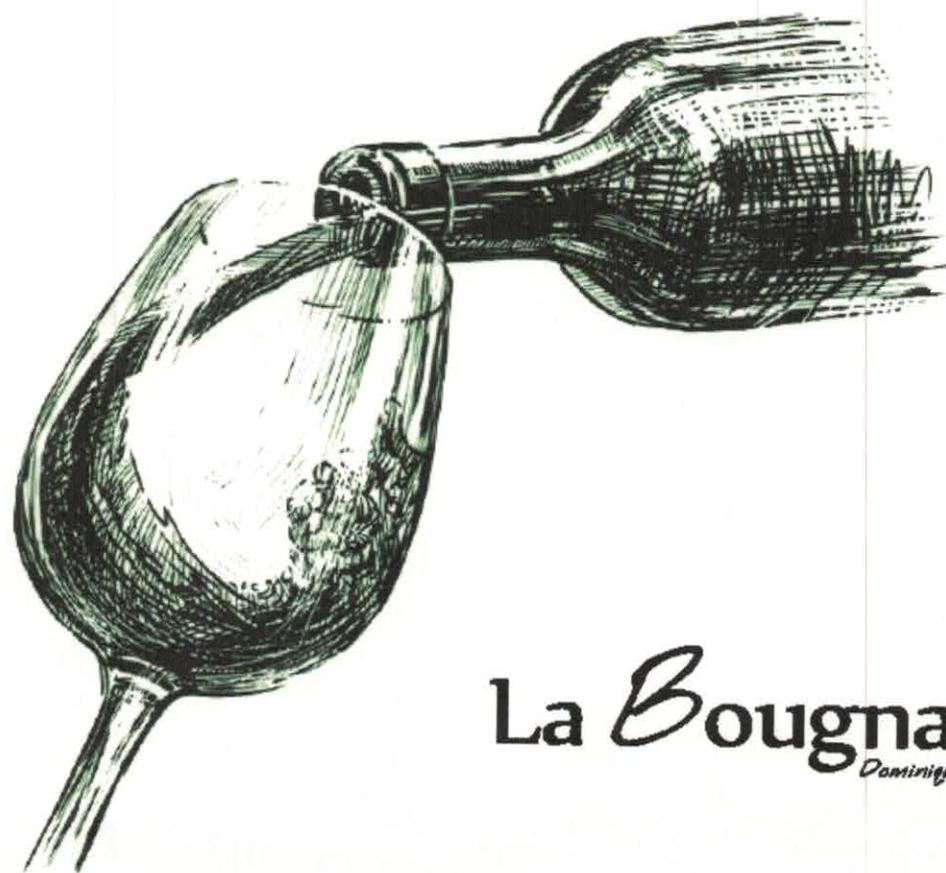


Notre Carte des Boissons



La Bougnate
Dominique DUBRAY

Nos Apéritifs

Cocktail de la Bougnate	6.00 €
Kir (<i>vin blanc + crème cassis, pêche, cerise, châtaigne, mûre, fraise des bois, myrtille</i>)	3.00 €
Kir Royal (<i>Champagne + crème cassis, pêche, cerise, châtaigne, mûre, fraise des bois, myrtille</i>)	9.50 €
La Triple Rosé (<i>Grenache gris, Syrah et Vermentino</i>)	5.00 €
Coupe de Champagne Collet Blanc de Blanc 1er Cru	28.00 €
Martini Blanc / Rouge / Martini Extra Dry	9.00 €
Campari	3.50 €
Porto Blanc / Rouge	3.00 €
Avèze / Salers	4.00 €
Gentiane Couderc	3.00 €
Gentiane Sans Alcool Couderc	3.00 €
Américano	7.00 €
Ricard / Pastis	3.00 €
Whisky Jack Daniel's / Chivas / Glenkinchie	6.50 €
Bourbon Four Roses	6.50 €
Scotch Whisky Ballantine's	6.00 €
Scotch Whisky Glen Livet / Talisker / Oban / Lagavulin / Cragganmore	6.50 €
Gin Gordon's / Vodka Absolut	4.00 €

Nos Bières

Bière Locale La Demoiselle Blanche / Blonde / Ambrée / Rousse <i>Brasserie de l'Alagnon à Blesle</i>	33 cl	4.00 €
Bière Pression Leffe Blonde / Hoogarden Blanche / Hoogarden Rosé	25 cl	3.50 €
Bière Pression Leffe Blonde / Hoogarden Blanche / Hoogarden Rosé	50 cl	6.50 €
Galopin	10 cl	2.00 €
Panaché	25 cl	3.00 €
Monaco	25 cl	3.50 €
Supplément Sirop (<i>pêche, fraise, citron...</i>)		0.50 €

