthe, citron, cassonade, jus de pomme.	10€
<b>LE BORA BORA 20cl</b> Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.	10€
<b>LE BERRY 20cl</b> Jus de Cranberry, jus de pomme, purée de framboise	10€
<b>LE FLOCON 20cl</b> Jus de pomme, sirop d'érable, citron pressé, gingembre.	10€

## LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>12.5 CL.</b>
AOP Tariquet, Premières Grives, 2021	8€
AOP Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2021	9€
AOC Mâcon, Domaine Vergisson Laroche, 2020	9€
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, 2021	10€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	10€
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2020	10€
<b>ROSÉS</b>	<b>12.5 CL.</b>
IGP L'Île de Beauté, "Racine", 2021	8€
AOP Côte de Provence "UP", Ultimate Provence, 2020	10€
<b>ROUGES</b>	<b>12.5 CL.</b>
AOP Côtes du Rhône « Amour de Fruit », 2021	8€
AOP Morgon, Côtes de Py, Mommessin, 2021	9€
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2021	9€
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2019	9€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean, 2015	10€

## LES VINS ROUGES

<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>75 CL.</b>
AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin, 2021	39€
AOC Brouilly, Château des Tours, 2021	40€
<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2021	45€
AOC Marsannay, Domaine Chanson, 2019	76€
AOC Hautes-Côtes de Beaune, Alexandre Parigot, Cuvée « Clos de la Perrière », 2020	78€
AOP Mercurey 1er Cru, Domaine Philippe le Hardi, 2018	85€
AOC Gevrey-Chambertin, René Bouvier, Cuvée « Les Jeunes Rois », 2019	105€
<b>LA LOIRE</b>	
AOC Bourgueil, « Vieilles Vignes », Domaine Olivier, 2020	48€
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte, 2020	52€
AOC Chinon, « Vieilles Vignes », Alliet, 2020	60€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, Bio, 2021	38€
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2019	48€
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone, 2021	51€
AOP Saint-Joseph, "Ange", Louis Cheze, 2019	85€
AOC Chateaufort-du-Pape, Xavier Vignon, 2019	110€
<b>LE LANGUEDOC</b>	
AOC Saint Chinian, Domaine de Jouglu, 2020	44€
AOP Pic Saint Loup Mas de Jon, 2021	45€
<b>LE BORDELAIS</b>	
AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou, 2017	41€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean, 2016	54€
AOC Lussac St Emilion, Château Lyonnat, 2016	60€
AOC Pomerol, Esprit de Clocher, 2019	99€
AOC Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2016	99€
AOC Margaux, La Sirène de Giscours, 2016	105€

## LES VINS BLANCS

<b>LA BOURGOGNE</b>	<b>75 CL.</b>
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2022	47€
AOC Mâcon Vergisson « La Roche », 2020	45€
AOC Meursault, Domaine Boussey « Clos du pré de Manche », 2018	110€
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal, 2021	110€
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet « Premières Grives », 2021	48€
<b>LA LOIRE</b>	
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, «Bejannot & fil», 2021/2022	50€
AOC Sancerre, Domaine des Caves du Prieuré « Les Panseillots », Chezatte, 2021	58€
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2022	42€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	58€
AOP Condrieu, « Pagus Luminis », 2021	95€
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, 2021	80€

## LES VINS ROSÉS

	<b>75CL.</b>	<b>150 CL.</b>	<b>300 CL.</b>
IGP L'Île de Beauté, "Racine", 2021	42€		
Château Sainte Marguerite, «Cuvée Symphonie» <i>AOP Côte de Provence, 2021</i>		208€	
"UP", Ultimate Provence <i>AOP Côte de Provence, 2021</i>	52€	104€	
AOP Minuty Prestige, <i>AOP Côte de Provence, 2022</i>	62€	124€	248€
AOP Château Minuty "Rose et Or" <i>AOP Côte de Provence, 2022</i>	75€	150€	

## LES CHAMPAGNES

<b>BLANCS</b>	<b>10 CL.</b>	<b>75 CL.</b>	<b>150CL.</b>
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut		85€	
B.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver		110€	
B.S.A Moët Impérial Brut	16€	140€	240€
Premier Cru, FrèreJeanFrères		125€	
B.S.A. Ruinart Blanc de Blanc		180€	
B.S.A Champagne Pommery, Cuvée « Louise »		250€	
B.S.A Dom Pérignon Blanc		450€	
<b>ROSÉS</b>			
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	16€	90€	
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140€	

## LES ALCOOLS

<b>SCOTCH WHISKY</b>	<b>4 CL.</b>
William Lawsons	10€
Monkey Shoulder, Chivas 12 ans	14€
Balvenie, Craigellachie, Aberfeldy	16€
<b>IRISH WHISKY</b>	<b>4 CL.</b>
Tullamore Dew	12€
Lagavelin	16€
<b>JAPAN WHISKY</b>	<b>4 CL.</b>
Nikka	16€
<b>AMERICAN WHISKY</b>	<b>4 CL.</b>
Jack Daniel's,	12€
Maker's Mark	14€
Bulleit Bourbon	14€
<b>VODKA</b>	<b>4</b>
CL	
42 Bellow	10€
Grey Goose	15€
Grey Goose VX	28€
<b>GIN</b>	<b>4 CL.</b>
Bombay Original	10€
Hendrix, The botanist, Oxley	15€
<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL.</b>
Camino, José Cuervo	11€
Patron XO Café	14€
Patron Silver	17€
<b>RHUM</b>	<b>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</b>	<b>4</b>
CL	
Calvados Coquerel Vieux	10€
Poire Williams, Mirabelle	10€
Armagnac Clés des ducs VSOP	12€
Vicille prune de souillac	14€
Hennessy Finc de Cognac	16€
Baron Otar XO	36€

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25 CL.</b>	<b>50 CL.</b>
Heinekein	5€	9€
Affligem	6€	10€
<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 CL.</b>	
Heinekein (sans alcool)	6€	
Desperados	8€	
Corona	8€	

<b>LES SOFTS</b>	
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, Ginger Beer Premium 25 cl	7€
Jus et nectar Charles Papillon 25 cl	7€

*Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire*

<b>LES EAUX</b>	
Aqua Chiara Eau microfiltrée	
Plate / Gazeuse 75 cl	6€
Evian 75 cl	9€
Badoit Verte 75 cl	9€

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3.50€
Double Expresso, Café Crème	5.50€
Cappuccino, Chocolat Chaud	6€
Thés et Infusions Mariage Frères	6€

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

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

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