

BOISSONS CHAUDES

Café Teo	2,50 €
Décaféiné Teo 100% Mexique	3,00 €
Infusion & Thé Dammann	3,50 €
Cappuccino / Chocolat chaud	4,00 €
Irish Coffee	8,00 €



SOFTS

Sirop à l'eau	2,50 €
Schweppes (Agrumes ou Tonic)	4,00 €
(20cl : Ginger beer Chili, Hibiscus)	
Jus de Fruits BIO	5,00 €
(Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, ACE)	
33cl	
Auvergnat Limonade	4,00 €
Auvergnat Thé Pêche	4,00 €
Auvergnat Cola	4,00 €
Perrier	4,00 €
Coca-Zéro	4,00 €

BAR



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Bougnat Blonde (Auvergne)	5,00 €	8,00 €
Diablotin DIPA (Auvergne)	5,00 €	8,00 €
Bière du moment	5,00 €	8,00 €

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Lefe Blonde	6,00 €
Bière du Sancy (blanche ou rouge)	7,00 €
Karmeliet Triple	8,00 €
Bougnat 0% alcool	7,00 €

Supplément sirop + 0,50€

APÉRITIFS

	2cl
Ricard / Pastis	4,00 €
5cl	
Salers (Gentiane)	6,00 €
Martini Blanc ou Rouge	6,00 €
Porto Sandeman Blanc ou Rouge	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Muscat Beaumes de Venise	6,00 €
Banyuls Roumani doré	6,00 €

	12cl
Kir	6,00 €
Kir Royal	11,50 €
(Birlou, Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche de Vignes)	
Coupe de Champagne	11,00 €

Eaux MINÉRALES

	75cl
Volvic	6,00 €
Chateldon	6,00 €
San Pellegrino	6,00 €

Supplément sirop + 0,50€



VINS AU VERRE

12cl

Blancs

AOP Mâcon-Villages, Chardonnay	6,50 €
AOP Côtes d'Auvergne, Terre et Lave	6,50 €
IGP Gascogne, Domaine Pellehaut	6,00 €

Rouges

AOP Côtes d'Auvergne, Terre et Lave	6,50 €
AOP Collioure, Cuvée Saint-Michel	6,50 €
AOP Saint-Chinian, Gérard Bertrand	6,50 €

Rosés

AOP Côtes d'Auvergne, Terre et Lave	6,50 €
IGP Pays d'Oc, Puech Haut	6,50 €

CHAMPAGNES

75 cl

AOP Champagne Brut Drappier	62,00 €
AOP Champagne, Brut, Taittinger	100,00 €
AOP Champagne, Dom Pérignon	230,00 €



DIGESTIFS

Poire William / Kirsch	7,00 €
Get 27	7,00 €
Get 31	7,00 €
Cognac VS Baron Otard	10,00 €
Verveine Jean Roudaire	7,00 €
Verveine du Forez	10,00 €
Liqueur St-Germain	8,00 €
Vodka Belvedere	8,00 €
Baileys	7,00 €
Tequila Olmeca Altos	7,00 €
Armagnac Laballe Résistance	10,00 €
Maison Genestine - Cristal Menthe	7,00 €
Maison Genestine - Zeste Limoncello	7,00 €

GINS

4cl

Bombay Sapphire	8,00 €
Hendrick's	9,00 €
Suntory Roku	10,00 €

RHUMS

4cl

Diplomatico (Vénézuéla)	9,00 €
Clément Vieux (Martinique)	9,00 €
Angostura 1919 (Trinité&Tobago)	10,00 €
Dictador 12 ans (Colombie)	11,00 €
Zacapa 23 (Guatemala)	13,00 €

WHISKYS



4cl

Johnnie Walker	6,00 €
Jack Daniel's Old n°7 Tennessee	7,00 €
Jameson Black Barrel	7,00 €
Cardhu 12 ans	9,00 €
Woodford Kentucky Bourbon	10,00 €
Rozelieures	10,00 €
Caol Ila	11,00 €
Laphroaig 10 ans	12,00 €
Suntory Toki	12,00 €

Liste complète des Vins et Champagnes sur demande.

Prix Nets. Service Compris.

COCKTAILS

De 12h00 à 23h00

9,50 € *Les Classiques*

Mojito * Gin Tonic * Piña Colada

Spritz * Americano

Nos Créations !
C'est de Laballe

Armagnac Laballe - Romarin

Passion - Citron jaune - Ginger beer

Élixir d'Amour

Gin - Fraise - Sirop de Vanille - Citron Vert

Feuilles de Menthe - Schweppes Hibiscus

MOCKTAILS

6,50 €

Vanill' Ice Tea

Thé Vert - Purée de Fraise

Citron Jaune - Sirop de Vanille

Sweet Candy

Ananas - Citron Jaune

Fraise - Sirop de Macaron

Testez aussi nos Cocktails du Jour !



TAPAS

De 12h00 à 19h30



× COTÉ SALÉ ×

Sticks de Saint-Nectaire

6 pièces - 8,00 €

Vercingétorix

*(Saint-Nectaire, Cantal et Fourme d'Ambert fondus
accompagnés de mouillettes de pain)*

13,00€

Croque Végé Champignons persillés

1 pièce - 9,00 €

Wrap aux crudités

9,00 €

Brochette de Pruneaux au Lard fumé

1 brochette de 2 = 3,50 €

À multiplier autant que vous le souhaitez !

Tempura de Crevettes

4 pièces - 8,00€

Filets de Poulets panés

& sauce au Curry - 6 pièces - 13,00€

Escargots de Bourgogne

La demi-douzaine - 13,00 €

La douzaine - 19,00 €

Garlic bread

*(tartine de pain à l'ail, tomates confites, herbes et
Cantal) - 9,00€*

Planche Mixte Charcuteries & Fromages

2 personnes - 24,00 €

× COTÉ SUCRÉ ×

Pomme Banane comme une tarte et chantilly - 7,00 €

Brookie glace Vanille - 7,00 €

Carpaccio d'Ananas aux baies des Batak - 7,00 €