



Vins

Apéritifs

| | |
|---|-----|
| <i>Cocktail de la Bougnate</i> | 8,5 |
| <i>Kir</i> | 4,5 |
| Vin blanc + crème cassis, pêche, cerise, châtaigne, mûre, fraise des bois, myrtille | |
| <i>Kir Royal</i> | 9,9 |
| Champagne + crème cassis, pêche, cerise, châtaigne, mûre, fraise des bois, myrtille | |
| <i>Méthode traditionnelle (12cl)</i> Imaginarium brut | 5 |
| <i>Coupe de champagne (12cl)</i> Champagne Collet brut | 9,5 |
| <i>Martini</i> Blanc, Rouge ou Extra Dry | 4,2 |
| <i>Campari</i> | 3,5 |
| <i>Porto</i> Blanc ou rouge | 4,5 |
| <i>Avèze ou Salers</i> | 3,5 |
| <i>Gentiane Artisanale</i> Distillerie Louis Couderc | 3,5 |
| <i>Gentiane Artisanale du Cézallier</i> L'Or en Cézallier | 4 |
| <i>Gentiane sans Alcool</i> Distillerie Louis Couderc | 3,5 |
| <i>Américano</i> | 8 |
| <i>Ricard ou Pastis</i> | 3 |
| <i>Whisky Drolle Pure Malt</i> Distillerie des Scories | 6,5 |
| <i>Whisky Tennessee</i> Jack Daniel's | 7 |
| <i>Bourbon</i> Four Roses | 7 |
| <i>Scotch Whisky</i> Glenlivet, Talisker ou Glenfiddich | 6,5 |
| <i>Scotch Whisky</i> Ballantine's, Chivas 12 ans, Glenkinchie 12 ans, Oban | 7 |
| <i>Gin de France</i> Citadelle | 6 |
| <i>Vodka Française</i> Grey Goose | 6 |
| <i>Vodka Citron</i> Distillerie des Scories | 6 |
| <i>London Dry Gin</i> Distillerie des Scories | 6 |
| <i>Muscat de Rivesaltes</i> | 6 |



Nos Bières

| | |
|---|-----|
| <i>Bière locale « La Demoiselle » (33cl)</i> | 4,2 |
| Blonde, Blanche, Ambrée, Rouge Brasserie de l'Alagnon à Blesle | |
| <i>Bière sans alcool « La Bougnat 0° » (33cl)</i> | 3,5 |

BIÈRE PRESSION

| | |
|-------------------------------------|------------|
| <i>Leffe Brune</i> | (25cl) 3,9 |
| <i>Leffe Ruby</i> | (50cl) 7,6 |
| <i>Leffe blonde</i> | |
| <i>Hoegaarden blanche</i> | |
| <i>Picon bière (10cl)</i> | 4,5 |
| <i>Galopin - bock (10cl)</i> | 2,5 |
| <i>Panaché (25cl)</i> | 3,2 |
| <i>Monaco (25cl)</i> | 3,9 |

****Supplément Sirop*** Fraise, pêche, citron... 0,7

Nos Boissons SANS ALCOOL

| | |
|---|-----|
| <i>Sodas Auvergnat (33cl)</i> Tonic, Agrumes, Thé pêche, Cola, Cola Zéro, Limonade | 3,8 |
| <i>Limonade Brasserie 360 (33cl)</i> Myrtille ou Orange gingembre | 4,2 |
| <i>Limonade Pastille Vichy (27,5cl)</i> | 4,2 |
| <i>Limonade Citron</i> Brasserie La Voltige (33cl) | 4,2 |
| <i>Coca Cola ou Coca Cola Zéro (33cl)</i> | 3,8 |
| <i>Perrier (33cl)</i> | 3,8 |
| <i>Jus de fruit</i> Jus de Rêve (25cl) | 3,8 |
| Orange, pamplemousse, ace, ananas, abricot, tomate, pêche bio, pomme fraise, pomme | |
| <i>Vittel (25cl)</i> | 2,8 |
| <i>Vittel + Sirop Monin (25cl)</i> | 3,5 |
| Citron, fraise, cerise, cassis, grenadine, menthe, orgeat, pêche, citron acide, orange | |
| <i>Sirop à l'eau</i> | 2,2 |
| <i>Diabolo</i> | 2,8 |
| <i>Perrier + Sirop (33cl)</i> | 4,5 |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Vins AU VERRE

