



Des choses simples, cuisinées avec amour,  
Des bières artisanales locales, à découvrir absolument !

Des vins bios et en voie de l'être,  
Des vins locaux chinés et délicieux !  
Des softs drinks faits main, à marier ou pas,  
Des grands classiques de bistroteurs gastronomes !

**Bref**

De toute manière, vous et nous savons que  
Le meilleur moment est celui partagé.

**Enjoy**

Retrouvez également nos produits à la  
boutique de l'hôtel



Craft Beer & Organic  
Wines

## Grignotage

### Nos Planches

	1pers	2pers	3pers	4pers
Charcuterie	4 €	8 €	11 €	14 €
Fromage	4 €	8 €	11 €	14 €
Charcuterie & Fromage	6 €	12 €	16 €	20 €

## Vins Au Verre

### Blanc

15cl

- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oenosophie » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Ray 🇫🇷 ..... 7€

### Rosé

15cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout « Opale » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Côtes de Provence AOP Château de Roquefort « Corail » 🇫🇷 ..... 7€

### Rouge

15cl

- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Eternel Retour » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oedonisme » 🇫🇷 ..... 6.5€
- 🍷 Côte du Rhône AOP « Mourre de l'Isle » 🇫🇷 ..... 7€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Les Bières d'Ici

### Pression

<b>Sparta</b> .....	25cl 5€
Blonde Pils Belge	50cl 8€
<b>La bière du moment</b> .....	25cl 7€
	50cl 10€

### Bières Bouteilles 33cl

#### Blanches

<b>Voltige Blanche</b> 🍌 .....	6€
Légère, Banane, Epicée	
<b>Les Sagnes « White Lab Ale »</b> .....	7€
Peu amère, Résine, Banane	

#### Blondes

<b>Le Réveil des Volcans « Auvernhata »</b> .....	7€
Blonde légère 100% locale	


#### IPA

<b>Les Sagnes « Boom Shiva »</b> .....	7€
Blonde houblonnée, fleur blanche	



*Craft Beer & Organic  
Wines*


## Ambrées

**Voltige Ambrée**  ..... 6€  
Malt caramélisé, amère, café, orange confite

## Brune

**Black Sands « Oatmeal Smoked Stout »**  ..... 7€  
Crémeuse, notes de café et légèrement fumée

## Double malt

**Voltige Double**  ..... 7€  
Saveurs chaudes et réconfortantes de caramel et d'épices

## Aromatisées

**Bière brasserie Bild « Pastry Sour Coco Van' »** ..... 7€  
Arôme de vanille & coco














Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Locaux !

### Blanc

75cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Ray  ..... 23€  
*Le célèbre vin local ! Chardonnay, Tressallier, Sauvignon*
- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout  ..... 24€  
*Chardonnay, Tressallier en duo*
- 🍷 VDF Stephan Elziere “Wine In The Afternoon”  ..... 27€  
*Assemblage de Muscadelle, loin de l’œil et Sauvignon*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Chemins de l’Arkose « Autre Rive »  ... 29€  
*Un Chardonnay à déguster en écoutant « Along the river »*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Annolium »  ..... 29€  
*Chardonnay et Gamay ! Sec et minéral*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oenosophie »  ..... 31€  
*Un vin blanc macéré comme un vin rouge, majorité de Sauvignon*
- 🍷 Côte d’Auvergne Domaine Benoit Montel « Bourrassol »  ..... 33€  
*Belle acidité, nez fruité, fruit à chair blanche*
- 🍷 IGP Urfe-Le Clos de Chozieux-viognier « l’A.B.I »  ..... 33€  
*Viognier en fraîcheur, nez très fleuris*
- 🍷 VDF Domaine Miolanne « Volcane »  ..... 34€  
*Exceptionnel Chardonnay Gewurztraminer d’altitude !*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Chemins de l’Arkose « Pied du Mur »  34€  
*Chardonnay Muscaté très expressif !*
- 🍷 Côtes d’Auvergne AOC Chemins de l’Arkose « Oppidum »  ..... 34€  
*Chardonnay aromatique et complexe, sur la longueur !*