Nos Boissons sans Alcool

Sodas Auvergnat Tonic / Agrumes / Thé pêche / Cola / Cola Zéro / Limonade	33 cl	3.20 €
Coca Cola	33 cl	3.20 €
Perrier	33 cl	3.20 €
Jus de Fruits Jus de Rêve Orange, multivitamines, ace, ananas, abricot, tomate, fraise, pomme, pomme framboise	25 cl	3.20 €
Jus de Fruits Granini Pamplemousse, fraise	33 cl	3.20 €
Vittel	25 cl	2.50 €
Vittel + Sirop Monin (citron, fraise, cerise, cassis, grenadine, menthe, orgeat, pêche, citron acide)	25 cl	3.00 €
Sirop à l'eau		2.00 €
Diabolo		2.50 €
Perrier + Sirop	33 cl	3.70 €
Cocktail de Jus de Fruits (grenadine, orange, abricot, ananas, pomme)		3.70 €

Nos Vins au Verre

	Verre 12cl
BLANC	
Gewurztraminer Alsace AOC Tradition Kuentz Bas MOELLEUX	4.00 €
Côtes Catalanes IGP Cadiretta Lafage Chardonnay sec et fruité	4.00 €
Palhàs Chardonnay Les Terrasses de Victor Cantal IGP minéral et sec	5.00 €
Palhàs Pinot Gris La Pierre qui Danse Cantal IGP idéal équilibre entre vin sec et moelleux	5.00 €
ROSÉ	
Coteaux d'Aix en Provence AOC Pigoudet Premières en apéritif	3.50 €
Pays d'Oc IGP Gris Blanc élégant frais et minéral	4.00 €
Côtes Catalanes IGP Miraflores Lafage	4.50 €
ROUGE	
Boudes Côtes d'Auvergne AOC	3.50 €
Châteaugay Côtes d'Auvergne AOC Les Amandiers "Goigoux"	4.00 €
Côtes de Bourg AOC Château Haut Maco	4.00 €
Beaumes de Venise AOC Garances La Blache	4.50 €
Terrasses du Larzac AOC La Sauvageonne	5.00 €
Madiran AOC Torus Domaine Brumont	5.50 €



Nos Vins Blancs

AUVERGNE

verre 12 cl 75 cl

Puy de Dôme IGP 4.4 Les Coutayres Pinot Gris _____ <i>Robe jaune aux reflets dorés. Nez très floral avec de légères notes d'abricots et de fruits jaunes. Bouche généreuse, avec la même aromatique et une belle longueur.</i>		28.00 €
Côtes d'Auvergne AOC Les Amandiers "Goigoux" _____ <i>Robe jaune aux reflets dorés. Nez floral avec des notes de réglisse. Bouche longue et équilibrée, avec des arômes de vanille et de noisette.</i>		29.00 €
Côtes d'Auvergne AOC La Légendaire Chardonnay _____ <i>Robe jaune brillant aux reflets dorés. Nez frais et mentholé aux arômes de poires. Bouche équilibrée et ronde avec une persistance aromatique tout en fraîcheur.</i>		32.00 €
Palhàs Chardonnay Les Terrasses de Victor Cantal IGP _____ <i>Le vin naturel de Gilles Monnier "paysan vigneron". Sur ce petit terroir de Massiac préservé qui fait face à la chaîne des puys, le vigneron entretient des sols vivantes, une vigne saine avec des rendements limités.</i>	5.00 €	35.00 €
Palhàs Pinot Gris La Pierre qui Danse Cantal IGP _____ <i>Produit sur les roches de "gneiss" assemblé à Massiac, ce vin est idéal avec un foie gras ou un dessert chocolaté.</i>	5.00 €	35.00 €

LANGUEDOC - PROVENCE



Pays d'Oc IGP Arrogant Frog "Chardonnay" _____ <i>Vin bio à l'attaque fraîche et arômes fruités.</i>		25.00 €
Côtes Catalanes IGP Cadiretta Lafage _____	4.00 €	28.00 €
Coteaux d'Aix en Provence AOC Pigoulet Premières _____ <i>Vin blanc léger et frais aux notes de citron et de pomme.</i>		25.00 €

BOURGOGNE

Macon Azé AOC Domaine Rochebin _____ <i>Équilibré entre le fruit et la vivacité.</i>		28.00 €
Pouilly Fuissé AOC Loron & Fils Domaine Bellenand _____ <i>Elegant et floral.</i>		44.00 €
Meursault AOC Domaine Bouzereau _____ <i>Le bouquet évoque le chardonnay mûr, gorgé de soleil et empreint de l'influence du terroir.</i>		59.00 €

RHONE

37.5 cl

75 cl

Condrieu AOC **"Guigal"**

Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié par une rondeur charnue.