BLANC :

| | |
|---|-----|
| ♥ <i>AOC Côtes d'Auvergne (12cl)</i> Chardonnay 809 Maison Desprat Saint-Verny | 4,5 |
| <i>AOC Gewurztraminer Alsace (12cl)</i> Cave de Ribeauville | 5,5 |
| <i>IGP Cantal (12cl)</i> Palhàs Pinot gris, La pierre qui danse | 5,8 |
| <i>Idéal équilibre entre le vin sec et moelleux</i> | |
| <i>IGP Cantal (12cl)</i> Palhàs Chardonnay, Les terrasses de Victor - <i>Minéral et sec</i> | 6,2 |
| <i>AOC Bordeaux Supérieur (12cl)</i> Château Recougne | 5 |
| <i>AOC Sainte Croix du Mont (12cl)</i> Château Grand Peyrot | 5,5 |

ROSÉ :

| | |
|---|-----|
| <i>AOP Gris de Camargue (12cl)</i> Domaine le Pive BIO | 4,5 |
| <i>AOP Côtes d'Auvergne (12cl)</i> Puy de Corent | 4,5 |
| <i>IGP Pays d'Oc (12cl)</i> Gris blanc | 5 |
| <i>AOP Collioure (12cl)</i> Clos des Paulilles BIO | 5 |

ROUGE :

| | |
|--|-----|
| <i>AOC Côtes d'Auvergne (12cl)</i> Boudes, La Vallée des Saints | 4,5 |
| <i>AOC Côtes d'Auvergne (12cl)</i> Châteaugay, Les Amandiers, Pierre Goiguoux BIO | 5,5 |
| <i>AOP Cahors (12cl)</i> Château la Pineraie | 5,5 |
| <i>AOC Côtes de Bourg (12cl)</i> Château Haut Macô | 6 |
| <i>AOC Terrasses du Larzac (12cl)</i> Domaine du Cause d'Arboras, L'Extrême BIO | 6 |
| ♥ <i>AOC Madiran (12cl)</i> Domaine Brumont, Torus | 6 |

Nos Bulles

BLANC

| | |
|---|----|
| <i>Méthode Traditionnelle (75cl)</i> Imaginarium brut | 31 |
| <i>Champagne (75cl)</i> Nicolas Feuillatte brut | 65 |
| ♥ <i>Champagne Brut Nature (75cl)</i> Joseph Perrier | 70 |
| <i>Champagne Collet (75cl)</i> | 75 |

ROSÉ

| | |
|-------------------------------------|----|
| <i>Champagne (75cl)</i> Collet Brut | 80 |
|-------------------------------------|----|

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Mes Vins BLANCS

AUVERGNE :

- AOC Côtes d'Auvergne (75cl) Chardonnay 809* 28
Robe jaune clair aux reflets vert anis. Nez frais et fruité, avec des arômes de fruit de la passion et d'ananas. Bouche riche et florale, laissant des notes typique du muscat sec.
- AOC Côtes d'Auvergne (75cl) Chardonnay, Les Amandiers, Pierre Goiguoux **BIO*** 32
Robe jaune aux reflets dorés. Nez floral avec des notes de réglisse. Bouche longue et équilibrée, avec des arômes de vanille et de noisette.
- IGP Cantal (75cl) Palhàs Pinot gris, La pierre qui Danse* 35
Produit sur les roches de « gneiss », assemblé à Massiac, ce vin est idéal avec un foie gras ou un dessert chocolaté.
- IGP Cantal (75cl) Palhàs Chardonnay, Les Terrasses de Victor* 37
Le vin naturel de Gilles Monnier « Paysan vigneron ». Sur ce petit territoire de Massiac préservé qui fait face à la chaîne des Puys, le vigneron entretient des sols vivants, une vigne saine avec des rendements limités.
- AOC Côtes d'auvergne, Chardonnay, La Légendaire (75cl)* 39
Robe jaune brillant aux reflets dorés. (1,5L) 75
Nez frais et mentholé aux arômes de poire. Bouche équilibrée et ronde avec une persistance aromatique tout en fraîcheur.

