



Des choses simples, cuisinées avec amour,  
Des bières artisanales locales, à découvrir absolument !

Des vins bios et en voie de l'être,  
Des vins locaux chinés et délicieux !  
Des softs drinks faits main, à marier ou pas,  
Des grands classiques de bistroteurs gastronomes !

**Bref**

De toute manière, vous et nous savons que  
le meilleur moment est celui partagé.

**Enjoy**

Retrouvez également nos produits à la  
boutique de l'hôtel



Craft Beer & Organic  
Wines

## Grignotage

### Nos Planches

	1pers	2pers	3pers	4pers
Charcuterie	4 €	8 €	11 €	14 €
Fromage	4 €	8 €	11 €	14 €
Charcuterie & Fromage	6 €	12 €	16 €	20 €

## Vins Au Verre

### Blanc

15cl

- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oenosophie » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Ray 🇫🇷 ..... 7€

### Rosé

15cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout « Opale » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Côtes de Provence AOP Château de Roquefort « Corail » 🇫🇷 ..... 7€

### Rouge

15cl

- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Eternel Retour » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oedonisme » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Côte du Rhône AOP « Mourre de l'Isle » 🇫🇷 ..... 7€



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Bières d'Ici

### Pression

<b>Sparta</b> .....	25cl 5€
Blonde Pils Belge	50cl 8€
<b>La bière du moment</b> .....	25cl 7€
	50cl 10€

### Bières Bouteilles 33cl

#### Blanches

<b>Voltige Blanche</b> 🇪🇺.....	6€
Légère, Banane, Epicée	
<b>Les Sagnes « White Lab Ale »</b> .....	7€
Peu amère, Résine, Banane	

#### Blondes

<b>Motueka « Altiligérienne »</b> .....	6€
Issue de malt et houblon frais d'Auvergne !	
<b>La Couzine « Junie »</b> 🇪🇺 .....	6€
Blanche brassée aux baies de genièvres	

#### IPA

<b>Les Sagnes « Boom Shiva »</b> .....	7€
Blonde houblonnée, fleur blanche	


#### Ambrées

<b>Voltige Ambrée</b> 🇪🇺 .....	6€
Malt caramélisé, amère, café, orange confite	




*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Brune

**Iska « Oatmeal Stout »**  ..... 7€  
Brassée à l'avoine, crémeuse, notes de café


## Double malt

**Voltige Double**  ..... 7€  
Saveurs chaudes et réconfortantes de caramel et d'épices

## Triple Malt

**Motueka Triple** ..... 7€  
Bière de caractère, la puissance du triple malt

## Aromatisées

**La Couzine « Framboisie »**  ..... 7€  
Arôme de framboise et légère acidité



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Locaux !




### Blanc

75cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Ray  ..... 23€  
*Le célèbre vin local ! Chardonnay, Tressallier, Sauvignon*
- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout  ..... 24€  
*Chardonnay, Tressallier en duo*
- 🍷 VDF Stephan Elziere “Wine In The Afternoon”  ..... 27€  
*Assemblage de Muscadelle, loin de l’œil et Sauvignon*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Chemins de l’Arkose « Autre Rive »  ... 29€  
*Un Chardonnay à déguster en écoutant « Along the river »*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Annolium »  ..... 29€  
*Chardonnay et Pinot Noir ! Sec et minéral*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oenosophie »  ..... 31€  
*Un vin blanc macéré comme un vin rouge, majorité de Sauvignon*
- 🍷 Côte d’Auvergne Domaine Benoit Montel « Bourrassol »  ..... 33€  
*Belle acidité, nez fruité, fruit à chair blanche*
- 🍷 IGP Urfe-Le Clos de Chozieux-viognier « l’A.B.I »  ..... 33€  
*Viognier en fraîcheur, nez très fleuris*
- 🍷 VDF Domaine Miolanne « Volcane »  ..... 34€  
*Exceptionnel Chardonnay Gewurztraminer d’altitude !*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Chemins de l’Arkose « Pied du Mur »  34€  
*Chardonnay Muscaté très expressif !*
- 🍷 Côte d’Auvergne AOC Petites Trouillères « Clan sous l’arbre »  36€  
*Un Chardonnay parfait pour se retrouver entre amis*



*Craft Beer & Organic  
Wines*

- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Rêve Mieux »  ..... 39€  
*100% Chardonnay élever en fûts*
- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Nord & Blanc »  ..... 49€  
*Un blanc de Noir sur un Gamay du Puy de Corent*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Les Bariolés « Chalenta »  ..... 63€  
*Chardonnay, gras avec une belle tension*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Locaux !

