

# Carte des Boissons

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

## Eaux

<b>Volvic (75cl)</b> LOCAL	€ 5,50
<b>Chateldon (gazeuse) (75cl)</b> LOCAL	5,00

## Softs

<b>Sirop à l'eau (25cl)</b>	2,00
Menthe / grenadine / fraise / pêche / citron pulpe	
<b>Diabolo (25cl)</b>	3,00
<b>Jus de fruits (25cl)</b>	3,00
Pomme / raisin / poire	
<b>Verre de limonade artisanale (25cl)</b> LOCAL	3,50
Nature	
<b>Symples (33cl)</b>	5,50
Menthe douce / Énergisante / Relaxante	
<b>Pepsi / Pepsi Max / Ice tea / Oasis / Perrier (33cl)</b>	3,00

## Apéritifs locaux

<b>Kir Bougnat (12cl)</b> LOCAL	4,00
Vin rouge Côtes d'Auvergne et crème de myrtille	
<b>Kir Birlou (12cl)</b> LOCAL	4,00
Vin blanc et liqueur de châtaigne et de pommes	
<b>Les vergers de mon père (7cl)</b>	5,00
À base de vin à la myrtille	
<b>Gentiane artisanale (5cl)</b> LOCAL	5,00
Club Simone	
<b>Maurin (12cl)</b> LOCAL	5,00
À base de vin à la cerise	
<b>Pastis vert (7cl)</b> LOCAL	5,00
Fraîcheur naturelle de la verveine	
<b>Bolée de Satan (7cl)</b> LOCAL	5,00
À base de vin à la prune	

## Apéritifs classiques

<b>Ricard (2cl)</b>	5,00
<b>Muscat / Porto rouge ou blanc (8cl)</b>	5,00
<b>Martini blanc (6cl)</b>	5,00

## Bières

	25cl	50cl
<b>Crat'R blonde</b> Brasserie 360 LOCAL	5,00	8,00
<b>Crat'R ambrée</b> Brasserie 360 LOCAL	5,00	8,00
<b>Crat'R blanche</b> Brasserie 360	5,00	8,00
<b>Panaché / Monaco</b>	5,00	8,00
<b>Bière sans alcool</b>	4,00	

## Boissons chaudes

<b>Expresso / décaféiné</b>	1,40
<b>Double expresso</b>	2,80
<b>Chocolat chaud</b>	3,20

## Cocktails

<b>Mojito auvergnat (15cl)</b> LOCAL	€ 9,50
Liqueur de verveine, Perrier, menthe, citron vert	
<b>Pavin (15cl)</b>	9,50
Vodka, curaçao bleu, citron, jus tropical	
<b>Volcan rosé (15cl)</b>	9,50
Vin rosé, sirop de framboise et pêche, limonade, citron vert	
<b>Spritz auvergnat (15cl)</b> LOCAL	9,50
Liqueur de gentiane, vin pétillant, Perrier, tranches d'orange	
<b>Birlou Pomme (15cl)</b> LOCAL	9,50
Birlou, cidre brut, cannelle et pommes	

## Cocktails sans alcool

<b>Virgin Mojito (15cl)</b> LOCAL	7,00
Sirop de verveine, limonade, citron vert, menthe	
<b>Virgin Pavin (15cl)</b>	7,00
Jus tropical, jus d'orange, sirop de Curaçao	
<b>Apple pink (15cl)</b>	7,00
Jus de pomme, purée de framboise, jus de citron, framboises	

## Liqueurs & Digestifs

<b>Verveine Club Simone (5cl)</b> LOCAL	6,50
Artisanale, bio	
<b>Eau de vie (4cl)</b>	6,50
Mirabelle / prune / gentiane	
<b>Nouveau Trou auvergnat</b> LOCAL	7,00
Une boule de glace verveine, liqueur de verveine Club Simone	
<b>Vodka Balthazar (4cl)</b> LOCAL	6,00
<b>Get 27 / Coup de froid (5cl)</b>	6,00
<b>Whisky Hedgehog (4cl)</b> LOCAL	6,50
<b>Rhum Balthazar (4cl)</b>	6,50
<b>Rhum Diplomatico (4cl)</b>	6,50
Cuvée Reserva Exclusiva, 12 ans d'âge, Venezuela	

## Infusions et thés locaux

<b>Nouveau Jolie brise</b> LOCAL	3,00
Verveine, agastache, menthe poivrée	
<b>Été indien</b>	3,00
Verveine citronnée, cassis, sauge, mauve	
<b>Matin brumeux</b>	3,00
Origan, ortie, sureau, mélilot	
<b>Bon ap'</b>	3,00
Plantain lancéolé, achillée millefeuille, menthe verte, mauve	
<b>Lueurs du jour</b>	3,00
Thé Sencha (Chine), cassis, sariette, bleuet	
<b>Rayon de lune</b>	3,00
Thé Darjeeling (Inde), matricaire, sauge	

# Carte des vins

## PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

### Vins rouges

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl	€
<b>CERISE SUR LE GÂTEAU</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Puy-de-Dôme (IGP)</i>	4,00	7,70	15,50	22,00	

100% Pinot noir, ce vin cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde. Sa belle couleur écarlate, ses notes de fruits rouges, mures, sa bouche charnue accompagnent idéalement la gastronomie locale.

