



CARTE DES BOISSONS

**RESTAURANT AUVERGNAT
& HÔTEL TOUT CONFORT**

Ouvert 7j/7 • Midi et soir

Tous nos plats sont fabriqués maison à base de produits frais
Rue du Docteur Bienfait • 63500 ISSOIRE / 04 73 55 21 13

Droit de couvert : à partir de 16 ans 5,00€, et de 0 à 16 ans 2,00€

CARTE DES VINS

Cuvée de l'auberge 75cl, Rouge, Blanc, Rosé, 18,00€

Nos vins Blancs: Auvergne

75 cl *Domaine Boudes plaisir, Fesses blanches, AOC, Cotes D'auvergne* *21.00€

Sud-Ouest Languedoc

Domaine de Pellehaut, Eté Gascon, IGP Côtes de Gascogne *23.00€

Languedoc

Domaine de la Croix Belle, N°7, IGP Côtes de Thongue 36,00€

Nos vins Rosés : Auvergne

75 cl *Domaine Boudes Plaisir, Cuvée S, IGP Puy De Dôme* 21.00€

Côtes de provence

Chateau Roubine, la Vie en Rose, AOP Cotes de Provence 32,00€

Languedoc

Château Grézan, AOP Faugères 50cl : 19.00€ / 75cl : 25.00€

Domaine de la Grande Courtade, "L'instant", IGP Pays d'Oc *19.00€

Nos vins Rouges : Auvergne

75cl *Domaine Pierre Goigoux, AOC Châteaugay* 18.00€

Domaine David Pélissier, Cuvée Prestige, AOC Côtes D'Auvergne Boudes *25.00€

Beaujolais

Château Bonnet, AOC Chenas 24.00€

Val de Loire

Domaine Valettes, Origines, AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 24.00€

Domaine Pothiers, cuvée n°6 AOP Côte Roannaise 26.00€

Bordeaux

Château Turcaud, AOC Bordeaux 23.00€

Vallée du rhone

Côtes du Rhône, les Cranilles, AOP Côtes du Rhône *22.00€

Emmanuel Darnaud, Mise en Bouche, AOP Crozes-Hermitage 34.00€

Château Montvac, Arabesque, AOC Vacqueyras BIO 30.00€

Domaine Fauray, AOC Saint Joseph 40.00€

Jean Michel Gerin, Champin le seigneur, AOP Côte Rotie 69.00€

Chateauneuf du Pape, Les Otélliées, AOP Vallée du Rhône 69.00€

Languedoc

Domaine La Croix Belle, N°7, IGP, Côtes de Thongue 36.00€

Château la Negly, La Côte, AOP, La clape 32.00€

Bastide le Pic, AOP, Pic St Loup *24.00€

Château Des Cres Ricards Stecia, AOP, Terrasses du Larzac 24.00€

Château Grézan, AOP Faugeres 50cl : 19.00€ / 75cl 25.00€

* Vins disponibles
au verre 12cl/5€

**Les réserves
de l'auberge :**
25cl : 4.20€
50cl : 7.90€
100cl : 14.00€

Rouge : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc 100% Merlot
Rosé : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc Cinsault
Blanc : Vigne Antique, IGP Pays d'Oc Chardonnay

NOS APÉRITIFS

Les Locaux	<u>Le Birlou</u>	Crème pomme châtaigne, vin blanc	10cl : 3.90€
	<u>Le Bournat</u>	Crème, châtaigne, framboise, myrtille, mûre ou cassis, pêche, vin blanc	10cl : 3.50€
	<u>Le Petit Mas</u>	Pétillant et crème de myrtille	10cl : 4.50€
	<u>L'Auvergnat</u>	Crème de cassis, vin rouge	10cl : 3.50€
	<u>Le Salers</u>		4cl : 3.80€