### Rouge

75cl

- 🍷 Côte d'Auvergne Châteaugay AOC Rougeyron « Bousset d'or » . 23€  
*Gamay emblématique d'Auvergne, fruité et épicé !*
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Zone Vigne » 🍷 ..... 26€  
*Un pinot noir frais et épicé, parfait pour vos grillades*
- 🍷 Côte d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Les Dômes » 🇪🇺 .. 27€  
*Gamay sur terroir volcanique croquant, juteux et gourmand !*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Eternel Retour » 🍷 ..... 27€  
*Un Syrah majoritaire juteux et léger*
- 🍷 IGP Comte Tolosan Les Orchidées Sauvages « Vin qui fait Danser les Vaches » *Un vin nature 100% Merlot*..... 28€
- 🍷 VDF Coteau Libre Mathieu Fleuriet & Paul Aublet-Cuvelier  
« Ribeyrou » 🇪🇺 *Gamay, Pinot et Syrah*..... 28€
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Annolium » 🍷 ..... 29€  
*Gamay aux arômes de fruits rouges, gourmand et frais*
- 🍷 IGP Comte Tolosan Les Orchidées Sauvages « Prélude » 🍷 ..... 29€  
*Assemblage de cépages fruités en Méthode Nature*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oedonisme » 🍷 ..... 31€  
*100% Carignan pour un vin rond et fleuri*
- 🍷 VDF Domaine Miolanne Pinot noir / Syrah 🇪🇺 ..... 31€  
*Des notes méditerranéennes, fraîches et fumées*
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Toï-Toï » Lisa Le Postec et Paul Aublet-Cuvelier 🍷 *Assemblage majoritaire de Cinsault et Gamay* ..... 32€
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Nova » Lisa Le-Postec et Paul Aublet-Cuvelier  
🍷 *Gamay travaillé dans l'esprit d'un vin primeur*..... 32€



Craft Beer & Organic  
Wines

- 🍷 IGP Comte Tolosan Les Orchidées Sauvages « Terre-Happy » .. 33€  
*Assemblage de Cabernets pour un vin puissant* 🍷
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Châteaugay Benoit Montel «Bourrassol» 34€  
*Gamay avec un nez épicié et arômes de fruits noirs, Tannique !* 🇪🇺
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC « Madargue » Benoit Montel..... 34€  
*Charnue avec une attaque franche, cerise, cassis et épices !*
- 🍷 VDF Les chemins de l'Arkose « Banlieue Rouge » 🇪🇺 ..... 34€  
*Assemblage de Gamays, Syrah et aligoté idéal pour se retrouver*
- 🍷 Les chemins de l'Arkose « Pétrousus » 🇪🇺 ..... 34€  
*Pinot noir en rondeur*
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Montagne de Strass » 🍷 ..... 34€  
*Gamay et Pinot noir, des arômes intenses de baies noires compostées*
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Bosco » Lisa Le Postec et Paul Aublet-Cuvelier  
🍷 *Majoritairement Pinot Noir, Gamay*..... 36€
- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Fleur de Pente » 🇪🇺..... 36€  
*Pinot noir et gamay au goût de fruits rouges confit*
- 🍷 VDF Ribeyre Pourpre « Encareta » Mathieu Chevrier et Louise  
Mazoyer » 🍷 *100% gamay d'Auvergne*..... 36€
- 🍷 VDF Les Bariolés « Antepima » 🍷 ..... 36€  
*100% gamay travaillé sur du basalte*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Arkose » 🇪🇺..... 36€  
*Vin issu des plus vieilles parcelles de Montpeyroux*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Bouche à Z'Oreilles » 🍷..... 36€  
*Pinot noir élevé en amphore pour des arômes de cerises confites*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Eruption » 🍷 ..... 36€  
*Gamay élevé en jarre*





