



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 : à partir de 05 ans 5,00€, et de 0 à 05 ans 2,00€

CARTE DES VINS

Nos vins Blancs:

75 cl

Auvergne

Domaine Boudes plaisir, Les Fesses Blanches, AOC, Cotes D'auvergne *21.00€

Sud-Ouest Languedoc

Domaine de Pellehaut, Eté Gascon, IGP Côtes de Gascogne *23.00€

Languedoc

Domaine de la Croix Belle, N°7, IGP Côtes de Thongue 36,00€

Cuvée de l'auberge blanc: 18.00€

Nos vins Rosés :

75 cl

Auvergne

Domaine Boudes Plaisir, Les Fesses Roses, IGP Puy De Dôme 21.00€

Côtes de provence

Chateau Roubine, la Vie en Rose, AOP Cotes de Provence 32,00€

Languedoc

Chateau la Negly, la cote, AOP, l'écume *19.00€

Domaine de la Grande Courtade, "L'instant", IGP Pays d'Oc 21.00€

1.5l : 35.00€

Cuvée de l'auberge rosé: 18.00€

Nos vins Rouges :

75cl

Auvergne

Domaine Pierre Goigoux, AOC Châteaugay, cerise sur le gateau, 19.00€

Domaine David Pélissier, Cuvée Prestige, AOC Côtes D'Auvergne Boudes *26.00€

Sud ouest:

Aveyron, Lionel Osmin, Le roi boeuf, AOP marcillac 1.5l : 39€ / 75cl : 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€

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 *25.00€

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

Cent Pour Cent Syrah IGP Pays D'Oc Domaine Peyrat 21.00€

Cuvée de l'auberge rouge : 18.00€

* Vins disponibles
au verre 12cl/5€

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 100% Cinsault

Blanc : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay

NOS APÉRITIFS

Les Locaux	<u>Le Birlou</u>	10cl : 3.90€
	<i>Crème pomme châtaigne, vin blanc</i>	
	<u>Le Bougnat</u>	10cl : 3.60€
	<i>Crème, châtaigne, framboise, myrtille, mûre ou cassis, pêche, vin blanc</i>	
	<u>Le Petit Mas</u>	10cl : 4.60€
	<i>Pétillant et crème de myrtille</i>	
	<u>L'Auvergnat</u>	10cl : 3.60€
	<i>Crème de cassis, vin rouge</i>	
	<u>Le Salers</u>	4cl : 4.10€
	<i>maison roudaire</i>	
	<u>la fée domaine péliissier</u>	0.75cl : 21.00€
	<i>pétillant méthode traditionnelle, demi sec</i>	
Les Classiques	<u>Martini</u> (rouge ou blanc), <u>Porto</u> (rouge ou blanc), <u>Muscat</u>	5cl : 5.20€
	<i>Ricard, Pastis</i>	2cl : 3.50€ / 4cl : 5.00€
	<i>Whisky (Jameson, Grant's)</i>	2cl : 3.20€ / 4cl : 6.00€
	<i>Whisky Jack Daniel's</i>	2cl : 4,10€ / 4cl : 8.00€
	<i>Vodka, Rhum blanc, Gin, Téquila</i>	2cl : 3.60€ / 4cl : 6.00€
	<i>Americano Maison</i>	8cl : 7.00€
	<i>Coupe de Champagne</i>	12cl : 7,00€
	<i>Supplément soda, jus de fruit</i>	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 / 8.90€

Gin tonic : Gin bombay, Schweppes tonic, tranche de citron

Planteur : Rhum blanc, jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne

Spritz : Apérol, pétillant, Perrier, tranche d'orange

Mojito pomme : Manzana, citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

Mojito fraise: citron vert, menthe, sucre de canne, perrier, fraise, rhum,

Mojito classic: citron vert, menthe, sucre de canne, perrier, rhum,

Mojito sureau: citron vert, menthe, sucre de canne, perrier, saint germain,

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

Virgin mojito fraise: citron vert, menthe, sucre de canne, perrier, fraise,

NOS BIÈRES

		15cl	25cl	50cl
En pression	<i>Pelforth blonde</i> 5,8°	1.90€	3.80€	6.00€
	<i>Affligem blonde</i> 5,8°	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Affligem blanche</i> 4,8°	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Pélican rouge</i> 7,5°	2.30€	4.90€	7.90€
En bouteille	<i>Desperados sans alcool</i>			33cl : 5.00€
	<i>Paranoïa rouge sans alcool 0,3°d'alcool</i>			33cl : 5.00€
	<i>Mort subite 4°</i>			33cl : 5.20€
	<i>Desperados 5,9°</i>			33cl : 5.00€
	<i>IPA (Indian Pale Ale) 6,2°</i>			33cl : 5.20€
	<i>Cidre la Mordue 6°</i>			27,5cl : 4.90€

Durana 33cl (Auvergne) : Blonde 6.5°, Blanche 4,8°, Brune 5.8°, Ambrée 6°, Triple 8,5° / 5.00

Supp.Picon 2cl / 1,00€

EAUX ET SOFTS

Nos eaux

Châteldon

75cl : 6.50€

Vittel

50cl : 3,00€ / 100cl : 5.00€

San Pellegrino

50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€

Nos softs

Soda : Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes ou agrumes, Perrier,

4.50€

Ice Tea, Fanta orange,

Jus de fruit : Orange, ananas, abricot, fraise, tomate, ACE

4.20€

Sirop à l'eau : Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron zeste, cerise,

2.50€

orgeat, violette, framboise,

Limonade:

3.90€

Diabolo:

4.10€

Supplément sirop:

0.20€

DIGESTIFS (4CL)

<u>Irish coffee</u>	8.00€
<u>Get 27</u>	5.00€
<u>Croqueuse, mentheuse, pulpeuse, 15% alcool</u> : pomme, menthe, citron	5,00€
Limoncello, Malibu, Baileys, Manzana	5.00€
<u>Bas armagnac, gelas</u>	8.00€
<u>Verveine La Vertueuse</u>	8.00€
<u>Poire Williams</u>	8.00€
<u>Calvados Brunel</u>	8.00€
<u>Cognac Courcel</u>	8.00€
<u>Rhum Ambré Diplomatico</u>	8.00€

SUPÉRIEUR:

<u>Cognac VSOP Voyer</u>	10.00€
<u>Rhum Supérieur XO puravida</u>	10.00€
<u>Chartreuse MOF</u>	10.00€

BOISSONS CHAUDES

Irish coffee:	8.00€
Café / Déca (Supp. lait : +0.10€)	1.90€
Thé / Infusion	3.90€
Chocolat chaud	3.10€
Cappuccino	4.00€