LOCAL

<b>LES AMANDIERS</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC)</i>	4,50	8,50	17,00	26,00	
---	------	------	-------	-------	--

Cette cuvée spéciale a été conçue à partir d'un assemblage de gamay (70%) et de pinot noir (30%), cultivés sur un sol argilo-calcaire riche en pépérites, ces éclats de basalte issus du volcanisme. De couleur rouge vif, ce vin d'Auvergne développe des arômes fruités et épicés présentant une jolie finesse en bouche.

LOCAL

<b>DAMAS NOIR</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Puy-de-Dôme (IGP)</i>	-	-	-	32,00	
--	---	---	---	-------	--

Syrah auvergnate autrefois délaissée, réapparue grâce à Pierre Goigoux depuis 2013. Vin rare et exceptionnel.

LOCAL

<b>LES DÉESSES MUETTES</b> <b>VIGNOBLE DES TROIS CHÂTEAUX</b> <i>Pic St Loup</i>	-	-	-	37,00	
--	---	---	---	-------	--

Syrah 80%, Grenache 20%. Robe aux reflets cerise, nez agréable petits fruits rouges et senteurs de la garrigue.

<b>BARON DE BOUTISSE</b> <i>Saint-Émilion Grand Cru (AOC)</i>	-	-	-	40,00	
--	---	---	---	-------	--

Sa robe est d'un profond rouge noir. Son bouquet est chaud et intense de moka et d'épices sucrées. Les tanins sont fermes, avec des cerises noires explosives, enveloppées dans une subtile saveur de vanille.

<b>DOMAINE CHANTE CIGALE</b> <i>Châteauneuf-du-Pape (AOC)</i>	-	-	-	49,00	
--	---	---	---	-------	--

Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de sous-bois, d'épices et de fruits rouges et noirs. Légèrement torréfiée aux arômes de cannelle et de fruits noirs. Bouche ronde, harmonieuse et persistante sur les arômes olfactifs.

### Vins rosés

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl	€
<b>LA CROIX ARPIN</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC)</i>	3,80	6,50	13,00	20,00	

100% gamay d'Auvergne, ce vin cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde. Sa belle couleur rosée aux reflets saumonés, ses notes d'agrumes et de petits fruits rouges mûrs, sa bouche fraîche accompagnent idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie auvergnate.

LOCAL

<b>EFFET DE FUN</b> <b>ÉTIENNE RACHEZ</b> <i>AOP Côtes d'Auvergne</i>	-	-	-	20,00	
---	---	---	---	-------	--

100% Gamay, ce vin propose un nez intense de fruits exotiques et de fruits rouges. Sa fraîcheur accompagne idéalement vos apéritifs, viandes grillées et salades.

LOCAL

<b>VIN DU MOMENT</b>	3,80	7,50	12,50	18,00	
----------------------	------	------	-------	-------	--

### Vins blancs

<b>LES AMANDIERS</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC)</i>	4,50	8,50	17,00	26,00	
---	------	------	-------	-------	--

Sa belle couleur or, ses notes de fleurs blanches, sa bouche de poire et pêche de vignes, et sa pointe minérale accompagnent idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie Auvergnate.

LOCAL

<b>LA FRONDEUSE</b> <b>DOMAINE PIERRE GOIGOUX</b> <i>Côtes d'Auvergne Chardonnay (AOC)</i>	-	-	-	29,00	
--	---	---	---	-------	--

Vin blanc élégant, minéral et fruité, vinifié et élevé en barrique.

LOCAL

<b>JARDIN SECRET</b> <b>VILLA DRIA</b> <i>Gascogne</i>	4,00	8,00	17,00	24,00	
--	------	------	-------	-------	--

100% Gros Manseng. Bouche onctueuse, réjouissante, sensation de rondeur et de longueur.

### Champagnes

	Coupe 12,5cl	Demi-Btle 37,5cl	Bouteille 75cl
<b>CUVÉE « EXTRA RÉSERVÉE »</b> <b>A.LETE</b>	8,50	28,00	49,00

Assemblage des 2 cépages noirs (Pinot noir et Pinot meunier) élaboré avec des vins de réserve provenant des années précédentes.

<b>CUVÉE « ROSÉ THOM »</b> <b>A.LETE</b>	-	-	49,00
---	---	---	-------

Vous séduira au dessert comme à l'apéritif. Sa fraîcheur surprendra vos papilles.