Craft Beer & Organic  
Wines

- 🍷 VDF Badoulin Stéphan Elzière « Les Vieilles » 🇫🇷..... 39€  
*Frais et profond avec un joli bouquet de fruits rouges*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Domaine Henri Chauvet « Ensauvagés » 44€  
*Un 100% Gamay, petits fruits rouges, la pivoine, pointe fumée* 🇫🇷
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Dom Henri Chauvet « Tout là-haut » .... 46€  
*Un 100% Gamay, vins rouges délicats et fruités* 🇫🇷
- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Lapilli Garden » 🇪🇺..... 49€  
*100% Pinot noir*
- 🍷 IGP Puy de Dôme Domaine Miolanne « Haka » 🇪🇺..... 50€  
*Gamay de très vieilles vignes, élevage en fût et cuve*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Henri Chauvet « Au chant de la huppe » 54€  
*Gamay et Pinot Noir* 🇫🇷
- 🍷 VDF Domaine La Bohème, Patrick Bouju « Lulu » ..... 54€  
*Des ceps de 80 ans en gamay travaillé en semi-carbon* 🇫🇷
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Boudes Les Bariolés « Les condamine » 54€  
*Un gamay à boire en fraîcheur* 🇫🇷
- 🍷 VDF Coteau Libre Mathieu Fleuriet & Paul Aublet-Cuvelier  
« Le rouge » 🇪🇺 *Syrah, gamay et Pinot* ..... 56€
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Boudes Les Bariolés « Les Chirouzes » 60€  
*100% pinot noir, juteux et élégant* 🇫🇷
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Dom Henri Chauvet « Vie Ordinaire » .. 65€  
*Un 100% Pinot Noir élevé 9 mois en barrique* 🇫🇷
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Dom Henri Chauvet « Abrupts » ..... 69€  
*Un 100% Gamay* 🇫🇷



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Rosés !

75cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout « Opale » 🇪🇺 ..... 24€  
*Gamay 100% emblématique !*
- 🍷 VDF Courant Alternatif « Domaine des Trouillères» ..... 30€  
*Vin Nature, légèrement perlant ! Gamay et pinot Noir !*
- 🍷 Côtes de Provence AOP Château de Roquefort « Corail » 🇪🇺 ..... 32€  
*Grand classique incontournable de l'été !*

## Les Demi-Bouteilles 37,5cl

### Blanc

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Ray ..... 15€  
*Le plus célèbre des vins locaux ! Chardonnay, Tressallier*

### Rosé

- 🍷 Côtes d'Auvergne AOP Domaine Ray ..... 15€  
*100% gamay, plein de fruit !*

### Rouge

- 🍷 Châteaugay AOP Domaine Rougeyron ..... 15€  
*Gamay emblématique d'Auvergne, fruitée et léger !*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Blancs Minéraux et Droits

75cl

- 🍷 Touraine AOC Château de Fontenay ..... 25€  
*Sauvignon frais, harmonieux et aromatique !*
- 🍷 Mâcon village AOP La roche Vineuse Château de Nancelle..... 30€  
*Chardonnay minéral et fruits à chair blanche !*
- 🍷 Chablis AOP Domaine La Manufacture..... 59€  
*Chardonnay fin et frais, un vin de plaisir !*

## Les Blancs Ronds et Fruités

75cl



- 🍷 Côtes du Rhône Village AOP Les Quatres 🇪🇺 ..... 24€  
*Mariage parfaitement équilibré du Viognier et de la Grenache !*
- 🍷 Alsace AOP « Métisse » Domaine Bott-Geyl 🇪🇺 ..... 27€  
*L'expression complexe de plusieurs cépages du terroir Alsacien.*
- 🍷 Gewurztraminer AOP « Les Eléments » Domaine Bott-Geyl 🇪🇺 49€  
*Un vin délicat, riche et frais.*



Craft Beer & Organic  
Wines


## Les Rouges légers

75cl

- 🍷 Bordeaux AOP « L'invincible » Château Lauduc  ..... 22€  
*Pur fruit, vin complexe, sans sulfite !*
- 🍷 VDF « Lapsus » Domaine de La Piffaudière  ..... 31€  
*Côt et Gamay natures et vifs, tanins légers !*
- 🍷 Bourgogne « Pinot Noir » AOC Domaine Des Moirots ..... 42€  
*Gourmand et minéral !*