Craft Beer & Organic  
Wines

- ♣ Côte d'Auvergne AOC Petites Trouillères « Clan sous l'arbre »  36€  
*Un Chardonnay parfait pour se retrouver entre amis*
- ♣ VDF Domaine Lapilli « Rêve Mieux »  ..... 39€  
*100% Chardonnay élever en fûts*
- ♣ IGP Puy de Dôme Lisa Le Postec « Les Coutayres » ..... 46€  
*Des airs de garrigues en Auvergne*
- ♣ VDF Domaine Lapilli « Nord & Blanc »  ..... 49€  
*Un blanc de Noir sur un Gamay du Puy de Corent*
- ♣ Côtes d'Auvergne AOC Les Terres Bariolés « Les Suquets » ..... 59€  
*Un Chardonnay sans artifice !*
- ♣ Côtes d'Auvergne AOC Les Terres Bariolés « Chalenta »  .... 63€  
*Chardonnay, gras avec une belle tension*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Locaux !

### Rouge

75cl

- 🍷 Côte d'Auvergne Châteaugay AOC Rougeyron « Bousset d'or » . 23€  
*Gamay emblématique d'Auvergne, fruité et épicé !*
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Zone Vigne » 🍷 ..... 26€  
*Un Gamay frais et épicé, parfait pour vos grillades*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Les Dômes » 🇪🇺 .. 27€  
*Gamay sur terroir volcanique croquant, juteux et gourmand !*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Le Clos » 🇪🇺 ..... 27€  
*Un vin charnu qui a besoin de s'ouvrir pour se développer*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Eternel Retour » 🍷 ..... 27€  
*Un Syrah majoritaire juteux et léger*
- 🍷 VDF Coteau Libre Mathieu Fleuriet & Paul Aublet-Cuvelier  
« Ribeyrou » 🇪🇺 Gamay, Pinot et Syrah ..... 28€
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Annolium » 🍷 ..... 29€  
*Gamay aux arômes de fruits rouges, gourmand et frais*
- 🍷 VDF Stephan Elzière & Winerie « Oedonisme » 🍷 ..... 31€  
*100% Carignan pour un vin rond et fleuri*
- 🍷 VDF Domaine Miolanne Syrah 🇪🇺 ..... 31€  
*Des notes méditerranéennes, fraîches et fumées*
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Toï-Toï » Lisa Le Postec et Paul Aublet-  
Cuvelier 🍷 ..... 32€  
*Assemblage majoritaire de Cinsault et Gamay*
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Nova » Lisa Le-Postec et Paul Aublet-  
Cuvelier 🍷 Gamay travaillé dans l'esprit d'un vin primeur ..... 32€
- 🍷 IGP Comte Tolosan Les Orchidées Sauvages « Terre-Happy » .. 33€  
*Assemblage de Cabernets pour un vin puissant 🍷*



