



*Carte
des boissons*

— PRINTEMPS-ÉTÉ 2025 —

Boissons

Eaux

Nouveau

St Géron plate (75 cl)	5,00
St Géron pétillante (75 cl)	5,00

Softs

Sirop à l'eau (25 cl)	2,00
Menthe / grenadine / fraise / pêche / citron pulpe	

Diabolo (25 cl)	3,50
------------------------	------

Nouveau

Jus de fruits bio (25 cl)	3,50
Abricot / pomme / multifruits	

Verre de limonade artisanale (25 cl)	3,50
Nature	

Nouveau

Auvergnat Cola / Auvergnat Cola zéro (33 cl)	3,50
---	------

Auvergnat Thé pêche (33 cl)	3,50
------------------------------------	------

Auvergnat Agrumes (33 cl)	3,50
----------------------------------	------

Oasis / Perrier (33 cl)	3,00
--------------------------------	------

Apéritifs locaux

Kir Bougnat (12 cl)	4,00
----------------------------	------

Vin rouge Côtes d'Auvergne et crème de myrtille	
---	--

Kir Birlou (12 cl)	4,00
---------------------------	------

Vin blanc et liqueur de châtaigne et de pommes	
--	--

Nouveau

Kir Tonton (12 cl)	4,00
---------------------------	------

Vin blanc et crème myrtille châtaigne	
---------------------------------------	--

Gentiane artisanale (4 cl)	5,00
-----------------------------------	------

Club Simone	
-------------	--

Maurin (12 cl)	5,00
-----------------------	------

À base de vin à la cerise	
---------------------------	--

Pastis vert (2 cl)	4,00
---------------------------	------

Fraîcheur naturelle de la verveine	
------------------------------------	--

Nouveau

Jaune Marcel (2 cl)	4,00
----------------------------	------

Pastis auvergnat	
------------------	--

Apéritifs classiques

Ricard (2 cl)	5,00
----------------------	------

Muscat / Porto rouge ou blanc (8 cl)	5,00
---	------

Martini blanc (6 cl)	5,00
-----------------------------	------

Bières

Bière artisanale du moment	25cl	50cl
	5,00	8,00

Panaché / Monaco	5,00	8,00
-------------------------	------	------

Nouveau

Bière Bougnat sans alcool (33 cl)	5,50
--	------

Boissons chaudes

Expresso / décaféiné	1,40
-----------------------------	------

Double expresso	2,80
------------------------	------

Chocolat chaud	3,20
-----------------------	------

Cocktails

Nouveau

Le Montagnard (25 cl)	7,00
------------------------------	------

Bière artisanale locale, jus de pomme, crème de châtaigne	
---	--

Shot'in (25 cl)	7,00
------------------------	------

Bière artisanale locale, liqueur de verveine, citron vert	
---	--

Mojito auvergnat (20 cl)	9,50
---------------------------------	------

Liqueur de verveine, Perrier, menthe, citron vert	
---	--

Volcan rosé (20 cl)	9,50
----------------------------	------

Vin rosé, sirop de framboise et pêche, limonade, citron vert	
--	--

Spritz auvergnat (20 cl)	9,50
---------------------------------	------

Liqueur de gentiane, vin pétillant, Perrier, tranches d'orange	
--	--

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito (20 cl)	7,00
------------------------------	------

Sirop de verveine, limonade, citron vert, menthe	
--	--

Virgin Rosé (20 cl)	7,00
----------------------------	------

Vin rosé sans alcool, sirop de pêche, sirop de framboise, limonade artisanale	
---	--

