Tapas

Tapas à partager *22 €*
(Pintxos Jambon ibérique, Croustillants de poisson, Croque Monsieur à la crème de Truffe, Accras de poissons

Tapas à l'unité

Aranccinis aux Crustacés, *6 €*
Mayonnaise au Chorizo de la Boucherie Durif

Poulet Croustillant, Sauce au Parmesan *9 €*

Pain provençal Saumon, Tzatziki *9 €*

Planches *22 €*

Planche de Charcuterie d'Auvergne
Boucherie Durif et Salaison Lassalas

Planche de Fromage de notre Terroir
Fromagerie Houlbert et Le P'tit Cham'

Planche mixte Charcuterie et Fromage

Desserts *9 €*

Fruits Frais de saison à partager

Entremets de saison

Profiteroles du Moment

Coupe de Glaces et Sorbets Artisanaux du Sancy
Sancy Glace - La Tour d'Auvergne
(Vanille de Madagascar, Café, Noisette, Chocolat, Myrtille, Framboise, Citron, Mangue, Gentiane)

Smoothies

Fraise, Ananas, Basilic	**8.50 €**
Fraise, Coco, Citron Vert	**8.50 €**
Pastèque, Groseille, Framboise	**8.50 €**
Thé Glacé Maison	**8.00 €**
Citronnade Maison	**8.00 €**

Vins au verre 14 cl *9 €*

Vin rouge
Puy de Dôme IGP, Dme Benoit Montel
Chinon AOC Dme N. Grobois
PIC Saint Loup AOC Château Des Mouchères
Vin blanc sec
Puy de Dôme IGP Dme de Tracol
Vin blanc moelleux
Côte de Gascogne Tariquet
Pacherenc Du Vic-Bil AOC
Vin rosé
Coteaux d'Aix en Provence, AIX
Côtes de Provence, Château Minuty

Champagne à la coupe 14cl

Gardet, Brut	**14 €**
Gardet, Rosé	**15 €**

Bières

Bière pression Auvergnate "**Durana**"	25 cl	**5.00 €**
	50 cl	**9.00 €**
Bière d'Auvergne artisanale **"Durana"** *(brune, ambrée, blanche, fruit rouge)*		**7.50 €**

Liqueurs *4 cl*

Cristal Maison Genestine	**14.00 €**
Zeste Maison Genestine	**14.00 €**
Verveine du Forez	**14.00 €**
Chartreuse Verte	**10.00 €**
Chartreuse Jaune	**10.00 €**

Digestifs *4 cl*

Cognac XO Double lie 2010 *Maison Bourgoin*	**15.00 €**
Bas-Armagnac, Reserve *Maison Laballe*	**14.00 €**
Vieille Prune de Souillac, Reserve Imperiale *Louis Roque*	**14.00 €**

Boissons chaudes

Expresso	3.00 €
Décaféiné	3.00 €
Double expresso	4.60 €
Cappuccino	5.50 €
Chocolat Chaud	4.50 €

Thés et Infusions

Thé Mariage Frères	6.00 €
Infusion d'Auvergne Happy Plante	6.00 €

Eaux

Chateldon 75cl	7.00 €
Evian 75cl	7.00 €
Volvic 75cl	7.00 €
Badoit 50cl	5.80 €
Evian 50cl	5.80 €
Badoit 33cl	4.60 €
Vittel 25cl	3.60 €

Softs

Jus de Fruits Alain Millat 7.00 €
Pomme reinette, Abricot Bergeron, Tomate
Fraise Sengala, Pêche de Vignes, Myrtille

Coca-cola, Coca-cola zero	4.50 €
Orangina, Schweppes, Limonade	4.50 €
Ice tea, Oasis	4.50 €

Cocktails sans alcool 8.50 €

Le Casse Noisette
Pomme verte, Noisette, Jus de pomme, eau pétillante

L'Elderflower
Litchi, citron vert, sirop de fleur de sureau, eau pétillante

Le Tropical
Mangue, gingembre, citron vert, menthe fraiche

Cocktails Alcoolisés 14 €

Créations

Le Sweet Lemon
Limocello Genestine, fraise, Prosceco, eau pétillante

Le Summer
Vodka Citron des Scories, fruit de la passion, vanille, jus d'ananas

Le Jennever
Gin, Citron vert, Framboise, Prosceco

Le Vervenito
Rhum blanc, verveine genestine, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, verveine

Classiques

Mojito , Spritz, Maï-Thaï, Moscow mule, Américano, Bellini...

