Notre Carte

Chez Marie

nos APÉRITIFS

Bolée de Satan	*4 cl*	5.00 €
Le Volcan Gentiane Artisanale + Crème de Châtaigne	*4 cl*	4.50 €
Gentiane Classique 16° **Couderc**	*4 cl*	4.00 €
Gentiane Intense 18° **Couderc** - Vieillit en fût de chêne	*4 cl*	4.50 €
Gentiane Au Thé d'Aubrac **Couderc** - Au Calament Sauvage	*4 cl*	4.50 €
Kir Façon Vincent Crème Myrtille et Vin Rosé	*10 cl*	4.00 €
Bières Volcaniques Locales AB **Sulfurik** - Blonde, Ambrée, Blanche	*33 cl*	6.00 €
Lutéa Tonic *Raffraichissant* Gentiane Lutéa, Schweppes tonic, sirop de citron	*10 cl*	8.00 €

NOS VERRES DE *vin*

Côtes d'Auvergne **BLANC** - Chardonnay ''809''	*12 cl*	5.00 €
Côtes d'Auvergne **ROSÉ** ''Effet de Fun''	*12 cl*	5.00 €
Côtes d'Auvergne **ROUGE** ''La Récompense''	*12 cl*	5.00 €

nos CHAMPAGNES

Haton & Filles ''Solo de Meunier'' Brut	*37.5 cl*	29.00 €
	75 cl	58.00 €
Billecart Salmon Brut	*75 cl*	72.00 €

NOS PLANCHES *à partager*

Notre planche de charcuterie du pays
Chiffonade de jambon de pays, saucisse sèche et terrine de porc *2 pers* 13.00 €

Notre planche de fromages *2 pers* 13.00 €

Notre planche de foie gras maison au Birlou
Liqueur locale à la pomme et à la châtaigne *2 pers* 13.00 €

Notre planche de jambon de pays noir Gascon Aveyronnais
(12 Mois d'affinage - Maison Grialou à Mur de Barrez) *2 pers* 14.00 €

NOTRE CARTE DE *restauration*

Sur place livré dans les appart' et à emporter

Terrine de foie gras maison au Birlou à emporter
Liqueur locale à la pomme et à la châtaigne *300 g* 42.00 €

Saucisse sèche de Pierrefort 1/2 tour 11.00 €

Fromage 1/4 de Saint-Nectaire 10.00 €

Pain 1.20 €

Tarte à la tome *la portion* 4.50 €

Tranche de cake aux framboises *la portion* 3.00 €

Pot de caramel au beurre salé maison *la portion* 7.00 €

Riz au lait aux zestes d'oranges *290 g* 5.50 €

Velouté de saison	*370 g*	6.00 €
Truffade	*2 personnes*	17.00 €
Tartiflette au St-Nectaire et Cantal		13.00 €
Raclette d'Auvergne aux 3 fromages Cantal, St-Nectaire, bleu d'Auvergne, charcuteries de Pierrefort et pommes de terre vapeur	*par personne*	27.00 €
Pizza Saint-Nectaire et Cantal		14.00 €
Le plat du jour de Marie selon les saisons		17.00 €

★ *Exceptionnel* ★

Côtes de boeuf de Salers et son accompagnement	*le kilo*	51.00 €

Servi au restaurant les lundis et mardis ou livrée dans votre logement.
A commander à l'avance.

L'ÉPICERIE DE *marie* & LA CAVE DE *vincent*

sont ouvert de 8h30 à 12h tous les matins en bas,
à la réception, dans le salon cheminée.
Retrouvez dans nos vitrines nos spécialités régionales,
de la décoration, des souvenirs et nos bons cadeaux
pour faire plaisir ou bien vous faire plaisir !

* Certaines commandes ne sont pas disponibles le mercredi et le jeudi.

nos **SODAS**

Coca, Perrier, Schweppes, Limonade artisanale	*33 cl*	5.00 €

NOS EAUX *minérales*

Chateldon	*75 cl*	6.00 €
Saint-Géron	*75 cl*	6.00 €
Evian	*100 cl*	5.00 €

NOS CAFÉS ET *infusions*

Cafés de la Maison Richard	1.70 €
Infusion du Jardin Menthe fraîche, thym, verveine citronnelle, mélisse	4.00 €

nos **DIGESTIFS**

Une sélection de digestifs de la région et d'ailleurs	*4 cl*	9.50 €

Whiskies et Gin Auvergnat, Eau de Vie de Gentiane,
Verveine Artisanale et Intense, Marc d'Auvergne et Vieille Prune

La cave de Vincent

VINS VOLCANIQUES

Desprat Saint Verny

Chardonnay 809

AOP Côtes d'Auvergne

ERUPTION

Cépage : Chardonnay Muscaté
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc

Viticulture :
Vignes cultivées sur la commune de Dallet à Vertaizon

Vinification : Pressurage à l'abri de l'oxygène. Fermentation à basse température en cuve inox

Notes de dégustation :
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 typiques du muscat sec

Accords : Apéritifs, plats asiatiques, fromage à pâte persillée

Garde : 2 à 4 ans

Servir entre 12° et 14°C

25 €

1465

AOP Côtes d'Auvergne

Cépage: 100% Chardonnay

Terroir: Cultivé sur les coteaux volcaniques du Puy de Mur

Viticulture: Récolte mécanique tôt le matin pour préserver la fraîcheur, culture raisonnée, vigne enherbée

Vinification: Fermentation à basse température, micro-oxygénation des levures pour limiter les intrants.

Elevage: Elevage en cuve inox et 20% en barrique sur lies fines

Notes de dégustation: Nez intense de fruits exotiques et de poire
Tension et fraîcheur en bouche avec une belle longueur se terminant par une note saline

Accords: Apéritif, Risotto aux saint Jacques, Chèvre frais...

Garde: 1 à 3 ans

Température de service: 9 à 10°C

Conditionnement: Bouteille de 75cl

29 €

Effet de Fun

AOP Côtes d'Auvergne

Cépage: 100% