

Carte des Vins

Volume en cl **12,5 50 75**

VINS BLANCS

Vins Blancs secs et floraux

Rhône Nord – Saint-Péray - « Le Mialan » - Ferraton 2023		40€	
Languedoc – VDF Viognier - « Les Détours de Pierre » 2023	5,5€	21€	28€
Languedoc - PICAPOL – Picpoul de Pinet – Domaine de la Bohème 2023(Vin Nature)			32€

Vins blancs secs et fruités

Loire – Saumur - « Chemin des Murs » - Château de Parnay 2023 (Bio)			40€
Auvergne - « Les Palles » - Stéphane Bonjean 2022	6,5€	26€	34€
Bourgogne – Mâcon-Lugny – Domaine du Bouchet Blanc 2023			38€
Auvergne - CC – Chardonnay et Chenin - Domaine de la Bohème 2022 (Vin Nature)			32€

Vins blancs secs et gourmands

Rhône Sud - Vacqueyras - "La Grangelière" - Pierre Amadiou 2023	7,5€	29€	38€
Bourgogne - « Bouzeron » - Louis Jadot 2022			42€
Auvergne – En Aparté - Benoît Montel 2023			28€
Bourgogne - « Couvent des Jacobins » - Louis Jadot 2022	8,5€	35€	46€
Rhône Nord - Crozes-Hermitage - « Le Grand Courtil » - Ferraton 2022			58€

Un brin de sucrosité

Loire – « Coteaux de l'Aubance » - Chateau Princé 2020 (Bio)	8€	32€	42€
Portugal - Porto "Fine White" – Quinta Santa Eufemia	8cl 5,5€		70cl 38€
Portugal – Porto "Tawny Finest Reserve 10ans" - Quinta Santa Eufemia	8cl 8,5€		70cl 78€

VINS ROSÉS

Auvergne - IGP Puy de Dôme "Pinot-cchio" – Pierre Deshors 2022	5,5€	21€	28 €
Languedoc - Pic Saint Loup - « D'ici on voit la mer » 2024 (Bio)			36€
Provence - « La Londe » – Château les Valentines 2023 (Bio)			40€
Rhône Sud – Tavel – Château Manissy 2023			36€

Volume en cl **12,5 50 75**

VINS ROUGES

Vins rouges légers et aromatiques

Loire – Saumur-Champigny - « Le Blason» - Château de Parnay 2023 (Bio)	6,5€	26€	32€
Auvergne – « Les Lauriers de 16 ares » - Pierre Deshors 2022			34€
Bourgogne – Pernand-Vergelesses 1 ^{er} cru - « Clos de la croix de Pierre » 2022			54€
Auvergne - LULU - Vieux Gamay de Corent – Domaine de la Bohème 2022 (Vin Nature)			46€

Vins rouges soyeux, tanins fondus

Auvergne - Madargue - Benoît Montel 2023	5,5€	21€	28€
Rhône Sud – Vinsobres - « Les Piallats » - Pierre Amadieu 2022			32€
Auvergne - Boudes - « Les Fesses » - David Pelissier 2023			30€
Loire – Saumur-Champigny - « Le Clos » - Château de Parnay 2020 (Bio)			38€
Bourgogne - Couvent des Jacobins – Louis Jadot 2022	8,5€	35€	44€
Languedoc – Pic Saint Loup - « Coste d’Aleyrac » 2023 (Bio)			38€
Auvergne - P – Pinot Noir et Gamay de Gergovie – Domaine de la Bohème 2022 (Vin Nature)			36€

Vins rouges puissants et expressifs

Rhône Nord - Saint Joseph - « Bonneveau » - Ferraton 2022			52€
Bourgogne - Pommard 1 ^{er} cru - « Clos de la Commarraine » 2017			94€
Auvergne – Chateaugay - « Gabin Gold » - Stéphane Bonjean 2018	7,5€	29€	36€
Rhône Nord - Côte-Rôtie - « Montmain » - Ferraton 2022			106€
Rhône Sud – Châteauneuf-du-Pape - « La Paillouse » - Pierre Amadieu 2022			46€