Craft Beer & Organic  
Wines

- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Châteaugay Benoit Montel «Bourrassol» 34€  
*Gamay avec un nez épicié et arômes de fruits noirs, Tannique ! 🇪🇺*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC « Madargue » Benoit Montel..... 34€  
*Charnue avec une attaque franche, cerise, cassis et épices !*
- 🍷 VDF Les chemins de l'Arkose « Banlieue Rouge » 🇪🇺 ..... 34€  
*Assemblage de Gamays, Syrah et aligoté idéal pour se retrouver*
- 🍷 Les chemins de l'Arkose « Pétrousus » 🇪🇺 ..... 34€  
*Pinot noir en rondeur*
- 🍷 VDF Les Petites Trouillères « Montagne de Strass » 🇨🇭 ..... 34€  
*Gamay et Pinot noir, des arômes intenses de baies noires compostées*
- 🍷 VDF L'eau qui dort « Bosco » Lisa Le Postec et Paul Aublet-  
Cuvelier 🇨🇭 Majoritairement Pinot Noir, Gamay..... 36€
- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Fleur de Pente » 🇪🇺..... 36€  
*Pinot noir et Gamay au goût de fruits rouges confit*
- 🍷 VDF Ribeyre Pourpre « Encareta » Mathieu Chevrier et Louise  
Mazoyer » 🇨🇭 100% Gamay d'Auvergne ..... 36€
- 🍷 VDF Les Bariolés « Anteprema » 🇨🇭 ..... 36€  
*100% Gamay travaillé sur du basalte*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Arkose » 🇪🇺..... 36€  
*Vin issu des plus vieilles parcelles de Montpeyroux*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Terrasses » 🇪🇺 .... 36€  
*Une cousinade de Syrahs pour un vin complexe, tout en longueur*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Bouche à Z'Oreilles » 🇨🇭 ..... 36€  
*Pinot noir élevé en amphore pour des arômes de cerises confites*
- 🍷 VDF Domaine des Trouillères « Eruption » 🇨🇭 ..... 36€  
*Gamay élevé en jarre*
- 🍷 VDF de Guillaume Chanal, « Le Grand Raymond »..... 39€  
*Un vin rouge avec du corps « à l'ancienne »*



Craft Beer & Organic  
Wines





- 🍷 IGP Puy de Dôme Lisa Le Postec « Chez Léo » ..... 39€  
*Pour l'apéritif ou le dessert, choisissez Léo*
- 🍷 VDF Les Hauts Jardins « Enfant sauvage »..... 40€  
Négoce de Pinot noir de Camargue
- 🍷 IGP Puy de Dôme Lisa Le Postec « Les Clovias »..... 43€  
*Assemblage de Gamays*
- 🍷 Côte d'Auvergne AOC Henri Chauvet « Ciel à Perdre »..... 45€  
*Très vieux Carignans en négoce* 🍷
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Dom Henri Chauvet « Tout là-haut » .... 46€  
*Un 100% Gamay, vins rouges délicats et fruités* 🍷
- 🍷 VDF Domaine Lapilli « Lapilli Garden » 🇪🇺..... 49€  
*100% Pinot noir*
- 🍷 IGP Puy de Dôme Domaine Miolanne « Haka » 🇪🇺..... 50€  
*Gamay de très vieilles vignes, élevage en fût et cuve*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Henri Chauvet « Au chant de la huppe » 54€  
*Gamay* 🍷
- 🍷 VDF Domaine La Bohème, Patrick Bouju « Lulu » ..... 54€  
*Des ceps de 80 ans en gamay travaillé en semi-carbon* 🍷
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Boudes Les Bariolés « Les condamine » 54€  
*Un gamay à boire en fraîcheur* 🍷
- 🍷 Côte d'Auvergne AOC Henri Chauvet « Contre Nature » ..... 55€  
*Des Gamays frais et gourmands*
- 🍷 VDF Coteau Libre Mathieu Fleuriet & Paul Aublet-Cuvelier.... 56€  
« Le rouge » 🇪🇺 *Syrah, gamay et Pinot*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Boudes Les Bariolés « Les Chirouzes ».. 60€  
*100% pinot noir, juteux et élégant* 🍷
- 🍷 Côte d'Auvergne AOC Henri Chauvet « Rouge » ..... 60€  
*Assemblage de vieux Gamays* 🍷
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Dom Henri Chauvet « Abrupts » 🍷 ..... 69€  
*Un 100% Gamay*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Vins Rosés !

