



Bar – Restaurant – Pop up store

Carte des Boissons



Prix nets en euros, service compris
Net prices in euros, service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol abuse is dangerous for your health



Nos Rosés

Auvergne

AOC Côtes d' Auvergne « Puy de Corent » 5.80
Domaine Desprat Saint-Verny

Provence

IGP Méditerranée « Vé »  6.50
Mas de Valériole

Nos Blancs

Sud-Ouest

IGP Côtes de Gascogne « Gros Manseng » 5.80
Domaine L'Enclos

IGP Côtes du Lot « La jolie Sauvignon » 5.50
Château Eugénie

Auvergne

IGP Puy de Dôme « Privilège » 7.80
Domaine Desprat Saint-Verny

AOC Reuilly 6.00
Domaine Mabillot

Bourgogne

AOC Mâcon-Villages 5.50
Domaine Normand

Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes « Viogner » 6.50
Domaine Pierre Blanche

Languedoc-Roussillon

AOP Minervois « Les Costes » 6.50
Domaine Pierre Cros

Nos Rouges

Sud-Ouest

AOC Cahors « Tradition » 5.50
Château Eugénie - Famille Couture

Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône Villages « Rochegude » 6.80
Cave Tourtin

IGP Comtes Rhodaniens Syrah « Nicolas Rebut » 6.00
Domaine Nicolas Rebut

Loire

AOC Saumur 6.00
Domaine des Bénédictins

AOP Côtes d'Auvergne « Terre et Laves » 5.50
Domaine Desprat Saint-Verny

Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc « Pinot Noir »  8.50
Domaine PY

Champagnes

12cl 37,5cl 75cl

Champagne Lebrun Froux

Brut Tradition - Famille Lebrun 12 69

Champagne Taittinger

Brut Prestige 78

½ Brut Prestige 46

Prestige Rosé 96

Champagne Maison Ruinart

R de Ruinart Brut 97

Blanc de Blancs 120

À partager

Planche de charcuterie 16

Planche de fromages 15

Planche Mixte 18

Softs

Coca-cola / Zéro (33 cl)	3.90
Auvergnat Limonade (33 cl)	3.90
Diabolo Auvergnat Limonade (25 cl)	4.00
Jus de fruit Granini (25 cl)	3.20
Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, multivitaminé	
Fuze Tea pêche (25 cl)	3.90
Orangina (25 cl)	3.90
Schweppes Tonic ou Agrumes (25 cl)	3.90
Sirup à l'eau Monin (25 cl)	2.50
Grenadine, menthe, cerise, citron, citron amer, pêche, fraise, orgeat	
Ginger Beer « La French » (33cl) bio	4.00

Baissans Chaudes

Possibilité de préparer votre boisson en version végétale
Vegan preparation available for all of the following beverages

Expresso	2.80
Décaféiné	2.80
Double expresso	4.50
Café crème / Capuccino	5.00
Chocolat chaud	4.80
Thé / Infusion Nunshen	4.50

Eaux Minérales

Evian	50 cl	3.50
	1 L	5.00
Perrier	33 cl	2.90
Badoit	50 cl	3.50
	1 L	5.00
Volvic	75 cl	7.00
Châteldon	75 cl	7.00

Les Cocktails

Cocktails sans alcool

Coucher de Soleil (25cl) 8.90

Fruits exotiques, jus d'ananas, pulco, perrier, grenadine
Exotic fruits, pineapple juice, pulco, perrier, grenadine

Ice Tea du Moment (25cl) 5.00

Homemade Ice Tea

Cocktails

Le signature @Clermont Mule (20cl) 10.00

Sirop d'hibiscus, liqueur de vanille, vodka, ginger beer
Hibiscus syrup, vanilla liquor, vodka, ginger beer

L'Incontournable (20cl) 10.00

Le cocktail du moment met en avant notre savoir-faire
Faites nous confiance *Trust us.*

Le Magnetic (20cl) 10.00

Gin, sirop de framboise, tonic, lavande, jus de citron
Gin, strawberry syrup, tonic, lavender, lemon juice