LES BULLES

Auvergne - Méthode Traditionnelle - « L’Increstdibulles » - Pierre Deshors	7,5€	38€
Auvergne - « Festejar » Rosé - Pétillant Nature - La Bohème 2023 (Vin Nature)	7,5€	38€
Champagne - Brut Tradition – Gaudinat Boivin		54€
Champagne – Grand Rosé - Gaudinat Boivin		62€
Champagne – Blanc de Blancs – Gaudinat Boivin Millésime 2017		72€

**Prix nets, service compris*



Carte des Boissons

Bières Artisanales d 'Auvergne

Pressions

Bougnat Blonde	25cl	4€
	50cl	7€
Krypte blanche	25cl	4,5€
	50cl	8,5€
Picon Bougnat	25cl	4,5€
	50cl	7,5€

Brasserie du Valhalla

IPA Sleipnir Bio	33cl	6€
Blonde Nidhögg Bio	33cl	6€
Brune Skadi Bio	33cl	6€

Digestifs

Apéritifs

Kir Cassis/Mûre/Birlou	12cl	3,5€
Kir « Increstdibulles »	12cl	7,5€
Coupe « Increstdibulles »	12cl	7,5€
Coupe Pétillant nature « Festejar »	12cl	7,5€
Whisky Bushmills original	4cl	3,5€
Ricard	2cl	3,5€
Rhum ambré Bacardi Carta oro	4cl	3,5€
Gin Gordon's	4cl	3,5€
Martini blanc/rouge	6cl	3,5€
Muscat de Rivesaltes	6cl	3,5€
Salers	6cl	3,5€
Suze	6cl	3,5€
Porto Fine white	8cl	5,5€
Porto Tawny Finest Reserve 10 ans	8cl	8,5€

Get 27 / Get 31	4cl	4€
Verveine du Velay	4cl	4€
Calvados Père Magloire VSOP	4cl	4€
Eau de vie Poire Williams/Mirabelle	4cl	4€
Génépi des Pères Chartreux	4cl	5€
Gentiane Bio "La Bohème"	4cl	5€
Rhum Bumbu XO	4cl	5€
Whisky Aberlour 10ans Forest	4cl	5€
Armagnac Labade VSOP	4cl	5€
Cognac ABK6 VSOP	4cl	5€

Porto Tawny Finest Reserve 10 ans 8cl 8,5€



Softs

Auvergnat Cola	33cl	3,5€
Auvergnat Cola zero	33cl	3,5€
Auvergnat tonic	33cl	3,5€
Auvergnat agrumes	33cl	3,5€
Auvergnat thé pêche	33cl	3,5€
Auvergnat limonade	33cl	3,5€

Orangina	25cl	3,5€
Pago	20cl	3,5€
(Orange/Abricot/Ananas/Pomme/fraise)		
Sirop à l'eau « Monin »	25cl	2€
Diabolo	33cl	3,5€

Eaux

Perrier	33cl	3,5€
San Pellegrino	1l	5€
Chateldon	1l	6,5€
Cristalline	1l	3€
Cristalline	50cl	1,5€

Boissons chaudes

Expresso/Décaféiné (Téo Grand Arabica)	2€
Double Expresso	3,5€
Latte Macchiato (caramel , spéculoos, noisette)	3,5€
Cappuccino	3,5€
Chocolat chaud	3,5€

Infusions Contretemps	3.5€
Été indien (verveine ; cassis ; sauge ; mauve)	
Matin Brumeux (origan ; ortie ; sureau ; mélilot)	

Thés Contretemps	3.5€
Aurore boréale (thé vert long jing ; verveine ; hysope)	
Rayon de lune (thé noir darjeeling ; matricaire ; sauge)	

