CARTE DES BOISSONS & FINGER FOOD

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

CARTE DES BOISSONS & FINGER FOOD

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

PETITES BOUCHÉES

Croquettes de bleu d'Auvergne et piment frais x6 10€
Bleu d'Auvergne and fresh chilli croquettes

Nuggets de poulet x6 8€
Chicken nuggets

Terrine forestière maison 10€
Homemade forest-style terrine

Chips maison aux épices douces 2€
Homemade crisps with mild spices

Stick mozzarella 8€
Mozzarella stick

Tartine d'œuf et cantal 8€
Toast with egg and Cantal cheese

À PARTAGER

Planchette de charcuteries 12.00
jambon cru d'Auvergne,terrine de campagne,saucisson sec au poivre
Charcuterie board
Auvergne cured ham, country terrine, dry peppered sausage

Planchette de fromages 12.00
St-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne
Cheese board
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne

Grande planche mixte de notre région 22.00
Mixed board



PETITES BOUCHÉES

Croquettes de bleu d'Auvergne et piment frais x6 10€
Bleu d'Auvergne and fresh chilli croquettes

Nuggets de poulet x6 8€
Chicken nuggets

Terrine forestière maison 10€
Homemade forest-style terrine

Chips maison aux épices douces 2€
Homemade crisps with mild spices

Stick mozzarella 8€
Mozzarella stick

Tartine d'œuf et cantal 8€
Toast with egg and Cantal cheese

À PARTAGER

Planchette de charcuteries 12.00
jambon cru d'Auvergne,terrine de campagne,saucisson sec au poivre
Charcuterie board
Auvergne cured ham, country terrine, dry peppered sausage

Planchette de fromages 12.00
St-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne
Cheese board
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne

Grande planche mixte de notre région 22.00
Mixed board



VINS AU VERRE

12 CL

- NOS ROSÉS -

AOP Luberon « Loulou la charmeuse »	4.50
IGP Ardéche « Raymond »	*5.50*

- NOS BLANCS -

IGP Ardèche « Marcel » *Domaine des Garidelles*	6.00
AOP Chablisienne Petit Chablis " pas si petit "	7.50
Saint Pourçain « Tradition » *Domaine Nebout*	6.50
AOP Côtes d'Auvergne « BM en Aparté » *Domaine Benoît Montel*	6.50
Vin de France « Chardonnay » *Antonin Rodet*	6.50
AOP Insolite *Domaine de Combet*	6.00

- NOS ROUGES-

Vin de France "Pinot Noir" *Antonin Rodet*	5.50
AOP Saint Nicolas de Bourgueil *Sylvain Bruneau*	5.50
Puy de Dôme « GPS » *Domaine Benoit Montel*	5.50
AOP Côtes du Rhône "Grande Réserve" *Domaine Pierre Amadieu*	6.50
AOP Pic Saint Loup « Vieilles Vignes» *Château Lancyre*	9.50
AOP Cairanne "Les Hautes Rives" *Domaine Pierre Amadieu*	7.50
Saint Pourçain « Tradition *Domaine Nebout*	6.50

VINS AU VERRE

12 CL

- NOS ROSÉS -

AOP Luberon « Loulou la charmeuse »	4.50
IGP Ardéche « Raymond »	*5.50*

- NOS BLANCS -

IGP Ardèche « Marcel » *Domaine des Garidelles*	6.00
AOP Chablisienne Petit Chablis " pas si petit "	7.50
Saint Pourçain « Tradition » *Domaine Nebout*	6.50
AOP Côtes d'Auvergne « BM en Aparté » *Domaine Benoît Montel*	6.50
Vin de France « Chardonnay » *Antonin Rodet*	6.50
AOP Insolite *Domaine de Combet*	6.00

- NOS ROUGES-

Vin de France "Pinot Noir" *Antonin Rodet*	5.50
AOP Saint Nicolas de Bourgueil *Sylvain Bruneau*	5.50
Puy de Dôme « GPS » *Domaine Benoit Montel*	5.50
AOP Côtes du Rhône "Grande Réserve" *Domaine Pierre Amadieu*	6.50
AOP Pic Saint Loup « Vieilles Vignes» *Château Lancyre*	9.50
AOP Cairanne "Les Hautes Rives" *Domaine Pierre Amadieu*	7.50
Saint Pourçain « Tradition *Domaine Nebout*	6.50

EAUX MINÉRALES

EAUX PLATES / STILL WATERS

	33 cl	75 cl
VOLVIC		8.00
Eau filtrée plate by Le Magnetic		3.50
Evian	3.90	

EAUX GAZEUSES / SPARKLING WATERS

	33 cl	75 cl
Châteldon		8,00
Eau filtrée gazeuse by Le Magnetic		3.50
Badoit rouge	3.90	

BOISSONS CHAUDES

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

Expresso / Décaféiné	2.40
Latte froid ou chaud *Vanille, caramel, noisette*	4.80
Thé / Infusion Nat&plantes	3.50
Double expresso / Café crème	4,10
Capuccino	4,10
Chocolat Chaud	4,10
Chocolat , Capuccino, Grand café Viennois	5,10
Irish Coffee	9