LANGUEDOC - PROVENCE :

- IGP Pays d'Oc (75cl) Les Terrasses de la Négly* 22
- IGP Côtes Catalanes (75cl) Canon du Maréchal **BIO** Muscat & Viogner* 25
- AOC La Clape (75cl) Château la Négly « La Brise Marine »* 29
- AOP Collioure (75cl) Clos des Paulilles **BIO*** 30
- AOP Collioure (75cl) Cap Bear* 30
- AOP Picpoule de Pinet (75cl) Domaine des Terres Blanches **BIO*** 30
- AOP Côtes de Provence (75cl) Château Gassier **BIO*** 35
- AOC Languedoc (75cl) Domaine du Causse d'Arborasse 310* 39
D'une rare finesse structurée, ce vin vous révélera des arômes éclatants de fruits exotiques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOURGOGNE :

| | |
|--|-------------|
| <i>AOC Bourgogne Aligoté (75cl)</i> Bouchard Ainé et Fils | 32 |
| <i>Vivacité et dominante acidulée. Souplesse discrète mais suffisante.</i> | |
| <i>AOC Chablis (75cl)</i> La Chablisienne | 41 |
| <i>Ces parcelles ont atteint une maturité permettant d'exprimer</i> | (37,5cl) 24 |
| <i>au mieux le potentiel du terroir argilo-calcaire kimméridgien.</i> | |
| <i>AOC Pouilly Fuissé (75cl)</i> Loron & Fils domaine Bellénand | 48 |
| <i>AOC Meursault (75cl)</i> Domaine Bouzereau | 68 |
| <i>Le bouquet évoque le chardonnay mûr, gorgé de soleil</i> | |
| <i>et empreint de l'influence du terroir.</i> | |

RHÔNE :

| | |
|---|-----|
| <i>AOC Condrieu (75cl)</i> Maison Guigal | 56 |
| <i>Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié</i> | |
| <i>par une rondeur charnue.</i> | |
| <i>AOP Châteauneuf du Pâpe (75cl)</i> L'oratoire des papes | 69 |
| <i>La robe est d'un jaune intense avec de légers reflets verts.</i> | |
| <i>Le nez exprime des notes de poire et d'aubépine, puis se développent</i> | |
| <i>des notes de fleurs blanches ainsi qu'une pointe de pierre à fusil.</i> | |
| <i>La bouche révèle son terroir de pure calcaire avec une trame minérale et saline.</i> | |
| <i>En finale, de petits amers donnent une dimension unique à la dégustation.</i> | |
| <i>AOP Châteauneuf du Pâpe (75cl)</i> Les Chorégies | 118 |
| <i>La robe pâle aux reflets vert émeraude est la première à nous interpeller.</i> | |
| <i>Le nez d'une grande finesse dévoile de délicates notes de fruits blancs,</i> | |
| <i>de vanille et de fruits secs grillés. La bouche révèle un équilibre déroutant</i> | |
| <i>entre sucrosité tension et la salinité typique de nos calcaires qui donne à la cuvée</i> | |
| <i>Les Chorégies blanc une longueur en bouche incroyable.</i> | |