Apéritifs 4 cl

Nos coups de Coeur Régionaux

Maison Genestine

La Gauloise	8.00 €
Gentiane	8.00 €

Distillerie des Scories

Gin	14.00 €
Vodka Citron	14.00 €
Porto Rouge ou Blanc Noval 10 ans	10.00 €

Avéze	5.00 €
Ricard, Pastis 51	5.00 €
Campari, Martini Rouge, Blanc	5.00 €
Talisker, Nikka	14.00 €
Don Papa, Diplomatico	15.00 €
Kir	8.00 €
Kir Royal	15.00 €

NOS BOUTEILLES

Vins Rouges — 75 cl

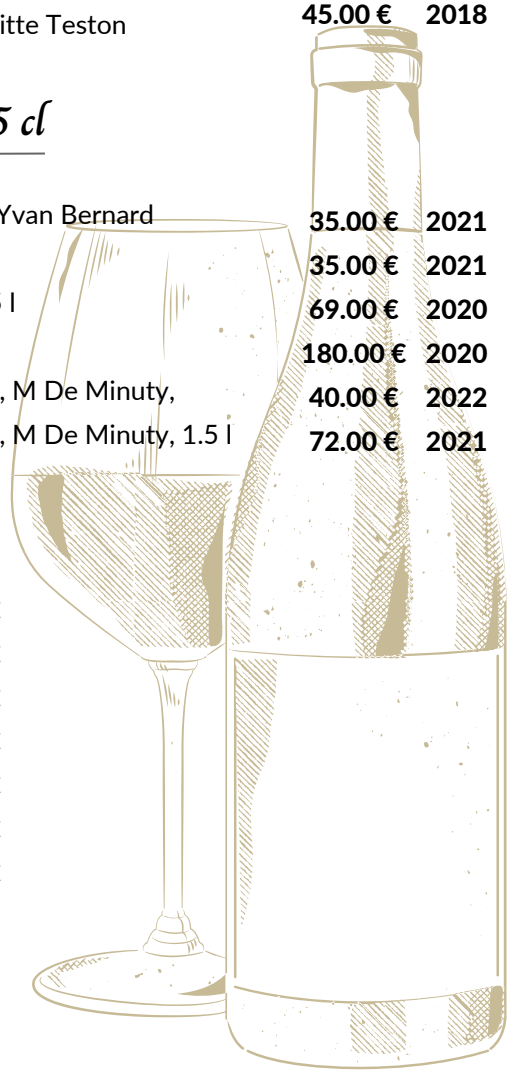
Puy de Dôme IGP Domaine Benoit Montel, GPS	**42.00 €**	**2020**
Chinon AOC Domaine Nicolas Grobois, La Cuisine De Ma Mère	**36.00 €**	**2021**
Morgon AOC Domaine Jean Foillard	**45.00 €**	**2020**
Bourgogne Haute Côte de Beaune AOC Domaine Royet	**45.00 €**	**2020**
Vinsobres AOC Domaine Chaume Arnaud	**42.00 €**	**2018**
Pic Saint Loup AOC Château Des Mouchères	**42.00 €**	**2020**
Pessac-Léognan AOC Château coucheroy	**48.00 €**	**2019**
La Clape AOC, Hospitalitas, Gerard Bertrand	**113.00€**	**2020**

Vins Blancs — 75 cl

Puy de Dôme IGP Domaine de Tracol, Vincent Auzol	**42.00 €**	**2020**
Sancerre AOC Cédric Bardin	**48.00 €**	**2021**
Chablis AOC Domaine Jean Marc Brocard	**45.00 €**	**2021**
Saint Péray AOC Alain Voge, Harmonie	**52.00 €**	**2021**
Afrique du Sud Coastal Region, Man Family Wines, Chardonnay	**38.00 €**	**2021**
Côtes De Gascogne IGP Domaine Du Tariquet, Premières Givres	**34.00 €**	**2022**
Pacherenc Du Vic-Bilh AOC Château Laffitte Teston	**45.00 €**	**2018**

Vins Rosés — 75 cl

Côtes d'Auvergne Corent AOC Domaine Yvan Bernard	**35.00 €**	**2021**
Coteaux D'Aix En Provence AOC AIX,	**35.00 €**	**2021**
Coteaux D'Aix En Provence AOC AIX, 1.5 l	**69.00 €**	**2020**
Coteaux D'Aix En Provence AOC AIX, 3 l	**180.00 €**	**2020**
Côtes De Provence AOC Château Minuty, M De Minuty,	**40.00 €**	**2022**
Côtes De Provence AOC Château Minuty, M De Minuty, 1.5 l	**72.00 €**	**2021**



Champagnes — 75 cl

Gardet Brut Tradition	**68.00 €**
Ruinart Brut R de Ruinart, 150 cl	**210.00 €**
Ruinart Brut R de Ruinart	**110.00 €**
Ruinart Brut Blanc de Blanc	**160.00 €**
Ruinart Brut Blanc De Blanc, 150 cl	**310.00 €**
Gardet Brut Rosé	**74.00 €**
Ruinart Brut Rosé	**148.00 €**

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.