## Les Rouges Charpentés

75cl

- 🍷 Fronton AOC Domaine Le Roc « Les Petits Cailloux » ..... 26€  
*Jeunes vignes de Négrette et Syrah, un vin réussi étonnant !*
- 🍷 Saint-Emilion Grand Cru « A d'Ascumbas » ..... 37€  
*Un vin structuré, puissant et tannique*
- 🍷 Côte du Rhône AOP Mas de Libian « Vin de Pétanque »  ..... 42€  
*Structuré, légèrement fumée aux notes de Cerises ! Grenache, Syrah & Mourvèdre*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Nos Vins d'exceptions

### Blanc

75cl

- 🍷 Sauternes AOP Château Chante L'Oiseau 2009 ..... 60€
- 🍷 Saint-Romain AOP « Combe Bazin » Domaine Rougeot 2020 🇪🇺 ... 80€
- 🍷 Chignin-Bergeron AOP « Les filles » Domaine Berlioz 2022 🇪🇺 .... 80€

### Rouge

75cl

- 🍷 Marcillac AOP Exception 2020 *Domaine du Cros*..... 52€
- 🍷 Saint Joseph AOP Offerus 2022 *Domaine Chaves* 🇪🇺 ..... 55€
- 🍷 Châteauneuf du Pape AOP Vieux Télégraphe *Famille Brunier* .127€
- 🍷 Saint Joseph AOP 2018 *Domaine Chaves* 🇪🇺.....160€
- 🍷 Volnay AOP 2018 *Francois Mikulski* .....180€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Nos Bulles

### Vins pétillants

- 🍷 Méthode ancestrale, Domaine Nebout « Nobles Perles » ..... 32€  
🍷 Veuve de Lalande Brut Blanc de Blancs ..... 34,5€

### Champagne

- 🍷 Etienne Oudart Brut..... 60€  
🍷 Louis Tollet Brut..... 71€  
🍷 Jacquesson Extra Brut Cuvée N°744 ..... 98€

### Cidre

- 🍷 "Equinoxe" demi-sec Domaine Julien Thurel 2020 ..... 36€

## Les Eaux Minérales

### Les eaux plates

- Volvic 75cl ..... 6€  
Evian 100cl..... 5,5€  
Evian 50cl..... 4,5€

### Les eaux gazeuse

- Saint Geron 75cl..... 6€  
San Pellegrino 100cl..... 5,5€  
San Pellegrino 50cl..... 4,5€



Craft Beer & Organic  
Wines

## Soft Drinks

### Les Tonics de L'Inventerie

*Production maison ! Demander les disponibilités* 33cl

*Tonic de l'Inventerie* ..... 4€

Inspiré d'une recette d'apothicaire !

Macération d'écorces, eau de source et citron micro fermenté.

*Limonade de l'Inventerie* ..... 4€

Tonic agrume artisanal et naturel !

Macération de citron d'eau de source & sucre BIO micro fermenté.

*Cola de l'Inventerie* ..... 4€

Naturellement fermenté et bon pour la santé !

Les bienfait du cola comme l'originel d'autrefois

### Les Classiques

Sirop à l'eau 33cl ..... 3€

Jus de fruits 🍏 (pomme, abricot, ananas, tomate) 25cl ..... 5€

Soda Auvergnat (cola zéro, tonic, thé pêche) 33cl ..... 4€

Coca-cola 33cl ..... 4€

Perrier 33cl ..... 4€

Orangina 33cl ..... 4€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

# Spiritueux

## Whiskies 4cl

Jameson .....	6€
Monkey Shoulder .....	6€
Jura Journey .....	7€
The Glenlivet founder's reserve .....	8€
Chivas Regal 12ans .....	9€
Distillerie des Bughes « P'tit Beurre » .....	9€
Distillerie des Bughes « Classic » .....	10€
Distillerie des Scories .....	10€
Distillerie des Bughes « Tradition » .....	11€
Distillerie des Bughes « Montagnac » .....	11€
Aberlour 10 ans .....	11€
The Glenlivet 15 ans .....	11€
Strathisla 12 ans .....	11€
Four Roses single barrel .....	11€
Nikka From The Barrel .....	12€
Lagavulin 16 ans .....	14€
Chivas Regal 18 ans .....	15€
Royal Salut 21 ans .....	35€