Apple pink (20 cl)	7,00
---------------------------	------

Jus de pomme, sirop de framboise, jus de citron, framboises fraîches	
--	--

Liqueurs & Digestifs

Verveine Club Simone (5 cl)	6,50
------------------------------------	------

Artisanale	
------------	--

Eau de vie (4 cl)	6,50
--------------------------	------

Mirabelle / prune / gentiane	
------------------------------	--

Get 27 (5 cl)	6,00
----------------------	------

Menthe Glaciale Club Simone (5 cl)	6,00
---	------

Whisky auvergnat (4 cl)	6,50
--------------------------------	------

Rhum Balthazar (4 cl)	6,50
------------------------------	------

--	--

Bêl arrangé (4 cl)	6,50
---------------------------	------

Rhum arrangé français	
-----------------------	--

Infusions et thés locaux

Jolie brise	3,00
--------------------	------

Verveine, agastache, menthe poivrée	
-------------------------------------	--

Été indien	3,00
-------------------	------

Verveine citronnée, cassis, sauge, mauve	
--	--

Matin brumeux	3,00
----------------------	------

Origan, ortie, sureau, mélilot	
--------------------------------	--

Bon ap'	3,00
----------------	------

Plantain lancéolé, achillée millefeuille, menthe verte, mauve	
---	--

Lueurs du jour	3,00
-----------------------	------

Thé Sencha (Chine), cassis, sariette, bleuet	
--	--

Rayon de lune	3,00
----------------------	------

Thé Darjeeling (Inde), matricaire, sauge	
--	--

Vins

Vins rouges

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
CERISE SUR LE GÂTEAU DOMAINE PIERRE GOIGOUX Puy-de-Dôme (IGP) 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.	4,50	9,00	15,00	26,00
LES AMANDIERS DOMAINE PIERRE GOIGOUX Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC) 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.	4,50	9,00	17,50	26,00
Nouveau DAMAS NOIR DOMAINE PIERRE GOIGOUX Puy-de-Dôme (IGP) Syrah auvergnate autrefois délaissée, réapparue grâce à Pierre Goigoux depuis 2013. Vin rare et exceptionnel.	-	-	-	32,00
Nouveau MAISON SINNAE LES COSTES NOBLES TERRES Côtes du Rhône (AOC) Vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.	-	-	-	26,00
LES DÉESSES MUTES VIGNOLE DES TROIS CHÂTEAUX Pic Saint Loup Syrah 80%, Grenache 20%. Robe aux reflets cerise, nez agréable petits fruits rouges et senteurs de la garrigue.	-	-	-	37,00
BARON DE BOUTISSE Saint-Emilion Grand Cru (AOC) 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.	-	-	-	40,00
DOMAINE CHANTE CIGALE Châteauneuf-du-Pape (AOC) 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.	-	-	-	49,00

Produits
LOCAUX

Chaque
dimanche matin

Brunch
auvergnat
À VOLONTÉ !

27€ adulte
14 € enfant

Vins rosés

Nouveau

LES AMANDIERS

DOMAINE PIERRE GOIGOUX Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC)

D'une très jolie couleur saumonée, ce vin d'Auvergne développe des arômes de fruits rouges présentant une jolie finesse en bouche.



Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
4,50	9,00	17,50	26,00

Nouveau

LES GALETS DE PROVENCE

Côtes de Provence (AOP)

Un vin frais, souple et aérien avec de belles notes d'agrumes et de senteurs de garrigue.

-	-	-	26,00
---	---	---	-------

Vins blancs

LES AMANDIERS

DOMAINE PIERRE GOIGOUX Châteaugay Côtes d'Auvergne (AOC)

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.



4,50	9,00	17,50	26,00
------	------	-------	-------

LA FRONDEUSE

DOMAINE PIERRE GOIGOUX Côtes d'Auvergne Chardonnay (AOC)

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



-	-	-	29,00
---	---	---	-------

JARDIN SECRET

VILLA DRIA Gascogne

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

-	-	-	24,00
---	---	---	-------

Nouveau

VIIGNIER

PAUL MAS Pays d'Oc (IGP)

100% Viognier. Bouche ample et fraîche, onctueuse et désaltérante, avec une longue finale et de subtiles notes toastées persistantes.

-	-	-	26,00
---	---	---	-------

Champagnes

CUVÉE « EXTRA RÉSERVÉE »

A.LETE

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

Coupe 12,5cl	Demi-Btle 37,5cl	Bouteille 75cl
8,50	28,00	49,00

CUVÉE « ROSÉ THOM »

A.LETE

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

-	-	49,00
---	---	-------

Nouveau

Vins sans alcool

ÉQUILIBRE ZÉRO ROUGE

DOMAINE DE L'ARJOLLE

70% Merlot et 30% Grenache. Rouge aromatique et gourmand à la fois.

Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
4,00	-	-	26,00

ÉQUILIBRE ZÉRO ROSÉ

DOMAINE DE L'ARJOLLE

60% Syrah et 40% Cabernet. Ce rosé vous offre des arômes d'un cocktail de fruits rouges tout juste cueillis, et en bouche c'est la gourmandise qui domine.

4,00	-	-	26,00
------	---	---	-------

ÉQUILIBRE ZÉRO BLANC

DOMAINE DE L'ARJOLLE

60% Sauvignon et 40% Viognier. Blanc à l'arôme de fruits exotiques.

4,00	-	-	26,00
------	---	---	-------