Coup de coeur de la responsable

EAUX MINÉRALES

EAUX PLATES / STILL WATERS

	33 cl	75 cl
VOLVIC		8.00
Eau filtrée plate by Le Magnetic		3.50
Evian	3.90	

EAUX GAZEUSES / SPARKLING WATERS

	33 cl	75 cl
Châteldon		8.00
Eau filtrée gazeuse by Le Magnetic		3.50
Badoit rouge	3.90	

BOISSONS CHAUDES

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

Expresso / Décaféiné	2.40
Latte froid ou chaud *Vanille, caramel, noisette*	4.80
Thé / Infusion Nat&plantes	3.50
Double expresso / Café crème	4,10
Capuccino	4,10
Chocolat Chaud	4,10
Chocolat , Capuccino, Grand café Viennois	5,10
Irish Coffee	9

Coup de coeur de la responsable

LES COCKTAILS

- COCKTAILS AVEC ALCOOL -

NOS CRÉATIONS :

Cocktail challenge 10.00
Challenge entre les serveurs

L'Aiden Fizz 11.00
Gin bombay Saphir, purée de framboise, jus de pomme, jus de citron vert, eau pétillante

Le Sunset kiss 10.00
Purée de fraise, liqueur d'excellence d'orange, eau pétillante, nectar d'orange, jus de citron

LES CLASSIQUES :

Le Negroni 11.00
Gin, campari, martini rouge, tranche d'orange

Moscow Mule 11.00
Vodka, jus de citron, giner beer, augostura bitters, tranche de citron

Mojito classique / fraise / passion 9.00
Rhum ambré, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante

Pina colada 9.00
Rhum, jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas

Spritz Aperol 9.00
Prosecco, Aperol ou limoncello, eau pétillante

Spritz St Germain 11.00
Procecco, liqueur de St Germain, eau pétillante

Pornstar Martini 11.00
Vodka, passoa, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, prosecco a part

- COCKTAILS SANS ALCOOL -

Thé glacé du moment 5.00

Sweet Passion 8.00
Purée de passion, jus de citron, jus ananas, sirop vanille

Smash Basilic 8.00
Purée de fraise, jus de citron, sirop basilic, top indian tonic

Virgin Mojito classique / fraise / passion 8.00
Cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante

Virgin Pina colada 8.00
Jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas

LES COCKTAILS

- COCKTAILS AVEC ALCOOL -

NOS CRÉATIONS :

Cocktail challenge 10.00
Challenge entre les serveurs

L'Aiden Fizz 11.00
Gin bombay Saphir, purée de framboise, jus de pomme, jus de citron vert, eau pétillante

Le Sunset kiss 10.00
Purée de fraise, liqueur d'excellence d'orange, eau pétillante, nectar d'orange, jus de citron

LES CLASSIQUES :

Le Negroni 11.00
Gin, campari, martini rouge, tranche d'orange

Moscow Mule 11.00
Vodka, jus de citron, giner beer, augustura bitters, tranche de citron

Mojito classique / fraise / passion 9.00
Rhum ambré, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante

Pina colada 9.00
Rhum, jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas

Spritz Aperol 9.00
Prosecco, Aperol ou limoncello, eau pétillante

Spritz St Germain 11.00
Procecco, liqueur de St Germain, eau pétillante

Pornstar Martini 11.00
Vodka, passoa, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, prosecco a part

- COCKTAILS SANS ALCOOL -

Thé glacé du moment 5.00

Sweet Passion 8.00
Purée de passion, jus de citron, jus ananas, sirop vanille

Smash Basilic 8.00
Purée de fraise, jus de citron, sirop basilic, top indian tonic

Virgin Mojito classique / fraise / passion 8.00
Cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante

Virgin Pina colada 8.00
Jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas

SOFTS

Sirop à l'eau Monin *(25 cl)* *Grenadine, menthe, cerise, citron, pêche, fraise, orgeat , pulco, hibiscus, framboise*	2.30
Diabolo Limonade *(25 cl)*	3.30
Schweppes Tonic ou Agrumes *(25cl)*	3.90
Ginger beer (33cl)	5.50
Fuze Tea pêche / Orangina / Coca Cola ou Coca Cola Zéro *(25 cl)*	4,10
Jus de fuits Pago *(20 cl)* *Ananas, fraise, tomate, abricot, fruit du dragon goyave, citron-citron vert, ACE*	4.30

LES BIÈRES

- PRESSIONS / DRAUGHT BEERS -

	25 cl	***50 cl***
La bière de saison	4.90	8.90
La Gallia Blonde	4.50	8.50

Supp. sirop Monin : 0.20
Supp. Picon : 0.50

- BOUTEILLES / BOTTLES -

Desperados *(33cl)*	7.00
Galia "0°" *(33cl)*	5.50

- LES ARTISANALES LOCALES / LOCAL BEERS -

CRAT'R Blanche *(33cl)*	8.00
CRAT'R Ambrée *(33cl)*	9.00

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc *(12cl)*	6.50
Kir royal *(12cl)*	12.00
Martini Blanc / Rouge *(6cl)*	6.50
Pineau des Charentes *(6cl)*	6.50
Porto rouge *(5cl)*	6.00
Ricard *(4cl)*	5.50