*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Gins 4cl

Distillerie des Bughes « Altitude ».....	7,5€
Bombay original .....	8€
Hendrick's .....	8€
Gin de L'Inventerie .....	8€
Citadelle .....	8€
Gin distillerie des Scories .....	9€
Gin distillerie Cérés .....	9€
	<b>+2€ avec Tonic</b>

## Rhums 4cl

Don papa .....	8€
Diplomatico .....	8€
HSE Rhum Vieux Agricole.....	9€
Rhum Zacapa 23 ans « Sistema Solera » .....	12€
Rhum Arrangé.....	7€

## Cognacs, Armagnacs 4cl

ABK6 VS .....	6€
ABK6 VSOP .....	8€
Bisquit VSOP fine champagne .....	11€
Armagnac Marquis de Montesquiou réserve.....	15€
Frapin VIP XO .....	35€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Apéritifs Classiques

Les anisés (Ricard, Pastis, Ricard plantes fraîches) 2cl.....	3.5€
Anisé de L'Inventerie .....	3.5€
Les Gentiane (Avèze, Salers, Suze) 6cl.....	5€
Gentiane extra bitter de chez Patrick Bouju.....	7€
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Framboise...) 14cl.....	5€
Kir Pétillant (Cassis, Mûr, Framboise) 14cl.....	7.5€
Kir Royal (Cassis, Mûr, Framboise) 14cl.....	9.5€
Coupe de méthode traditionnelle 14cl .....	7€
Coupe de Champagne 14cl.....	11€


## Eaux de vie 4cl

Vodka Orloff.....	6€
Eau de vie de fruit.....	6€
Calvados Coquerel .....	7€
Marc d'Auvergne vieilli en fût de chêne .....	7€
Bison vodka Zubrowka.....	8€
Tequila Herradura reposado.....	9€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Liqueurs 4cl

Petite Verveine du Velay .....	7€
Verveine « Les Jardins de Pagès »  .....	7€
Verveine du Velay Jaune .....	8€
Verveine du Velay Verte .....	8€
Verveine du Velay Extra.....	9€
La Reine Des Vertes 35° .....	7€
La Reine Des Vertes 42° .....	8€
Verveine maison 37° .....	7€
Kahlúa.....	6€
Baileys.....	6€
Marie Brizard.....	6€
Amaretto.....	6€
Crème de fruits .....	6€
Cointreau.....	7€
Liqueur de menthe La Reine des Vertes .....	7€
Grand Marnier .....	8€



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Cocktails

### Avec alcool :

Mojito (25cL) .....	9€
<i>Rhum agricole, citron vert, sucre de canne, menthe, San Pellegrino, angostura</i>	
Cocktail du moment (12cL) .....	10€
Suivant nos envies	
Spritz (25cL) .....	11€
<i>Aperol, vin pétillant, tonic</i>	
Amaretto Sour (7cL) .....	11€
<i>Liqueur amaretto, jus de citron, sucre de canne.</i>	
Irish Coffee (15cL) .....	11€
<i>Café expresso, whisky, sucre de canne et chantilly</i>	
Negroni (7cL) .....	11€
<i>Gin, campari, martini</i>	
Rhum Old Fashioned (7cL) .....	11€
<i>Rhum, sucre de canne, angostura bitter</i>	
Manhattan (7cL) .....	11€
<i>Whisky, martini, Bitter</i>	

### Sans Alcool :

Cocktail du moment (12cL) .....	8€
Suivant nos envies	
Virgin Mojito (25cL) .....	9€
<i>Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, menthe, San Pellegrino</i>	
Spicy Berry (25cL) .....	9€
<i>Coulis de framboise, jus de pomme, jus de citron, ginger beer</i>	



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Les Boissons Chaudes

Café expresso Victoria Arduino (torréfacteur local).....	2,5€
Décaféiné Chapuis (à l'eau, sans solvant) .....	2,5€
Thé, Infusion (du jardin).....	4€
Cappuccino .....	5€
Chocolat Chaud .....	5€
Café Viennois .....	6€
Chocolat Viennois.....	6€

**Nous vous souhaitons un agréable moment**

**parmi nous !**