BORDEAUX :

| | |
|---|----|
| <i>AOC Bordeaux Supérieur (75cl)</i> Château Recougne | 28 |
| <i>AOC Sainte Croix du Mont (75cl)</i> Château Grand Peyrot | 32 |
| <i>AOC Pessac Léognan (75cl)</i> Lagrave Martillac | 55 |

LOIRE :

| | |
|---|----|
| <i>AOC Sancerre (75cl)</i> Domaine Laloue | 39 |
| <i>Déliçates notes d'agrumes.</i> | |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ALSACE :

| | |
|---|-------------------|
| <i>AOC Riesling d'Alsace (75cl)</i> Cave de Ribeauville <i>Les roi des vins d'Alsace.</i> <i>Sec et racé, avec des arômes variés qui vont du fruité au minéral.</i> | 34 |
| <i>AOC Gewurztraminer (75cl)</i> Cave de Ribeauville <i>Puissant et typé, ample et rond, avec des notes épicées et florales</i> | 34 (37,5cl) 20 |

Mes Vins ROSÉS

| | |
|---|-----------------|
| <i>AOP Gris de Camargue (75cl)</i> Gris Domaine Le Pive | 28 |
| <i>IGP Pays d'Oc (75cl)</i> Gris Blanc <i>Un rosé élégant, un léger perlant.</i> | 32 |
| <i>AOP Côtes de Provence (75cl)</i> Château Gassier | 32 |
| <i>AOP Collioure (75cl)</i> Le Clos de Paulilles BIO | 36 (1,5L) 60 |
| <i>AOC Bandol (75cl)</i> Domaine de la Garenne | 39 |
| <i>AOC Bandol (37,5cl)</i> Fief du Moulin | 22 |
| <i>AOP Côtes d'Auvergne (75cl)</i> Puy de Corent | 28 |



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Mes Vins ROUGES

AUVERGNE :

AOC Côtes d'Auvergne (75cl) Boudes La Vallée des Saints 29
Robe rubis brillante. Nez fruité et gourmand, aux arômes (37,5cl) 18
de petits fruits rouges. Bouche persistante et épicée, tannins
soyeux avec une pointe de fraîcheur.

*AOC Côtes d'Auvergne (75cl) Chateaugay, Les Amandiers, Pierre Goiguoux **BIO*** 32
Robe rouge intense aux reflets pourpres. Arômes de cassis et de cerises (37,5cl) 20
accompagnés de notes poivrées. Bouche tonique, fruité franc et complexe
qui confère un caractère friand.

Côtes d'Auvergne (75cl) La Légendaire 35
Elevé pendant 12 mois en fût de chêne puis vieilli pendant 6 mois (1,5L) 71
dans un buron à 1200m d'altitude.

RHÔNE :

AOC Crozes-Hermitage (75cl) Nobles Rives 36
Bouche riche et gourmande sur les fruits rouges mûrs, (37,5cl) 22
les herbes aromatique, la réglisse et la violette.

*AOC Châteauneuf du Pâpe (75cl) Domaine Lafond **BIO*** 48
Fin et élégant, il développe des arômes de fruits rouges bien mûrs.

LANGUEDOC :

AOP Côtes du Roussillon (75cl) Domaine Cazes - Ego 22

IGP Côtes Catalanes (75cl) La Grande Aventure 24
Un caractère généreux, plein de soleil et de fruit, ample, long et épicé.

*IGP Côtes Catalanes (75cl) Canon du Maréchal, Domaine Cazes **BIO*** 25
Assemblage Syrah et Merlot.

AOC Minervois (75cl) « Terroir », Gérard Bertrand 29

*AOP Collioure (75cl) Clos des Paulilles **BIO*** 32

IGP Côtes Catalanes (75cl) La Vallée de l'Aigle 36
Vin finement boisé, harmonieux et élégant.
Une expression juste et fidèle du terroir.

*AOP Pic Saint Loup (75cl) Domaine des Rocs - Sancto Lupo **BIO*** 36
Robe : Belle robe soutenue aux reflets grenat. Nez : Généreux, très
aromatique sur des notes de garrigues, de réglisse et olives noires.
Bouche : Bouche soyeuse offrant une bonne minéralité, avec des tannins
discrets, et qui se prolonge sur une finale longue et expressive.

