

CARTE DES BOISSONS

tous nos desserts et nos glaces sont faits maison à lase de produits frais

Restaurant auvergnat & hôtel

Ouvert 7j/7, midi & soir

Droit de couvert

À partir de 5 ans : 5.00€, et de 0 à 5 ans : 2.00€

Conformément à la note de la DGCCRF : la vaisselle, le couvert, le pain et la carafe d'eau sont incluses dans votre repas. Prix net TTC, service compris.



LES COCKTAILS

y'a plus de saisons

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

SPRITZ ST-GERMAIN Saint-Germain, pétillant, Perrier, tranche de citron

MOJITO POMME Manzana, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier

MOJITO CLASSIC Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, rhum

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

LES BINOUSES

la voleur sûre



	2501	3361	
PELFORTH Blonde 5.8°	3.80€	4.90€	6.00€
AFFLIGEM Blonde 5.8°	4.90€	5.90€	7.90€
PÉLICAN Blonde 7.5°	4.90€	5.90€	7.90€
PÉLICAN Rouge 7.5°	4.90€	5.90€	7.90€

En bouteille

DESPERADOS Sans alcool 0° 33cl 5.00€

 MORT SUBITE 4°
 33cl 5.20€

 DESPERADOS 5.9°
 33cl 5.00€

IPA *Indian Pale Ale* **6.2° 33cl** 5.20€

CIDRE *La Mordue* **6**° **27.5cl 4.90€**

Supplément Picon : 1.00€

DURANA BIÈRE AUVERGNE

33cl 5.20€

Blonde 6.5°. Blanche 4.8°. Brune 5.8°. Ambrée 6°. Triple 8.5°

LES EAUX

parce qu'on ne boit jamais asser d'eau



CHÂTELDON VITTEL SAN PELLEGRINO

75cl 6.50€

50cl 3.00€ 75cl 5.00€

50cl 4.00€ 1L 6.00€

LES SOFTS



le plaisir d'un peu de sucre

SODA Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Perrier, Ice Tea, Fanta orange 4.50€

JUS DE FRUIT orange, ananas, abricot, fraise, tomate, ACE 4.20€

SIROP menthe, grenadine, fraise, pêche, citron zeste, cerise, orgeat, violette, framboise 2.50€

LIMONADE 3.90€

DIABOLO 4.10€

Supplément sirop 0.20€

BOISSONS CHAUDES

pour se réchauffer



CAFÉ, DÉCA
THÉ, INFUSION
CHOCOLAT CHAUD
CAPPUCCINO
IRISH COFFEE

1.90€

3.90€

3.10€

4.00€

8.00€

Supplément lait : 0.10€



le moment préféré des français



BIRLOU 10cl

Pétillant méthode traditionnelle, demi-sec

Les locaux

BIRLOU 10cl Crème pommes châtaignes, vin blanc sec	3.90€
LE BOUGNAT 10cl Vin blanc sec, crème au choix : châtaigne, framboise, myrtille, mûre, cassis, pêche	3.60€
LE PETIT MAS 10cl Pétillant et crème de myrtille	4.60€
L'AUVERGNAT 10cl Crème de cassis, vin rouge	3.60€
LE SALERS 4cl Maison Roudaire	3.60€
LA FÉE DOMAINE PÉLISSIER 75cl	21.00€



MARTINI rouge ou blanc, PORTO rouge ou blanc, MUSCAT 6cl 4.90€ **RICARD, PASTIS** 2cl 3.50€ / 4cl 5.00€ WHISKY Jameson, Grant's 2cl 3.20€ / 4cl 6.00€ WHISKY JACK DANIEL'S 2cl 4.10€ / 4cl 8.00€ VODKA, RHUM BLANC, GIN, TÉQUILA 2cl 3.60€ / 4cl 6.00€ **AMERICANO MAISON** 10cl 7.00€

Supplément soda, jus de fruit : 1.00€



CHAMPAGNES

pof, les bulles

RUINART «R» NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE Charpentier COUPE DE CHAMPAGNE

75cl 69.00€ 75cl 42.00€

12cl 7.00€

NOS VINS

la cave ne ment jamais



AUVERGNE 75cl *21.00€ 🖣 Domaine du Boudes Plaisir, «Les Fesses Blanches», AOC Côtes D'Auvergne

SUD-OUEST LANGUEDOC

Domaine de Pellehaut, «Été Gascon», IGP Côtes de Gascogne *23.00€ 🖣

LANGUEDOC

Domaine de la Croix Belle, «N°7», IGP Côtes de Thonque 36.00€



AUVERGNE

Domaine Boudes Plaisir, «Les Fesses Roses», IGP Puy-de-Dôme 21.00€

CÔTES DE PROVENCE

Château Roubine, «La Vie en Rose», AOP Côtes de Provence 32.00€

LANGUEDOC

Château la Negly, «La Côte», L'écume 19.00€ Domaine de la Grande Courtade, «L'instant», IGP Pays d'Oc 150cl 35.00€ / *21.00€ ♥

AUVERGNE

Domaine Pierre Goigoux, «Cerise sur le gâteau», AOC Châteaugay 19.00€ *26.00€ 🖣 Domaine du Boudes Plaisir, «Cuvée Prestige», AOC Côtes d'Auvergne

SUD-OUEST

150cl **39.00€** / **24.00€** Domaine Lionel Osmin, «Le roi boeuf», AOP Marcillac

VAL DE LOIRE

Domaine Valettes, «Origines», AOC Saint-Nicolas de Bourgeuil 19.00€

BORDEAUX

Château Turcaud, AOC Bordeaux 21.00€

VALLEE 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 Faury, AOC Saint-Joseph 40.00€ Jean Michel Gerin, «Champin le seigneur», AOP Côte-Rôtie 69.00€ Châteauneuf 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 Crès Ricards, «Stécia», AOP Terrasses du Larzac 24.00€ 21.00€ Domaine Peyrat, «Cent Pour Cent Syrah», IGP Pays D'Oc

Vins disponible<u>s</u> au verre 12cl:5€

> LES RÉSERVES DE L'AUBERGE

25cl : 4.20€ 50cl: 7.90€

Rouge: Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Merlot Rosé: Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Cinsault 1L:14.00€ Blanc: Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay



Les Classiques

Les Premium

LES DIJOS!

pour finir le repas en beauté

IRISH COFFEE 4cl	8.00€		
GET 27 4cl	5.00€ 5.00€ 5.00€ 8.00€ 8.00€ 8.00€ 8.00€		
CROQUEUSE, MENTHEUSE, PULPEUSE 4cl Pomme, menthe, citron 15% alcool			
LIMONCELLO, MALIBU, BAILEYS, MANZANA 4cl			
BAS ARMAGNAC, GELAS 4cl			
VERVEINE LA VERTUEUSE 4cl			
POIRE WILLIAMS 4cl CALVADOS BRUNEL 4cl COGNAC COURCEL 4cl			
		RHUM AMBRÉ DIPLOMATICO 4cl	8.00€
		COGNAC VSOP VOYER 4cl	10.00€
RHUM SUPÉRIEUR XO PURAVIDA 4cl	10.00€		
CHARTREUSE MOF 4cl	10.00€		