75cl

- 🍷 Saint Pourçain AOP Domaine Nebout « Opale »  ..... 24€  
*Gamay 100% emblématique !*
- 🍷 Côtes d'Auvergne AOC Chemins de l'Arkose « Corent »   ..... 24€  
*Vieilles vignes de Gamay en biodynamie*
- 🍷 VDF Courant Alternatif « Domaine des Trouillères » ..... 30€  
*Vin Nature, légèrement perlant ! Gamay et pinot Noir !*
- 🍷 Côtes de Provence AOP Château de Roquefort « Corail »  ..... 32€  
*Grand classique incontournable de l'été !*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Blancs Minéraux et Droits

75cl

- 🍷 Touraine AOC Château de Fontenay ..... 25€  
*Sauvignon frais, harmonieux et aromatique !*
- 🍷 Mâcon village AOP La roche Vineuse Château de Nancelle..... 30€  
*Chardonnay minéral et fruits à chair blanche !*
- 🍷 Chablis AOP Domaine La Manufacture..... 59€  
*Chardonnay fin et frais, un vin de plaisir !*

## Les Blancs Ronds et Fruités

75cl



- 🍷 Alsace AOP « Métisse » Domaine Bott-Geyl 🇪🇺 ..... 27€  
*L'expression complexe de plusieurs cépages du terroir Alsacien.*
- 🍷 Ventoux AOP « Intemporel » Domaine Aymard 🇪🇺 ..... 28€  
*Mariage parfaitement équilibré du Viognier et de la Grenache !*
- 🍷 Gewurztraminer AOP « Les Eléments » Domaine Bott-Geyl 🇪🇺 ..... 49€  
*Un vin délicat, riche et frais.*



Craft Beer & Organic  
Wines


## Les Rouges légers

75cl

- 🍷 Bordeaux AOP « L'invincible » Château Lauduc  ..... 22€  
*Pur fruit, vin complexe, sans sulfite !*
- 🍷 VDF « Piffaudière » Domaine de La Piffaudière  ..... 31€  
*Côt et Gamay natures et vifs, tanins légers !*
- 🍷 Bourgogne « Pinot Noir » AOC Domaine Des Moirots ..... 42€  
*Gourmand et minéral !*

## Les Rouges Charpentés

75cl

- 🍷 Fronton AOC Domaine Le Roc « Les Petits Cailloux » ..... 26€  
*Jeunes vignes de Négrette et Syrah, un vin réussi étonnant !*
- 🍷 Saint-Emilion Grand Cru « A d'Ascumbas » ..... 37€  
*Un vin structuré, puissant et tannique*
- 🍷 Côte du Rhône AOP Mas de Libian « Khayyam »  ..... 42€  
*Structuré, chaleureux et épicé ! Grenache, Syrah & Mourvèdre*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Nos Vins d'exceptions Blanc

75cl

🦆 Saint-Romain AOP « Combe Bazin » Domaine Rougeot 2020 🇪🇺 . 80€

🦆 Vin de Savoie AOP Ayze « La Bergerie » 2022 Domaine Gringet 80€

🦆 VDF « Blanc etc... » Lot 18 Domaine Didier Dagueneau .....126€

50cl

🦆 Domaine Oiseau Rebelle « BRMTH » 2015..... 30€  
*Vermouth sec blanc de noir*


37,5cl

🦆 Domaine Oiseau Rebelle Becs Salés « MONP'TITMUS » 2022..... 24€  
*Carbo de muscat d'Alexandrie, naturellement doux*



Craft Beer & Organic  
Wines

## Nos Vins d'exceptions Rouge

	75cl
♣ Marcillac AOP Exception 2020 Domaine du Cros.....	52€
♣ Saint-Joseph AOC 2022 Domaine Merlin François .....	60€
♣ Givry AOC 2023 Domaine des Moirots.....	60€
♣ IPG Alpilles 2019 « Roucas » Domaine Hauvette.....	75€
♣ VDF «Ornate» Lot19 Jérôme Bretaudeau .....	80€
♣ Châteauneuf du Pape AOP Vieux Télégraphe Famille Brunier .	127€
♣ Saint Joseph AOP 2018 Domaine Chaves  .....	160€
	<b>37,5cl</b>
♣ Domaine Oiseau Rebelle « CRBR » 2016.....	49€
<i>Grenache en sûr maturité, naturellement doux</i>	