54.00 €

BORDEAUX

Pessac Léognan AOC **Lagrave Martillac**

51.00 €

Pessac Léognan AOC **Domaine de la Solitude**

53.00 €

Pessac Léognan AOC **Château Lespault Martillac**

56.00 €

LOIRE

Sancerre AOC **Domaine Laloue**

Déliçates notes d'agrumes.

36.00 €

ALSACE

Riesling Alsace AOC **Tradition Kuentz Bas**

Sec et fruité avec une belle acidité.

29.00 €

Gewurztraminer Alsace AOC **Tradition Kuentz Bas MOELLEUX**

19.00 €

29.00 €

Nos Vins Rosés

LANGUEDOC - PROVENCE

verre 12 cl

37.5 cl

75 cl

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Pigoudet Premières

3.50 €

25.00 €

Pays d'Oc IGP **Gris Blanc**

Un rosé élégant, un léger perlant.

4.00 €

29.00 €

Côtes Catalanes IGP **Miraflors Lafage**

4.50 €

29.00 €

Bandol AOC **Domaine de la Garenne**

Un rosé frais et subtil, très élégant.

20.00 €

38.00 €

Nos Vins Rouges

Auvergne

37.5 d

75 d

Boudes Côtes d'Auvergne AOC _____

14.00 €

26.00 €

Robe rubis brillante. Nez fruité et gourmand, aux arômes de petits fruits rouges. Bouche persistante et épicée, tanins soyeux avec une pointe de fraîcheur.

Châteaugay Côtes d'Auvergne AOC

Les Amandiers "Goigoux" _____

29.00 €

Robe rouge intense aux reflets pourpres. Arômes de cassis et de cerises accompagnés de notes poivrées. Bouche tonique, fruité franc et complexe qui lui confère un caractère friand.

Côtes d'Auvergne AOC La Légendaire _____

32.00 €

Elevé pendant 12 mois en fût de chêne puis vieillissement pendant 6 mois dans un buron cantalien à 1200 mètres d'altitude.

Boudes Côtes d'Auvergne AOC

Demoiselles "Sauvat" _____

33.00 €

Couleur rouge, soutenue, reflets violines. Nez délicat, fruité, arômes de cassis, légers arômes de framboise, subtils arômes de fruits noirs, arômes de poivre noir. Bouche fruitée, délicate, gouleyante, tanins fins, tanins ronds, bonne persistance.

Rhone



Beaumes de Venise AOC Garances La Blache _____

28.00 €

"La Blache" vin riche à la robe sombre, aux tanins enrobés et arôme corsé.

Crozes-Hermitage AOC Domaine Pradelles _____

19.00 €

33.00 €

Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une pointe d'épice discrète et séduisante.



Châteauneuf du Pape AOC Domaine Lafond _____

64.00 €

Fin et élégant il développe des arômes de fruits rouges bien mûrs.

LANGUEDOC

Minervois AOC Terroir Gérard Bertrand _____

27.00 €

Cuvée ronde et élégante au nez de fruits rouges. Sur des arômes de prunes et des notes torrifiées.



Pic Saint Loup AOC Château de Lascaux Carra _____

29.00 €

Elaboré sur des versants de collines calcaires, ces coteaux plantés de syrah et grenache vous ouvrira un dialogue fin avec le palais.



Terrasses du Larzac AOC La Sauvageonne _____

29.00 €

Il développe de délicieuses notes d'épices, de truffe et de fruits noirs.

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC Les Thibaults _____

28.00 €

Ce Brouilly révèle des arômes de fruits rouges plein de fraîcheur. La bouche est souple, ample et soutenue par des tannins soyeux.

