



CARTE DES BOISSONS

**RESTAURANT AUVERGNAT
& HÔTEL TOUT CONFORT**

Ouvert 7j/7 • Midi et soir

Tous nos plats sont fabriqués maison à base de produits frais
Rue du Docteur Bienfait • 63500 ISSOIRE / 04 73 55 21 13

Droit de couvert : 5.00€

CARTE DES VINS

Nos vins Blancs : Sud-Ouest Languedoc

Domaine de Pellehaut, Eté Gascon, IGP Côtes de Gascogne* 22.00€

Languedoc

Domaine de la Grande Courtade, Chardonnay, IGP Pays d'Oc* 19.00€

Domaine de la Croix Belle, N°7, IGP Côtes de Thongue 36.00€

Nos vins Rosés : Auvergne

Domaine Pierre Goigoux, AOC Châteaugay 18.00€

Saint Verny, cru Corent, Le Puy Corent, AOP Cotes D'Auvergne 19.00€

Languedoc

Château Grézan, AOP Faugères 50cl : 19.00€ / 75cl : 25.00€

Domaine de la Grande Courtade, "L'instant", IGP Pays d'Oc* 19.00€

Auvergne

Nos vins Rouges : Domaine Pierre Goigoux, AOC Châteaugay 18.00€

Domaine David Pélissier, Cuvée Prestige, AOC Boudes 24.00€

Beaujolais

Château Bonnet, AOC Chenas 24.00€

Val de Loire

Domaine Valettes, Origines, AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 24.00€

Bordeaux

Château Turcaud, AOC Bordeaux 23.00€

Vallée du rhone

* Côtes du Rhône, les Cranilles, AOP Côtes du Rhône* 22.00€

Chateau Montfrin AOP Costieres de Nimes 24.00€

Emmanuel Darnaud, Mise en Bouche, AOP Crozes-Hermitage 34.00€

Château Montvac, Arabesque, AOC Vacqueyras BIO 30.00€

Domaine Fauray, AOC Saint Joseph 40.00€

Jean Michel Gerin, Champin le seigneur, AOP Côte Rotie 69.00€

Chateauneuf du Pape, Les Otélliées, AOP Vallée du Rhône 69.00€

Languedoc

Domaine La Croix Belle, N°7, IGP, Côtes de Thongue 36.00€

Château la Negly, La Côte, AOP, La clape 32.00€

Bastide le Pic, AOP, Pic St Loup 24.00€

Château Des Cres Ricards Stecia, AOP, Terrasses du Larzac 24.00€

Château Grézan, AOP Faugeres 50cl : 18.00€ /

75cl : 25.00€

Sud-Ouest

Château Combel la Serre, Pur Fruit, AOC Cahors 24.00€

* Vins disponibles
au verre

**Les réserves
de l'auberge :**
25cl : 4.20€
50cl : 7.90€
100cl : 14.00€

Rouge : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Merlot
Rosé : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc Cinsault
Blanc : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc Chardonnay

NOS APÉRITIFS

Les Locaux	<u>Le Birlou</u> Crème pomme châtaigne, vin blanc	10cl : 3.90€
	<u>Le Bougnat</u> Crème, châtaigne, framboise, myrtille, mûre ou cassis, pêche, vin blanc	10cl : 3.50€
	<u>Le Petit Mas</u> Pétillant et crème de myrtille	10cl : 4.50€
	<u>L'Auvergnat</u> Crème de cassis, vin rouge	10cl : 3.50€
	<u>Le Salers</u>	4cl : 3.80€

Les Classiques	<u>Martini</u> (rouge ou blanc), <u>Porto</u> (rouge ou blanc), <u>Muscat</u>	5cl : 3.90€
	<u>Ricard</u> , <u>Pastis</u>	2cl : 3.50€
	<u>Whisky</u> (Jameson, Grant's)	2cl : 3.20€ / 4cl : 6.00€
	<u>Whisky Jack Daniel's</u>	2cl : 4,10€ / 4cl : 8.00€
	<u>Vodka</u> , <u>Rhum blanc</u> , <u>Gin</u> , <u>Téquila</u>	2cl : 3.50€ / 4cl : 6.00€
	<u>Americano Maison</u>	8cl : 7.00€
	<u>Coupe de Champagne</u>	10cl : 7,00€
	<u>Supplément soda</u> , <u>jus de fruit</u>	1.00€

NOS CHAMPAGNES

<u>Ruinart R</u>	69.00€
<u>Notre sélection de Champagne (Charpentier)</u>	42.00€



LES COCKTAILS DU BARMAN

Avec alcool 20cl / 7.90€

Gin tonic : Gin, Schweppes tonic, tranche de citron

Marquissette : Rhum, Schweppes tonic, vin blanc, orange, citron, sucre, vanille

Mojito : Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

Mojito passion : Rhum blanc, purée de fruit passion, perrier, sucre de canne, citron, menthe .

Irish coffee: 8.00€

Sans alcool 20cl / 7.00€

Le multifruits : Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

NOS BIÈRES

		15cl	25cl	50cl
En pression	<i>Pelforth</i>	1.90€	3.60€	6.00€
	<i>Affligem</i>	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Pélican rouge 7,5°</i>	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Pélican blonde 7,5°</i>	2.30€	4.90€	7.90€
En bouteille	<i>Heineken 5°</i>			25cl : 4.50€
	<i>Mort subite 4°</i>			33cl : 5.00€
	<i>Desperados 5,9°</i>			33cl : 5.00€
	<i>IPA (Indian Pale Ale) 6,2°</i>			33cl : 5.00€
	<i>Durana 33cl (Auvergne) : Blonde 6.5°, Blanche 4,8°, Brune 5.8°, Ambrée 6°, Triple 8,5° / 5.00€</i>			
	<i>Supp.Picon</i>			0.50€

EAUX ET SOFTS

Nos eaux	<i>Châteldon</i>		75cl : 6.50€
	<i>Vittel</i>		50cl : 3,00€ / 100cl : 5.00€
	<i>San Pellegrino</i>		50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€
Nos softs	<i>Soda : Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes ou agrumes, Perrier, Ice Tea</i>		3.90€
	<i>Jus de fruit : Orange, ananas, abricot, fraise, tomate, pomme</i>		4.00€
	<i>Sirop à l'eau : Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, citron zeste, cerise, orgeat, violette, framboise</i>		2.50€
	<i>Limonade</i>		3.90€
	<i>Diabolo</i>		4.10€
	<i>Supplément sirop</i>		0.20€

DIGESTIFS (4CL)

<i><u>Irish coffee</u></i>	8.00€
<i><u>Get 27</u></i>	5.00€
<i><u>Get 31</u></i>	
<i><u>Limoncello, Malibu, Baileys</u></i>	5.00€
<i><u>Armagnac Marquis de Montesqui</u></i>	8.00€
<i><u>Verveine La Vertueuse</u></i>	8.00€
<i><u>Poire Williams</u></i>	8.00€
<i><u>Calvados Brunel</u></i>	8.00€
<i><u>Cognac Courcel</u></i>	8.00€
<i><u>Rhum Supérieur Diplomatico</u></i>	8.00€
<i><u>Cognac VSOP Voyer</u></i>	10.00€
<i><u>Rhum Supérieur XO Pasador</u></i>	10.00€
<i><u>Chartreuse MOF</u></i>	10.00€

BOISSONS CHAUDES

<i>Café / Déca (Supp. lait : +0.10€)</i>	1.90€
<i>Thé / Infusion</i>	3.90€
<i>Chocolat chaud</i>	3.10€
<i>Cappuccino</i>	4.00€