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Nos Bulles

### Vins pétillants

- 🍷 Méthode ancestrale, Domaine Nebout « Nobles Perles » ..... 32€
- 🍷 Veuve de Lalande Brut Blanc de Blancs ..... 34,5€
- 🍷 Méthode traditionnelle, Domaine Miolanne « Lahars rosé » .. 38 €

### Champagne

- 🍷 Etienne Oudart Brut ..... 60€
- 🍷 Louis Tollet Brut ..... 71€
- 🍷 Jacquesson Extra Brut Cuvée N°744 ..... 98€

### Cidre

- 🍷 "Equinoxe" demi-sec Domaine Julien Thurel 2020 ..... 36€

## Les Eaux Minérales

### Les eaux plates

- St Géron 75cl ..... 6€
- Evian 100cl ..... 5,5€
- Evian 50cl ..... 4,5€

### Les eaux gazeuse

- Saint Géron 75cl ..... 6€
- San Pellegrino 100cl ..... 5,5€
- San Pellegrino 50cl ..... 4,5€



Craft Beer & Organic  
Wines

## Soft Drinks

### Les Tonics de L'Inventerie

*Production maison ! Demander les disponibilités* 33cl

*Tonic de l'Inventerie* ..... 4€

Inspiré d'une recette d'apothicaire !

Macération d'écorces, eau de source et citron micro fermenté.

*Limonade de l'Inventerie* ..... 4€

Tonic agrume artisanal et naturel !

Macération de citron d'eau de source & sucre BIO micro fermenté.

*Cola de l'Inventerie* ..... 4€

Naturellement fermenté et bon pour la santé !

Les bienfait du cola comme l'originel d'autrefois

### Les Classiques

Sirop à l'eau 33cl ..... 3€

Jus de fruits 🇪🇺 (pomme, abricot, ananas, tomate) 25cl ..... 5€

Coca-cola 33cl ..... 4€

Perrier 33cl ..... 4€

Orangina 33cl ..... 4€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

# Spiritueux

## Whiskies 4cl

Jameson .....	6€
Monkey Shoulder .....	6€
Jura Journey .....	7€
The Glenlivet founder's reserve .....	8€
Chivas Regal 12ans .....	9€
Distillerie des Bughes « P'tit Beurre » .....	9€
Distillerie des Bughes « Classic » .....	10€
Distillerie des Scories .....	10€
Distillerie des Bughes « Tradition » .....	11€
Distillerie des Bughes « Montagnac » .....	11€
Aberlour 10 ans .....	11€
The Glenlivet 15 ans .....	11€
Strathisla 12 ans .....	11€
Four Roses single barrel .....	11€
Nikka From The Barrel .....	12€
Oban .....	13€
Lagavulin 16 ans .....	14€
Chivas Regal 18 ans .....	15€
Royal Salut 21 ans .....	35€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Gins 4cl

Distillerie des Bughes « Altitude ».....	7,5€
Bombay original .....	8€
Hendrick's .....	8€
Gin de L'Inventerie .....	8€
Citadelle .....	8€
Gin distillerie des Scories .....	9€
Gin distillerie Cérés .....	9€

**+2€ avec Tonic**

## Rhums 4cl

Don papa .....	8€
Diplomatico .....	8€
HSE Rhum Vieux Agricole.....	9€
Rhum Zacapa 23 ans « Sistema Solera » .....	12€
Rhum Arrangé.....	7€

## Cognacs, Armagnacs 4cl

ABK6 VS .....	6€
ABK6 VSOP .....	8€
Armagnac VSOP Château Laubade .....	9€
Bisquit VSOP fine champagne .....	11€
Frapin VIP XO .....	35€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Apéritifs Classiques

