AUBERGE du Petit Mas

CARTE DES BOISSONS

tous nos desserts et nos glaces sont faits maison
à base 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 inclus dans votre repas. Prix net TTC, service compris.

LES COCKTAILS

y'a plus de saisons



Avec alcool 20cl 8.90€	**MOJITO CLASSIC** *Rhum blanc, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, Perrier* **MOJITO FRAISE** *Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, purée de fraise, Perrier* **GIN TONIC** *Gin Bombay Saphire, Schweppes tonic, tranche de citron* **APÉROL SPRITZ** *Apérol, pétillant, Perrier, tranche d'orange* **ST-GERMAIN SPRITZ** *Saint-Germain, pétillant, Perrier, tranche de citron* **PLANTEUR** *Rhum blanc, jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne*
Sans alcool 20cl 7.00€	**VIRGIN MOJITO** *Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier* **VIRGIN MOJITO FRAISE** *Citron vert, menthe fraîche, purée de fraise, sucre de canne, Perrier* **LE MULTIFRUITS** *Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise*

LES BINOUSES

la valeur sûre



	25cl	33cl	50cl
PELFORTH *Blonde 5.5°*	3.90€	4.90€	6.00€
AFFLIGEM *Blonde 6.7°*	4.90€	5.90€	7.90€
AFFLIGEM *Blanche 4.8°*	4.90€	5.90€	7.90€
PÉLICAN *Rouge 7.5°*	4.90€	5.90€	7.90€



DESPERADOS *5,9°*	33cl 5.20€
MORT SUBITE *Rouge 4.5°*	33cl 5.20€
DESPERADOS *Sans alcool 0°*	33cl 5.00€
PARANOÏA *Rouge 0°*	33cl 5.00€
CIDRE *La Mordue 6°*	27.5cl 5.00€

Supplément Picon : 1.00€

DURANA BIÈRE AUVERGNE — 33cl 5.20€

Blonde 6.5°, Blanche 4,8°, Brune 5.8°, Ambrée 6°, Triple 8,5°, IPA 6,2°

LES EAUX

parce qu'on ne boit jamais assez d'eau



CHÂTELDON		75cl 6.50€
PERRIER		33cl 4.50€
VITTEL	50cl 3.50€	1L 5.50€
SAN PELLEGRINO	50cl 4.00€	1L 6.00€

LES SOFTS

le plaisir d'un peu de sucre



SODA *Coca-Cola ou Zéro ou Cherry, Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Perrier, Ice Tea pêche*	4.50€
SODA *Fanta orange*	4.20€
JUS DE FRUIT *Pago orange, ananas, abricot, fraise, tomate, ACE, fruit du dragon, pomme*	4.20€
SIROP *menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, cerise, orgeat, violette, framboise, cassis, caramel*	2.60€
LIMONADE	4.00€
DIABOLO	4.20€
Supplément sirop	0.20€

BOISSONS CHAUDES

pour se réchauffer



CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	1.90€
GRAND CAFÉ	3.80€
GRAND CRÈME	4.00€
THÉ, INFUSION	3.90€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
CAPPUCCINO	4.00€
IRISH COFFEE	8.00€



Supplément lait : 0.10€

L'APÉRO !

le moment préféré des français



Les locaux

BIRLOU *10cl* — *3.90€*
Liqueur pommes / châtaignes, vin blanc sec

LE BOUGNAT *10cl* — *3.60€*
Vin blanc sec, crème au choix : châtaigne, framboise, myrtille, mûre, cassis, pêche

LE PETIT MAS MYRTILLE *10cl* — *4.60€*
Pétillant et crème de myrtille

LE PETIT MAS CHÂTAIGNE *10cl* — *4.60€*
Pétillant et crème de châtaigne

L'AUVERGNAT *10cl* — *3.60€*
Crème de cassis, vin rouge

LA GENTIANE *4cl* — *3.60€*
Maison Roudaire



Les classiques

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€*

WHISKY *Notre sélection* — *2cl 5.20€ / 4cl 10.00€*

VODKA, RHUM BLANC, GIN, TÉQUILA — *2cl 3.60€ / 4cl 6.00€*

AMERICANO MAISON — *10cl 7.00€*

Supplément soda, jus de fruit : 1.00€



GRANITÉ : *Voir notre sélection du moment*



CHAMPAGNES

pof, les bulles

RUINART «R» — *75cl 69.00€*

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE *Charpentier* — *75cl 42.00€*

COUPE DE CHAMPAGNE — *12cl 7.00€*

NOS VINS

la cave ne ment jamais



	75cl	
AUVERGNE		
Domaine du Boudes Plaisir, «Le Mystère des fées», AOC Côtes D'Auvergne	*22.00€	🍷
SUD-OUEST		
Domaine du Tariquet «Premières Grives», IGP Côtes de Gascogne	*24.00€	🍷
LANGUEDOC		
Domaine Gaujal, AOC Picpoul de Pinet	33.00€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Château Pesquié, «VDF Chardonnay»	23.00€	



AUVERGNE		
Domaine Boudes Plaisir, «Les Fesses Roses», IGP Puy-de-Dôme	*22.00€	🍷
LANGUEDOC		
Domaine de la Grande Courtade, «L'instant», IGP Pays d'Oc	*22.00€	🍷
CORSE		
Domaine San Pieru, IGP île de Beauté	23.00€	



AUVERGNE		
Domaine du Boudes Plaisir, «Cuvée Prestige», AOC Côtes d'Auvergne	*26.00€	🍷
Benoit Montel, Les Graves « En Aparté », IGP Puy-de-Dôme	26.00€	
LANGUEDOC		
Château de Lascaux, AOC Pic Saint-Loup.	*26.00€	🍷
Vignoble Paul Mas, Syrah-Viognier, IGP Pays d'Oc	28.00€	
AOC Saint-Chinian,, les Orchis, Vila Voltaire	34.00€	
Mas des Brousses, Cléo, AOC Terrasses du Larzac	36.00€	
SUD-OUEST		
Domaine Sarrabelle, AOC Gaillac	*23.00€	🍷
VAL DE LOIRE		
Maison Audebert et fils, OC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	28.00€	
BORDEAUX		
Château Turcaud, AOC Bordeaux	24.00€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône, «Les Cranilles», AOP Côtes du Rhône	*23.00€	🍷
Emmanuel Darnaud, «Mise en Bouche», AOP Crozes-Hermitage	35.00€	
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€	



Vins disponibles au verre *12cl* **: 5€**

LES RÉSERVES DE L'AUBERGE	*25cl : 4.20€* *50cl : 7.90€* *1L : 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*

LES DIJOS !

pour finir le repas en beauté

Les Classiques

GET 27 *4cl*	*5.00€*
CROQUEUSE, MENTHEUSE, PULPEUSE *4cl* *Pomme, menthe, citron - 15% alcool*	*5.00€*
BAILEYS *4cl*	*5.00€*
BAS ARMAGNAC *4cl*	*8.00€*
VERVEINE LA VERTUEUSE *4cl*	*8.00€*
POIRE WILLIAMS *4cl*	*8.00€*
CALVADOS BRUNEL *4cl*	*8.00€*
COGNAC COURCEL *4cl*	*8.00€*
DIPLOMATICO RHUM AMBRÉ *4cl*	*8.00€*

Les Premium

COGNAC VSOP VOYER *4cl*	*10.00€*
RHUM SUPÉRIEUR XO PURAVIDA *4cl*	*10.00€*
CHARTREUSE MOF *4cl*	*10.00€*