



Chez Monix
Au SPLASH



LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER POUR L'HIVER

VIN CHAUD 12.5 cl	8€
CHOCOLAT CHAUD	6€

COCKTAILS D'HIVER 12 CL

LE NUAGE	15€
Bailey's, kahlua, Amaretto, crème liquide.	
PORNSTAR CHEZ MONIX	15€
Vodka 42, Passoa, sirop de vanille, citron vert, purée de passion, shot de champagne	

LES VINS D'HIVER 12,5CL - 75 CL

ROUGE		
AOC Mondeuse, Vieilles Vignes, 2020	8€	42€
BLANC		
AOC Jacquere, Domaine Grisard Jean-Pierre et Fils	8€	42€
AOC Roussette de Savoie, Entre Lacs & Sommets	9€	48€

À PARTAGER

PLANCHE	1pers	2pers
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

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

LES COCKTAILS

(SANS ALCOOL)

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

LES VINS AU VERRE

BLANCS	12.5 CL
AOP Tariquet, Premières Grives, 2021	8€
AOP Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2021	9€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	10€
AOC Macon Vergisson, Domaine "La Roche", 2022	11€
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, 2022	11€
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2020	12€
ROSÉS	12.5 CL
IGP L'île de Beauté, "Racinu", 2022	8€
AOP Côte de Provence "UP", Ultimate Provence, 2022	10€
ROUGES	12.5 CL
AOP Côtes du Rhône « Amour de Fruit », 2021	8€
AOP Morgon, Côtes de Py, Mommessin, 2021	9€
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2019	9€
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2022	10€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean, 2015	12€

LES VINS ROUGES

LE BEAUJOLAIS	75 CL
AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin, 2021	40€
AOC Brouilly, Château des Tours, 2021	45€
LA BOURGOGNE	
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2022	45€
AOC Hautes-Côtes de Beaune,	
Alexandre Parigot, Cuvée « Clos de la Perrière », 2020	78€
AOC Monthlie, Domaine Boussey Laurent&Karen, 2019	85€
AOP Mercurey 1er Cru, Domaine Philippe le Hardi, 2019	95€
LA LOIRE	
AOP Bourgueil, Domaine Yannick Amirault, 2022	48€
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte, 2020	55€
AOC Chinon, « Vieilles Vignes », Alliet, 2020	65€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, Bio, 2021	38€
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2021	48€
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone, 2019	51€
AOP Saint-Joseph, "Ange", Louis Cheze, 2020	90€
AOC Chateaufort-du-Pape, Xavier Vignon, 2019	110€
LE LANGUEDOC	
AOC Saint Chinian, Domaine des Jouglas, 2021	45€
AOP Pic Saint Loup Mas de Jon, 2021	50€
LE BORDELAIS	
AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou, 2018	41€
AOC Haut Medoc, Château Lieujean, 2016	54€
AOC Lussac St Emilion, Château Lyonnat, 2016	60€
AOC Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2016	99€
AOC Pomerol, Esprit de Clocher, 2019	110€
AOC Margaux, La Sirène de Giscours, 2016	120€

LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE	75 CL
AOC Macon Vergisson, Domaine "La Roche"	50€
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2022	55€
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal, 2021	140€
CÔTES DE GASCOGNE	
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet « Premières Grives », 2021	48€
LA LOIRE	
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux,	
«B.Jeanot & fil», 2022	50€
AOC Sancerre, Domaine Tassin, 2022	58€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOP Côtes du Rhône-Blanc, Xavier Vignon, 2022	45€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	58€
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, 2021	80€
AOP Condrieu, « Pagus Luminis », 2021	100€

LES VINS ROSÉS

	75CL	150 CL	300 CL
IGP L'île de Beauté, "Racinu", 2022	42€		
Château Sainte Marguerite, «Cuvée Symphonie» <i>AOP Côte de Provence, 2021</i>			208€
"UP", Ultimate Provence <i>AOP Côte de Provence, 2022</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

BLANCS	10 CL	75 CL	150CL
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut		85€	
B.S.A. Pommery, Edition Spéciale Silver		110€	
B.S.A. Moët Impérial Brut	16€	120€	240€
Premier Cru, FrèreJeanFrères		145€	
B.S.A. Ruinart Blanc de Blanc		180€	
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€	

LES ALCOOLS

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

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
Heineken	5€	9€
Affligem	6€	10€
BIÈRES BOUTEILLE	33 CL	35.5 CL
Heineken (sans alcool)	6€	
Desperados	8€	
Corona		8€
Bières Artisanales Bio (<i>Les Travailleurs de la Mer</i>) :		
Light Ale 33 cl		9€
Blanche 33 cl		9,5€
IPA 33 cl		9,5€
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero 33 cl		6€
Limonaire Phénix 25cl		6€
Perrier 33 cl		6€
Orangina, Fuzetea 25 cl		6€
Schwepes Agrumes 25 cl		6€
Schwepes Premium, Ginger Beer Premium 25 cl		7€
Jus et nectar Charles Papillon 25 cl		7€
<i>Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire</i>		
LES EAUX		
AQUACHARA EAU MICROFILTRÉE		
Plat / 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€).