Les anisés (Ricard, Pastis, Ricard plantes fraîches) 2cl.....	3.5€
Anisé de L'Inventerie .....	3.5€
Les Gentiane (Avèze, Salers, Suze) 6cl.....	5€
Gentiane extra bitter de chez Patrick Bouju.....	7€
Gentiane de chez Distillerie Cérès .....	7€
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Framboise, ...) 14cl.....	5€
Kir Pétillant (Cassis, Mûr, Framboise, ...) 14cl .....	7.5€
Kir Royal (Cassis, Mûr, Framboise, ...) 14cl .....	9.5€
Coupe de méthode traditionnelle 14cl .....	7€
Coupe de Champagne 14cl.....	11€

## Eaux de vie 4cl

Vodka Orloff.....	6€
Eau de vie de fruit.....	6€
Calvados Coquerel .....	7€
Marc d'Auvergne vieilli en fût de chêne .....	7€
Bison vodka Zubrowka.....	8€
Tequila Herradura reposado.....	9€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Liqueurs 4cl

Liqueur aux Fruits Rouges Distillerie des Scories.....	6€
Liqueur de Raisins Distillerie des Scories.....	6€
Verveine maison 37° .....	7€
Petite Verveine du Velay .....	7€
Verveine « Les Jardins de Pagès »  .....	7€
Verveine Distillerie des Scories .....	7€
L'essence des Alpes Brasserie des plantes .....	7€
Le gorgeon des mâchurés Brasserie des plantes.....	7€
La Reine Des Vertes 35° .....	7€
La Reine Des Vertes 42° .....	8€
Verveine Cérès .....	8€
Verveine du Velay Jaune .....	8€
Verveine du Velay Verte .....	8€
Verveine du Velay Extra.....	9€
L'alchimie végétale Brasserie des plantes.....	9€
Chartreuse Jaune.....	8.5€



*Craft Beer & Organic  
Wines*

Zeleste Brasserie des plantes.....	4,5€
La PraliCoquine Brasserie des plantes .....	4,5€
Kahlúa2.....	6€
Baileys .....	6€
Marie Brizard.....	6€
Amaretto.....	6€
Crème de fruits .....	6€
Cointreau.....	7€
Liqueur de menthe La Reine des Vertes .....	7€
Grand Marnier .....	8€



Craft Beer & Organic  
Wines

## Les Cocktails

### Avec alcool :

Mojito (25cL) .....	9€
<i>Rhum agricole, citron vert, sucre de canne, menthe, San Pellegrino, angostura</i>	
Cocktail du moment (25cL) .....	10€
Suivant nos envies	
Spritz (25cL) .....	11€
<i>Aperol, vin pétillant, tonic</i>	
Amaretto Sour (7cL) .....	11€
<i>Liqueur amaretto, jus de citron, sucre de canne.</i>	
Irish Coffee (15cL) .....	11€
<i>Café expresso, whisky, sucre de canne et chantilly</i>	
Negroni (7cL) .....	11€
<i>Gin, campari, martini</i>	
Rhum Old Fashioned (7cL) .....	11€
<i>Rhum, sucre de canne, angostura bitter</i>	
Manhattan (7cL) .....	11€
<i>Whisky, martini, Bitter</i>	

### Sans Alcool :

Cocktail du moment (25cL) .....	8€
Suivant nos envies	
Virgin Mojito (25cL) .....	9€
<i>Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, menthe, San Pellegrino</i>	
Spicy Berry (25cL) .....	9€
<i>Coulis de framboise, jus de pomme, jus de citron, ginger beer</i>	



*Craft Beer & Organic  
Wines*

## Les Boissons Chaudes

Café expresso Victoria Arduino (torréfacteur local).....	2,5€
Décaféiné Chapuis (à l'eau, sans solvant) .....	2,5€
Thé, Infusion (du jardin).....	4€
Cappuccino .....	5€
Chocolat Chaud .....	5€
Café Viennois .....	6€
Chocolat Viennois.....	6€

**Nous vous souhaitons un agréable moment**

**parmi nous !**

