



## SPLASH

### 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, DOCG 10cl	10€
Kir Royal 10cl	16€
<i>cassis, pêche, mûre</i>	
Chartreuse 4cl	16€

### LES COCKTAILS

LE SAINT GERMAIN SPRITZ 25cl	18€
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune	
LE MAÏ THAÏ 20cl	15€
Rhum Bacardi Spiced, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais.	
AMARETTO SOUR 12cl	15€
Amaretto disaronno, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre de canne, angoustoura.	
LE FRISSON 12cl	15€
Rhum Bacardi Spiced, gingembre, sirop d'érable, citron pressé.	
HOLIDAY 12cl	15€
Tequila Jose Cuervo, liqueur de litchi, sirop de pêche, martini extra dry, citron pressé.	
LE NUAGE BY BAILEY'S	15€
Bailey's, kahlua, Amaretto, crème liquide.	
LE PORNSTAR CHEZMONIX	15€
Vodka 42, Passoa, sirop de vanille, citron vert, purée de passion, shot de champagne	

LES COCKTAILS CLASSIQUES	15€
--------------------------	-----

Spritz, Mojito, Moscow Mule, ...

### LES COCKTAILS

#### (SANS ALCOOL)

LE ST TROP' 20cl	10€
Nectare de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.	
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	

### LES VINS AU VERRE

BLANCS	12.5 CL
AOP Viognier, Le Versant Viognier, 2023	9€
AOP Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2021	10€
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, "Racine", 2022	9€
AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, Irrésistible, 2022	11€
ROUGES	12.5 CL
AOC MÉDOC, Château Haut-Brignays, 2020	9€
AOC Côtes du Rhône 100%, Xavier Vignon, 2021	10€
AOP Morgon, Château de Corcelles Gamay, 2019	11€
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berge Rives, 2021	12€

### LES VINS ROUGES

LE BEAUJOLAIS	
AOC Morgon Vieilles Vignes, Vignoble Bulliat, 2019	48€
LA BOURGOGNE	
AOC Bourgogne Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils, 2022	45€
AOC Haute Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2021	68€
AOC Monthelie, Domaine Boussey Laurent&Karen, 2019	85€
AOC Mercurey 1er Cru, Les Croichots Domaine Philippe le Hardi, 2019	95€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2020	50€
AOC Vacqueyras, Domaine des ondines, Bio, 2019	65€
AOP Crozes Hermitage, Inspiration, 2021	80€
AOC Chateauneuf-du-Pape, Xavier Vignon, 2019	125€
LE BORDELAIS	
AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020.	48€
AOC Lussac Saint Emilion Château La Claymore, 2020.	62€
AOP Haut Medoc, Château Victoria, 2019	75€
AOC Pomerol, Esprit de Clocher, 2019	99€
AOC Margaux, La Sirène de Giscours, 2017	120€

### LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE	75 CL
AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis Chardonnay, 2022	42€
AOC Petit Chablis, Sous le vent, Courtaul et Michelet, 2020	58€
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billar P&F, 2021	74€
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal, 2021	115€
AOC Meursault, Domaine Bousse, 2020	130€
LA LOIRE	
AOC Sancerre "L'essentiel", 2022	55€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2022	59€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOC Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2022	46€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2021	60€
AOC Condrieu Louis Chez, Pagus Luminis, 2021	120€
LE LANGUEDOC	
AOC Viognier, Le Versant Viognier, 2023	39€

### LES VINS ROSÉS

	75CL	150 CL	300 CL
IGP L'île de Beauté, "Racine", 2022	42€		
AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, Irrésistible, 2022	52€		
AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022	62€		
"UP", Ultimate Provence AOP Côte de Provence, 2022		104€	
AOP Château Minuty "Rose et Or" AOP Côte de Provence, 2022	75€	150€	

### LES CHAMPAGNES

BLANCS	10 CL	75 CL	150CL
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut		85€	
B.S.A. Moët et Chandon Impérial Brut	16€	135€	270€
Premier Cru, FrèreJeanFrères Blanc de Blanc		145€	
B.S.A. R Ruinart	21€	149€	
B.S.A. Ruinart Blanc de Blanc		250€	
B.S.A Champagne Pommery, Cuvée "Louise"		250€	
B.S.A Dom Pérignon Blanc		450€	
ROSÉS			
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	17€	99€	
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140€	

### LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
William Lawsons	10€
Chivas 12 ans	14€
Balvenie, Aberfeldy	16€
Lagavelin	16€
IRISH WHISKY	4 CL
Tullamore Dew	12€
JAPAN WHISKY	4 CL
Nikka	16€
AMERICAN WHISKY	4 CL
Jack Daniel's,	12€
VODKA	4 CL
42 Below	10€
Grey Goose VX	28€
GIN	4 CL
Bombay Original	10€
Hendrix, The botanist	15€
TEQUILA	4 CL
José Cuervo	11€
Patron Silver	17€
RHUM	4 CL
Bacardi Spiced	10€
Diplomatico	15€
Don Papa	16€
Santa Teresa	16€
LIQUEURS	
Manzana, Baileys, Get 27 & 31, 6 cl	10€
Amaretto, Limoncello, 4 cl	10€
Cointreau	12€
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€

### 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		9.5€
Blanche 33 cl		9.5€
IPA 33 cl		9.5€
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero 33 cl		6€
Limonade Phénix 25cl		6€
Perrier 33 cl		6€
Orangina, Fuzetza 25 cl		6€
Schweppes Agrumes 25 cl		6€
Schweppes Premium, Ginger Beer Premium 25 cl		7€
Jus et nectar Charles Papillon 25 cl		7€
<i>Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire</i>		
AQUAUX		
AQUACHLARA EAU MICROFILTRÉE		
Plate / Gazeuse, 75 cl		6€
Eau Plate, Eau Gazeuse, 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€).