*AOP Terrasse du Larzac (75cl) Domaine du Cause d'Arboras « L'Extrême » **BIO** 38*
Robe rouge intense. Expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées, en bouche une structure intense et un joli volume.

*AOP Languedoc (75cl) Château Valoussière **BIO** 48*
Expressif, où dominant les arômes de petits fruits, avec des notes de réglisse et légèrement épicée. En bouche, la finesse domine.

AOC Collioure (75cl) Clos des Paulilles - Cap Bear 52
Une robe profonde aux reflets pourpres annonce un vin de caractère. Au nez, une belle complexité aromatique se dévoile : fruits noirs bien mûrs, soupçon de garrigue, une touche balsamique. En bouche, la matière est ample, charnue, avec une belle densité. Les cépages enracinés dans les schistes de Collioure livrent ici toute leur puissance : un équilibre savoureux entre générosité et fraîcheur, relevé par des notes subtiles de cacao et d'épices douces.

*AOC Côtes du Roussillon (75cl) Domaine Cazes - Le Credo **BIO** 62*
Ce vin riche et profond offre, grâce à sa maturité poussée des notes de fruits noirs, d'épices, de cuir et de réglisse. Il est dense, généreux et accompagné d'une légère note toastée. Charnu et puissant, il garde une belle fraîcheur qui accompagne à merveille la très longue finale.

BEAUJOLAIS :

AOC Brouilly (75cl) Les Thibaults 32
Ce brouilly révèle des arômes de fruits rouges plein de fraîcheur. La bouche est souple, ample et soutenue par des tannins soyeux.

LOIRE :

AOC Chinon (75cl) Domaine René Couly 31
Structure harmonieuse où l'on retrouve des notes de fruits rouges et noirs.

AOC Saumur Champigny (75cl) Croix de Chaintres 31
Sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil (75cl) La Chevallerie 32
Vin fruité aux tannins souples et à la finale très longue.

AOC Sancerre (75cl) Domaine Serge Laloue 38
Vin rouge de Loire plein de fruits, aromatique et structuré.

SUD OUEST :

AOC Cahors (75cl) Château la Pineraie, famille Burc et Filles 29

AOC Madiran (75cl) « Torus » Domaine Brumont 31
Profond, charnu et puissant accompagnera une belle viande rouge.

BOURGOGNE :

AOC Bourgogne (75cl) « Les Petites Pierres » Louis Jadot 35
Très bel ambassadeur du pinot noir avec un très bel équilibre du fruit et de la délicatesse.

AOC Mercurey (75cl) 1^{er} cru, Les bois Lalier 54

AOC Aloxe Corton 1^{er} cru (75cl) « Valozières » Domaine Comte Sénard 61
Vin structuré, 100% pinot noir aux tannins puissants.

AOC Gevrey Chambertin (75cl) Albert Bichot 69
Un très beau vin complexe et riche, l'élégance des arômes révèlent toute la beauté du terroir.

BORDEAUX :

AOC Bordeaux (75cl) Kressman Monopole 25
Un bel équilibre de notes boisées conjugué aux arômes de fruits rouges.

AOC Bordeaux (75cl) Château Chilhac 28

AOC Grave (75cl) Château d'Arguin 28

*AOC Côtes de bourg (75cl) Château Haut Macô **BIO*** 32
Un joli bordeaux qui allie la typicité du terroir, la souplesse des tannins et le fruit.

AOC Lussac Saint-Émilion (37,5cl) Roc de Giraudon 19

AOC Moulis-en-Médoc (75cl) N°2 Maucaillou 39

AOC Pessac Léognan (75cl) Château La Grave Martillac 48
Vin finement boisé, associant arômes de fruits noirs à des notes fumées et vanillées.