SOFTS

Sirop à l'eau Monin *(25 cl)* *Grenadine, menthe, cerise, citron, pêche, fraise, orgeat , pulco, hibiscus, framboise*	2.30
Diabolo Limonade *(25 cl)*	3.30
Schweppes Tonic ou Agrumes *(25cl)*	3.90
Ginger beer (33cl)	5.50
Fuze Tea pêche / Orangina / Coca Cola ou Coca Cola Zéro *(25 cl)*	4,10
Jus de fuits Pago *(20 cl)* *Ananas, fraise, tomate, abricot, fruit du dragon goyave, citron-citron vert, ACE*	4.30

LES BIÈRES

- PRESSIONS / DRAUGHT BEERS -

	25 cl	***50 cl***
La bière de saison	4.90	8.90
La Gallia Blonde	4.50	8.50

Supp. sirop Monin : 0.20
Supp. Picon : 0.50

- BOUTEILLES / BOTTLES -

Desperados *(33cl)*	7.00
Galia "0°" *(33cl)*	5.50

- LES ARTISANALES LOCALES / LOCAL BEERS -

CRAT'R Blanche *(33cl)*	8.00
CRAT'R Ambrée *(33cl)*	9.00

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc *(12cl)*	6.50
Kir royal *(12cl)*	12.00
Martini Blanc / Rouge *(6cl)*	6.50
Pineau des Charentes *(6cl)*	6.50
Porto rouge *(5cl)*	6.00
Ricard *(4cl)*	5.50

LES BULLES

	12 cl	75 cl
Champagne « Brut »		
Louis Constant	13.00	79.00
Prosecco	9.00	25.00
Champagne Taittinger		
Brut Prestige		105.00
½ Brut Prestige (37,5 cl)		50.00
Prestige Rosé		129.00
Ruinart		
Blanc de blanc		135.00
Ruinart rosé		158.00

LES SPIRITUEUX

LES WHISKIES (4CL)

BLENDED	12.00
Nikka from the barrel *Japon*	
SINGLE MALT	
Aberlour *Ecosse - 10 ans*	10.00
Oban *Ecosse - 14 ans*	15.00
USA	
Woodford reserve *Bourbon*	12.00
Jack Daniels *Hennessy*	8.00
Chivas	8.00

LES RHUMS (4CL)

Bacari Carta Blanca	6.00
Captain Morgan	6.00
Diplomatico Ambré	12.00
Santa Teresa 1796	12.00
Zacapa	6.00

LES VODKAS (4CL)

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

LES BULLES

	12 cl	75 cl
Champagne « Brut »		
Louis Constant	13.00	79.00
Prosecco	9.00	25.00
Champagne Taittinger		
Brut Prestige		105.00
½ Brut Prestige (37,5 cl)		50.00
Prestige Rosé		129.00
Ruinart		
Blanc de blanc		135.00
Ruinart rosé		158.00

LES SPIRITUEUX

LES WHISKIES (4CL)

BLENDED	12.00
Nikka from the barrel *Japon*	
SINGLE MALT	
Aberlour *Ecosse - 10 ans*	10.00
Oban *Ecosse - 14 ans*	15.00
USA	
Woodford reserve *Bourbon*	12.00
Jack Daniels *Hennessy*	8.00
Chivas	8.00

LES RHUMS (4CL)

Bacari Carta Blanca	6.00
Captain Morgan	6.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	12.00
Santa Teresa 1796	12.00

LES VODKAS (4CL)

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

LES SPIRITUEUX

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

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
Menthe Pastille	7.00
Limoncello	7.00
Saint-Germain	9.00
Liqueur d'excellence d'orange	8.00
Poire williams	8.00
Armagnac Clés des ducs	10.00
Cognac VS Premium *ABK6*	10.00
Henessy VS	

LIQUEUR DIGESTIVE REGIONAL (4CL)

La royal menthe poivrée	7.00
La grande Gentiane	7.00
Verveine la verte de Clermont	8.00

Distillerie Génestine
Fondée en 1845 et Réveillée en 2021

LES SPIRITUEUX

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

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
Menthe Pastille	7.00
Limoncello	7.00
Saint-Germain	9.00
Liqueur d'excellence d'orange	8.00
Poire williams	8.00
Armagnac VSOP *Château Laubade - 40°*	10.00
Cognac VS Premium *ABK6*	10.00
Henessy VS	

LIQUEUR DIGESTIVE REGIONAL (4CL)

La royal menthe	7.00
La grande Gentiane	7.00
Verveine la verte de Clermont	8.00

Distillerie Génestine
Fondée en 1845 et Réveillée en 2021