LOIRE**37.5 cl****75 cl****Chinon AOC Cuvée Pain***Structure harmonieuse où l'on retrouve des notes de fruits rouges et noirs.***28.00 €****Saumur Champigny AOC Croix de Chaintres***Sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.***28.00 €****Saint-Nicolas de Bourgueil AOC La Chevalerie***Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue.***29.00 €****Sancerre AOC Domaine Serge Laloue***Vin rouge de Loire plein de fruits, aromatique et structuré.***38.00 €****SUD-OUEST****Madiran AOC Torus Domaine Brumont***Profond, charnu et puissant accompagnera une belle viande rouge.***30.00 €****BOURGOGNE****Bourgogne AOC Les Petites Pierres Louis Jadot***Très bel ambassadeur du pinot noir avec un très bel équilibre du fruit et de la délicatesse.***31.00 €****Mercurey 1er Cru AOC Domaine du Meix Foulot***Un vin structuré, rond avec des tanins élégants, c'est le plus soyeux des crus du domaine.***46.00 €****Aloxe Corton 1er Cru AOC Valozières Dne Comte Sénard***Vin structuré, 100% pinot noir aux tannins puissants.***63.00 €****Gevrey Chambertin AOC Albert Bichot***Un très beau vin complexe et riche, l'élégance des arômes révèlent toute la beauté du terroir.***67.00 €****BORDEAUX****verre 12 cl****Côtes de Bourg AOC Château Haut Maco***Un joli bordeaux qui allie la typicité du terroir, la souplesse des tannins et le fruit.***4.00 €****17.00 €****29.00 €****Bordeaux AOC Kressmann Monopole***Un bel équilibre de notes boisées conjugué aux arômes de fruits rouges.***31.00 €****Bordeaux AOC Château Chilhac***Vin fruité et expressif.***32.00 €****Moulis en Médoc AOC N° 2 de Maucaillou***Un vin charmeur, puissant et légèrement fruité.***35.00 €****Graves AOC Château Langlet***Vinifié dans un cuvier moderne, il se montre friant et délicat.***43.00 €****St-Emilion Grand Cru AOC Château Haut Saint-Brice***Mariage de merlot et de cabernet franc, il sera vous séduire avec sa belle fraîcheur et ses tanins suaves.***43.00 €****St-Estèphe AOC Château La Commanderie Cru Bourgeois***Vin riche, suave et concentré.***51.00 €****Pessac Léognan AOC Château La Grave Martillac***Vin finement boisé, associant arômes de fruits noirs à des notes fumées et vanillées.***53.00 €**

Nos Bulles

BLANC

75 cl

Champagne Nicolas Feuillatte Brut _____ 56.00 €

Champagne 1er Cru Collet Blanc de Blanc _____ 68.00 €

ROSÉ

Champagne Collet Brut _____ 72.00 €



Nos Eaux Minérales

Saint Geron eau pétillante d'Auvergne _____ 75 cl 4.50 €

Chateldon eau pétillante d'Auvergne _____ 75 cl 5.00 €

Vittel _____ 100 cl 4.50 €

Vittel _____ 50 cl 3.50 €

Volvic eau plate des volcans d'Auvergne _____ 75 cl 4.50 €

Nos Boissons Chaudes

Expresso Richard Florio / Décaféiné / Café Allongé	2.00 €
Noisette	2.50 €
Double Espresso	3.50 €
Café Crème	3.50 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat Chaud Van Hooten au lait entier	4.00 €
Thé Comptoirs Richard <i>Vert Sencha, Vert à la menthe, Vert au jasmin, Ceylan noir, Breakfast, Jardin fumé, Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges</i>	2.50 €
Infusion <i>Verveine Bio, Verveine menthe Bio, Tilleul Bio, Camomille Bio</i>	2.50 €

Nos Digestifs

Bas Armagnac Laubade XO	4 d	9.00 €
Calvados Fermier La Hétraie	4 d	7.00 €
Calvados Busnel VSOP	4 d	8.50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4 d	6.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	4 d	8.00 €
Rhum Ron Villomaria Reserva Especial 15 ans	4 d	9.00 €
Rhum Plantation XO 20 ans	4 d	10.00 €
Eau de Vie de Vieille Prune Souillac	4 d	8.00 €
Eau de Vie de Poire William Saint Florian	4 d	7.00 €
Eau de Vie de Framboise Saint Florian	4 d	7.00 €
Cognac ABK6 XO	4 d	8.00 €
Get 27 Pippermint	4 d	6.50 €
Get 31 Pippermint	4 d	6.50 €
Baileys	4 d	6.00 €
Birlou	4 d	6.00 €
Verveine du Velay	4 d	6.00 €