Les Classiques	<u>Martini</u> (rouge ou blanc), <u>Porto</u> (rouge ou blanc), <u>Muscat</u>		5cl : 4.20€
	<u>Ricard</u> , <u>Pastis</u>		2cl : 3.50€
	<u>Whisky</u> (Jameson, Grant's)		2cl : 3.20€ / 4cl : 6.00€
	<u>Whisky Jack Daniel's</u>		2cl : 4,10€ / 4cl : 8.00€
	<u>Vodka</u> , <u>Rhum blanc</u> , <u>Gin</u> , <u>Téquila</u>		2cl : 3.50€ / 4cl : 6.00€
	<u>Americano Maison</u>		8cl : 7.00€
	<u>Coupe de Champagne</u>		10cl : 7,00€
	<u>Supplément soda</u> , <u>jus de fruit</u>		1.00€

NOS CHAMPAGNES

<u>Ruinart R</u>	69.00€
<u>Notre sélection de Champagne (Charpentier)</u>	42.00€



LES COCKTAILS DU BARMAN

Avec alcool

25cl / 8.90€

Gin tonic : Gin, Schweppes tonic, tranche de citron

Planteur : Rhum blanc, jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne

Spritz d'hiver : Jus de clémentine, apérol, cidre

Mojito pomme : Manzana, citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

Irish coffee: 8.00€

Sans alcool

20cl / 7.00€

Le multifruits : Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

NOS BIÈRES

		15cl	25cl	50cl
En pression	<i>Pelforth</i>	1.90€	3.60€	6.00€
	<i>Affligem</i>	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Pélican rouge 7,5°</i>	2.30€	4.90€	7.90€
	<i>Pélican blonde 7,5°</i>	2.30€	4.90€	7.90€
En bouteille	<i>Heineken 5°</i>			25cl : 4.90€
	<i>Mort subite 4°</i>			33cl : 5.20€
	<i>Desperados 5,9°</i>			33cl : 5.00€
	<i>IPA (Indian Pale Ale) 6,2°</i>			33cl : 5.20€
	<i>Cidre la Mordue 6°</i>			27,5cl : 4.90€

Durana 33cl (Auvergne) : Blonde 6.5°, Blanche 4,8°, Brune 5.8°, Ambrée 6°, Triple 8,5° / 5.00

Supp.Picon ou Supp.fleur de bière 2cl / 1,00€

EAUX ET SOFTS

Nos eaux

Châteldon

75cl : 6.50€

Vittel

50cl : 3,00€ / 100cl : 5.00€

San Pellegrino

50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€

Nos softs

Soda : Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes ou agrumes, Perrier, Ice Tea

4.20€

Jus de fruit : Orange, ananas, abricot, fraise, tomate, pomme

4.20€

Sirop à l'eau : Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, citron zeste, cerise, orgeat, violette, framboise

2.50€

Limonade

3.90€

Diabolo

4.10€

Supplément sirop

0.20€

DIGESTIFS (4CL)

<u>Irish coffee</u>	8.00€
<u>Get 27</u>	5.00€
<u>Get 31</u>	6,00€
<u>Limoncello, Malibu, Baileys, Manzana</u>	5.00€
<u>Armagnac Marquis de Montesqui</u>	8.00€
<u>Verveine La Vertueuse</u>	8.00€
<u>Poire Williams</u>	8.00€
<u>Calvados Brunel</u>	8.00€
<u>Cognac Courcel</u>	8.00€
<u>Rhum Supérieur Diplomatico</u>	8.00€
<u>Cognac VSOP Voyer</u>	10.00€
<u>Rhum Supérieur XO Pasador</u>	10.00€
<u>Chartreuse MOF</u>	10.00€

BOISSONS CHAUDES

<u>Café / Déca (Supp. lait : +0.10€)</u>	1.90€
<u>Thé / Infusion</u>	3.90€
<u>Chocolat chaud</u>	3.10€
<u>Cappuccino</u>	4.00€