♥ *AOC Pomerol (75cl) Château by Clinet* 52



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Boissons CHAUDES

| | |
|---|-----|
| <i>Expresso</i> Richard Florio | 2,5 |
| <i>Décaféiné</i> | 2,5 |
| <i>Café Allongé</i> | 2,5 |
| <i>Noisette</i> | 2,8 |
| <i>Double Espresso</i> | 3,8 |
| <i>Café crème</i> | 3,8 |
| <i>Cappuccino</i> | 4,2 |
| <i>Chocolat chaud</i> | 4,2 |
| Van Hooten au lait entier | |
| <i>Thé</i> Comptoirs Richard | 2,8 |
| <i>Vert Sencha, Vert à la menthe,</i> | |
| <i>Vert au jasmin, Ceylan noir,</i> | |
| <i>Breakfast, Jardin fumé,</i> | |
| <i>Grand earl grey, Noir fruits rouges,</i> | |
| <i>Vert jardin des merveilles,</i> | |
| <i>Rooibos bio fruits rouges,</i> | |
| <i>Noir bio darjeeling</i> | |
| <i>Infusion</i> | 2,8 |
| <i>Verveine bio,</i> | |
| <i>Verveine menthe bio,</i> | |
| <i>Tilleul bio, Camomille</i> | |

Nos Eaux MINÉRALES

| | |
|--|-----|
| <i>Saint-Géron (75cl)</i> | 5 |
| Eau locale et naturellement gazeuse ou plate | |
| <i>Chateldon (75cl)</i> | 6 |
| Eau minérale gazeuse | |
| <i>Volvic (75cl)</i> | 4,5 |
| Eau plate des volcans d'auvergne | |
| <i>Vittel (100cl)</i> | 5 |
| <i>Vittel (50cl)</i> | 3,5 |

Pour ACCOMPAGNER UN DESSERT

| | |
|---------------------------------|---|
| <i>Banuyls Rouge (12cl)</i> | 5 |
| <i>Rivesaltes Ambrée (12cl)</i> | 5 |

Nos Digestifs ET LIQUEURS

| | |
|---|-----|
| <i>Armagnac « Résistance »</i> Maison Laballe (4cl) | 8 |
| <i>Dbaronno Amaretto</i> (4cl) | 9,5 |
| <i>Bas Armagnac</i> Laubade (4cl) | 9,5 |
| <i>Calvados Fermier</i> la Hétraie (4cl) | 7,5 |
| <i>Grand Marnier</i> Cordon Rouge (4cl) | 6,5 |
| <i>Rhum Diplomatico</i> Reserva exclusiva Venezula (4cl) | 9 |
| <i>Rhum Abuelo</i> | |
| 7 ans (4cl) | 9 |
| 12 ans (4cl) | 11 |
| 15 ans (4cl) | 13 |
| <i>Rhum plantation</i> XO 20 ans (4cl) | 14 |
| <i>Eau de vie de Prune</i> Distillerie Artisanale Couderc (4cl) | 8,6 |
| <i>Eau de vie de Vieille Prune</i> Souillac | 9 |
| <i>Eau de vie de Poire William</i> Saint Florian (4cl) | 8 |
| <i>Eau de vie de Framboise</i> Saint Florian (4cl) | 8 |
| <i>Cognac ABK6</i> XO (4cl) | 8,5 |
| <i>Get 27</i> Pippermint (4cl) | 7 |
| <i>Get 31</i> Pippermint (4cl) | 7 |
| <i>Baileys</i> (4cl) | 6,5 |
| <i>Birlou</i> (4cl) | 6,5 |
| <i>Verveine du Velay</i> | 6,5 |
| <i>Liqueur Vrignaud</i> | 6 |
| <i>Menthe glaciale Mentilla ou Poire William</i> Richelieu | |



LA BOUGNATE

Place du Vallat
43450 Blesle
04 71 76 29 30
www.labougnate.fr

Carte réalisée par :