

## APERITIFS

<i>Whisky Grant Perrier)</i>	5€ + 2€ (Coca - Schweppes -
<i>Whisky Sup</i>	8€
<i>Vodka</i>	4€
<i>Gin</i>	4€ + 2€ (Jus ou Schweppes)
<i>Pastis</i>	4€
<i>Porto Rouge / Blanc</i>	4€
<i>Martini Rouge / Blanc</i>	4€
<i>Vin de Noix</i>	4€
<i>Américano Maison</i>	6€
<i>Suze Gentiane Couderc</i>	4€

## NOS KIRS

<i>Au vin blanc de Pays</i>	4€
<i>Au Montlouis</i> <i>(méthode champenoise Vin de Loire)</i>	6€

### Nos crèmes :

- *Cassis - Mures - Framboise - Cerises Myrtilles*
- *Pommes - Châtaigne - Pêches de vigne - Fraises*
- *Violettes - Birlou (crème Pommes/ Châtaignes)*

## NOS BIERES

<i>1664</i>	3€
<i>Bieres artisanales auvergnates</i>	5€
<i>La Birlouette au miel de Châtaignier</i>	
<i>La Planeze Biere blonde au pois blond de la planeze de St Flour</i>	

*L'Antidote Biere ambrée à la châtaigne*

## SODAS 3€

*Coca Cola  
Coca Cola Light  
Orangina  
Schweppes indian Tonic  
Limonade + 1€ Sirop*

## Jus de fruits 3€

*Pomme - Orange - Fraise - Abricot - Tomate - Ananas  
Cocktail ACE (Orange - Fruits de la passion - Citron -  
Carotte)*

## NOS EAUX

*Litre : 4€ - ½ litre : 3€*

*Badoit - Vittel - San Pellegrino*

## DIGESTIFS 6€

*Cognac - Calvados - Pepermint - Manzana Verde -  
Birlou*

## Nos vins d'Auvergne

### Bouteille

<i>Saint Pourcain "VDQS"</i>	13€
<i>Côtes d'Auvergne Médaille d'or 2005</i>	19€
<i>La Légendaire « Côtes d'Auvergne »</i> <i>(vielli dans un buron à 1200m d'altitude)</i>	29€

## Nos vins de Bourgogne

### Rouge

<i>"La Renommée" 2000</i>	<i>Bouteille</i>	20€
	<i>½ Btl</i>	12€
<i>"Seigneurerie de Posange" 1995</i>		22€
<i>« Givry » 2003</i>	<i>Bouteille</i>	29€
	<i>½ Btl</i>	15€
<i>Beaune « Les Toussaints » 1<sup>er</sup> cru 1998</i>		39€

## Nos vins de Bordeaux

<i>Côte de Bourg 2002 Château Godineau</i>	17€
--	-----

<i>Château Taffard de Blaignan 2003</i>	<i>Bouteille</i>	<i>25€</i>
<i>(Médoc)</i>	<i>½ Btl</i>	<i>14€</i>

<i>Château Timberlay prestige 2003</i>	<i>Bouteille</i>	<i>29€</i>
<i>(Médaille d'or Paris 2005)</i>	<i>½ Btl</i>	<i>14€</i>

## *Nos autres vins*

### *Bouteille*

<i>Chinon « Les Ribottés »</i>		<i>18€</i>
<i>(vin de Loire)</i>	<i>½ Btl</i>	<i>10€</i>

<i>Cotes de Provence Rouge 2005</i>		<i>19€</i>
<i>(Château Clarette)</i>		

<i>Côtes du Rhône « cuvée 1820 » 2006</i>		<i>13€</i>
	<i>½ Btl</i>	<i>7€</i>

<i>Coteaux du Lyonnais rouge 2006</i>		<i>15€</i>
---------------------------------------	--	------------

### *Crus du Beaujolais*

<i>Régnié 2005 « Cuvée TIM - Domaine Louis Pardon »</i>		<i>17€</i>
---	--	------------

<i>Fleurie 2006 « Domaine Pardon » « Cuvée Hugo »</i>		<i>23€</i>
---	--	------------

## Sud Ouest

### Bouteille

Cahors « Le Clos du Chêne » 2003  
(vielli en fût de chêne) 16€

Gaillac « Cave de Tecou » 15€

Marcillac AOC 16€

## Savoie

Gamay « Domaine Masson » 2005 19€

Mondeuse 1/2 Btl 11€

## Nos Vins Rosés

Côte de Provence Château clarettes 2006 16€

Château St Esprit 1/2 Btl 8€

Gaillac « cuvée Fraicheur » 16€

## Nos vins Blancs

Bouteille 1/2 Btl

Saint Pourcain « VDQS » 13€

Apremont AOC (Savoie) 19€ 10€

Gewurztraminer (Alsace) 2005 20€

Pouilly Fumé 2005 21€ 12€

Loupiac de Vassal (Bordeaux) 2002      23€      *ou au*  
*verre*      5€

La Légendaire « Côtes d'Auvergne »  
(vielli dans un buron à 1200m d'altitude)      29€

Montlouis AOC      25€  
(méthode champenoise Vin de Loire)

## *Nos vins au pichet*

Blanc, Rouge et Rosé      *au verre* 3€  
*1/4* 4€ - *1/2* 7€

## *Nos Champagnes*

Guy Charbaut - Brut sélection      38€

Guy Charbaut - 1<sup>er</sup> cru cuvée de réserve      46€