BRASSERIE D'AURILLAC

16 cours Monthyon
15000 AURILLAC
WWW.BRASSERIE-AURILLAC.FR

04.71.48.37.60

Cocktails

MOJITO *Rhum,Saint-James,menthe,sucredecanne, Perrier et citron vert* ..... **10.00 €**

APEROL SPRITZ*Apérol, tonic etProsecco* ..... **8.00 €**

FRENCH 15*Champagne, gin, citron vert* ..... **12.00 €**

RIO (SANS ALCOOL)*jus multifruits, pulco, sirop de grenadine* ..... **6.00 €**

IRISHCOFFEE*Irish whiskey, café, sucre de canne et chantilly* ..... **12.00 €**

Bar

BIÈRES :	*25 cl*	*50 cl*
Pression		
CARLSBERG BLONDE	**4.00 €**	**8.00 €**
GRIMBERGEN BLANCHE	**4.50 €**	**9.00 €**
Bouteilles		
BIÈRES LOCALES BIO CRAT'R *33 cl*		**6.20 €**
BIÈRE ZÉRO *33 cl*		**6.20 €**

SPIRITUEUX LOCAUX : «DISTILLERIE HAUTES TERRES»

ORÉE GIN SAUVAGEBIO	7.00€
VERMOUTH DRY BIO	5.00€
VERMOUTH ROUGEBIO	5.00€
VERMOUTH BLANCBIO	5.00€
MURA - PURE MALT 24MOIS	10.00€
MURA - RYE SPIRIT18MOIS	6.50€

APÉRITIFS :

RICARD, PASTIS	4.00 €
MARTINI *blanc, rouge*	4.00 €
PORTO *blanc, rouge*	4.00 €
MUSCAT DE SAINT-JEAN	4.00 €
GENTIANE «COUDERC»	4.00 €
KIR ALIGOTÉ	6.00 €
KIR ROYAL	12.00 €
VOLCAN *(Châtaigne et Gentiane)*	4.50 €
AMERICANO «MAISON»	8.00 €

DIGESTIFS :

MENTILLA MAISON VRIGNAUD	6.00 €
EAU DE VIE SAINT FLORENT	8.00 €
Poire William	
CALVADOS	7.00 €
ARMAGNAC	8.00 €
COGNAC IRIS POIVRÉE XO	8.00 €
VERVEINE ARTISANALE	6.00 €
BAILEYS	6.00 €
MENTHE POIVRÉE BIARRITZ BONHEUR	8.00 €
TALISKER 10 ANS	10.00 €
RHUM EL DORADO 5 ANS	8.00 €
RHUM PLANTATION SPÉCIAL DRY	10.00 €

Soft

JUSDE FRUITS *20cl* ..... **3.50 €**
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate

COCA COLA *33 cl*	4.50 €
COCA COLA ZÉRO *33 cl*	4.50 €
SCHWEPPES TONIC *20 cl*	4.50 €
PERRIER *33 cl*	4.50 €
ORANGINA *25 cl*	4.50 €
ICE TEA *25 cl*	4.50 €
LIMONADE *25 cl*	4.50 €
DIABOLO *25 cl*	4.50 €
SIROP À L'EAU *25 cl*	2.00 €

EAUX MINÉRALES:

VITTEL *25 cl*	3.50 €
VITTEL *50 cl*	4.50 €
VITTEL *1 L*	5.50 €
SAN PELLEGRINO *50 cl*	4.50 €
SAN PELLEGRINO *1 L*	5.50 €
SAINT-GÉRON *75 cl*	5.50 €

BARISTA

EXPRESSO « FLORIO»	1.80€
DÉCAFÉINÉ « CAFÉ RICHARD »	1.80€
DOUBLE EXPRESSO « FLORIO »	3.60 €
CAFÉ LONG «FLORIO »	2.00 €
THÉ « COMPTOIRS RICHARD »	3.50 €
INFUSION	3.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
CAPPUCCINO	4.00 €

Vins d'exception

BLANC :

GEWURZTRAMINER VENDANGETARDIVE *Domaine Schulmberger "Cuvée Christine"* ..... 75.00 €
MEURSAULT AOC *Domaine Jean Marie Bouzereau* ..... 115.00 €
CONDRIEU AOC *Domaine Jean Michel Gerin "La Loye"* ..... 105.00 €

ROUGE :

CHÂTEAU NEUF *L'Oratoire des papes* ..... 92.00 €
CÔTE RÔTIE AOC *Domaine Duclaux "La Germine"* ..... 97.00 €
SAINT ESTÈPHE AOC *Château de Pez* ..... 95.00 €
NUIT SAINT GEORGES AOC *Domaine Ambroise "Vieilles Vignes"* ..... 120.00 €

MAGNUMS :

CÔTES DU RHONE AOP *Famille Perrin - Réserve* ..... 58.00 €
LA CLAPE AOP *"La côte", Château La Negly* ..... 76.00 €
LUSSAC ST EMILION *Château Lyonnat* ..... 67.00 €
PIC SAINT-LOUP AOC *Château Lascaux « Carra» BIO* ..... 79.00 €

CAVE

ROUGE:

	50cl	75 cl
Auvergne		
CÔTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY *Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers" BIO*		29.00 €
CÔTES D'AUVERGNE AOC DESPRAT SAINT VERNY *"La légendaire" Le Vin des Burons*		34.00 €
Languedoc Roussillon		
PIC SAINT LOUP AOC *Château Lascaux "Carra" BIO*	32.00 €	39.00 €
LA CLAPE AOP *"La Côte", Château La Négly*		40.00 €
Vallée de la Loire		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC *Domaine de La Chevallerie "Terroir"*	27.00 €	33.00 €
SANCERRE AOC *Famille Bourgeois « Les bonnes bouches » BIO*		54.00 €
Côtes du Rhône		
CÔTES DU RHONE AOP *Famille Perrin - Réserve*		31.00 €
Beaujolais & Bourgogne		
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOP *Domaine Henri Delagrange*		48.00 €
CROZES-HERMITAGE AOC *Domaine des Hauts Châssis, «L'Esquisse» BIO*		58.00 €
MORGON AOC *Château de Bellevue "Les Charmes"*		43.00 €
Bordeaux		
BORDEAUX AOC, *Camille de Labrie*		29.00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC *Baron boutisse*		48.00 €
MARGAUX AOC *Château le Coteau*		67.00 €
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP *Château Recougne*		34.00 €

BLANC :

	75 cl
Auvergne	
CÔTES D'AUVERGNE AOC *Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers" BIO*	32.00 €
Vallée de la Loire	
SANCERRE *Famille bourgeois «Grande Réserve » BIO*	43.00 €
Bourgogne	
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC *Domaine Bouchard Ainé et Fils*	34.00 €
CHABLIS AOC *Domaine Jean-Marc Brocard "Vieilles Vignes" BIO*	50.00 €
Bordeaux	29.00 €

	75 cl
BORDEAUX AOP *Château Recougne*	

ROSÉ :

Provence	
CÔTES DE PROVENCE AOC *Les Vignerons de St Tropez "Note Bleue"*	28.00 €
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC *Château de Calissanne*	32.00 €
CÔTES DE PROVENCE AOP *Château Sainte-Roseline "Prestige"*	39.00 €
Corse	
IGP ÎLE DE BEAUTÉ CORSE *"Viva Bella"*	26.00 €

CHAMPAGNES :

COUPE 12,5CL	10.00 €
JACQUARD BRUT MOSAÏQUE	70.00 €
MOËT ET CHANDON RÉSERVE IMPÉRIAL	80.00 €
MOËT ET CHANDON ROSÉ RÉSERVE IMPÉRIAL	95.00 €
VEUVE CLIQUOT RICH ROSÉ	110.00 €

Verres ET Carafes

	12cl	25 cl	50 cl
BLANC :			
CÔTES DE GASCOGNE AOC *Les Hauts de Montrouge "Gros Manseng"*	5.00 €	9.00 €	18.00 €
CHARDONNAY VDF *Maison Monmmessin "Petit Bistro"*	4.00 €	8.00 €	16.00 €
ROUGE :			
PINOT NOIR VDF *"Cave DSV "Le Tracteur"*	4.00 €	8.00 €	16.00 €
CÔTES DE GASCOGNE AOC *Domaine AlainBrumont"Merlot-Tannat"*	5.00 €	9.00 €	18.00 €
ROSÉ :			
CÔTES D'AUVERGNE AOP *Cave DSV 7ème ciel*	4.00 €	8.00 €	16.00 €

VINS DU MOIS, *une sélection de vins choisis par l'équipe*

a partager

PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE ET FROMAGE) ..... 19.00 €

- l'ardoise -

Actualisée chaque jour selon arrivage

LUNDI AU VENDREDI
MIDI & SOIR

ENTRÉE, PLAT, DESSERT -25.90 €
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT -20.90 €
PLAT - 15.90€

WEEK-ENDS & JOURS FERIES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT -35.00 €
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT -29.00 €
PLAT - 24.00 €

suggestion du moment

NOS SUGGESTIONS VARIENT SUIVANT LA SAISON, L'ARRIVAGE ET SELON L'INSPIRATION DE NOS CHEF(FES), QUI TOUT AU LONG DE L'ANNÉE VOUS SURPRENDRONS AVEC DES PLATS REVISITÉS OU TRADITIONNELS.

- POUR LES PETITS 12.00 € -

STEACK HACHÉ ou POISSON DU JOUR,
+ DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX
+ BOISSON (Sirop, Diabolo, Soft ou jus de fruits)

SEMINAIRES ET EVENEMENTS GROUPES

Nous pouvons accueillir tout type d'événements, professionnels et loisirs (séminaires d'entreprise, mariage, baptême, anniversaire, clubs sportifs, associations) au sein de nos différents salons (capacité pouvant aller jusqu'à 100 personnes selon la disposition).

Possibilité de privatisation de nos espaces.

Nous vous proposons un ensemble de prestations complémentaires, à la carte.

Notre équipe vous répondra dans les plus brefs délais pour vous apporter une réponse personnalisée. N'hésitez pas à nous faire parvenir votre demande par mail:

h1501@theoriginalshotels.com

Produits garantis **frais**.
Fait maison
Toutes nos **viandes sont de provenance française.**
Pour les allergènes renseignements auprès du service.