Auvergnat Spritz (20cl) 10.00

Gentiane, prosecco, eau gazeuse
Gentian, prosecco, sparkling water

Le Bermuda (20cl) 11.00

Rhum, campari, jus d'ananas, jus de citron, sirop orgeat
Rhum, campari, pineapple juice, lemon juice, almond syrup

L'Amûreux (20cl) 11.00

Gin Tanqueray, crème de mûre, sucre de canne, jus de citron
Gin, blackberry cream, cane syrup, lemon juice

De L'abeille au Bourbon (20cl) 11.00

Whisky Bourbon, Campari, jus d'ananas, miel, citron
Whisky, campari, pineapple juice, honey, lemon

Le Provençal (20cl) 11.00

Vodka, jus de citron, cointreau, sirop de lavande, perrier
Vodka, lemon juice, cointreau, lavender syrup, perrier

Souvenir d'été (20cl) 11.00

Liqueur Saint-Germain, prosecco, perrier
Saint-Germain liquor, prosecco, perrier

Les Bières

Pressions – Draught beers

	25 cl	50 cl
La Bougnat	3.80	7.00
Blonde, Auvergne – 5°		
La Krypte	4.50	8.00
Blanche, Abbaye d’Auvergne – 4,7°		
Pêche Mel Bush Artisanale	6.80	12.00
Bière à la pêche – 8,5°		

Supp. sirop Monin : + 0,20
Supp. Picon : + 0,50

Bouteilles – Bottles

Desperados (33cl)	5.00
Heineken « 00 » (33cl)	4.50

Les artisanales locales – Local beers

Forn a berra (33cl)	7.50
Dark Lab Pale Ale (33cl)	7.50
La Couzine Mélissa – Ambrée (33cl)	7.50

Les Apéritifs

Liqueur de Gentiane (5cl)	5.50
Kir vin blanc (12cl)	6.50
Kir royal (12cl)	12.00
<i>Champagne Lebrun Froux Tradition</i>	
Lillet blanc (6cl)	6.50
Martini Blanc/Rouge (6cl)	6.50
Pineau des Charentes (6cl)	6.50
Porto rouge (5cl)	6.00
Ricard (3cl)	5.50

Les Spiritueux

Les Whiskies (4cl)

Blended

Johnnie Walker Red Label Écosse	6.00
Jameson Irlande	7.00
Chivas Regal Écosse – 12 ans	12.00
Nikka from the barrel Japon	12.00

Single malt

Aberlour Écosse – 10 ans	10.00
Oban Écosse – 14 ans	15.00
Lagavulin Écosse – 16 ans	15.00

USA

Jim Beam Bourbon	6.00
Woodford reserve Bourbon	12.00
Jack Daniels Tennessee	8.00

Les Rhums (4cl)

Bacardi Carta Blanca	6.00
Havana Club - 3 ans	8.00
Captain Morgan	6.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	12.00
Cachaça Leblon	8.00
Santa Teresa 1796	12.00
Zacapa - 23 ans	15.00

Les Vodka (4cl)

Eristoff	6.00
Zubrowka, herbe de bison	8.00
Grey Goose l'Originale	10.00

Les Gins (4cl)

Bombay original	6.00
Tanqueray	8.00
Hendrick's	10.00

Les Téquilas (4cl)

San José	6.00
Patron Silver	12.00
Patron XO Café	14.00

Les Digestifs (4cl)

Amaretto Disaronno	8.00
Bailey's	8.00
Chambord	7.00
Cointreau	8.00
Get 27	7.00
Get 31	7.00
Limoncello	7.00
Saint-Germain	8.00
Armagnac VSOP Château Laubade – 40°	10.00
Armagnac XO Château Laubade – 40°	19.00
Cognac VS Premium ABK6	10.00
Cognac VSOP ABK6	15.00

Les eaux de vie (4cl)

Eau de vie de Framboise Saint Florian – 40°	9.00
Eau de vie de Poire Saint Florian – 40°	9.00
Vieille prune Louis Roque – 40°	12.00
Verveine bio Jean Roudaire – 30°	8.00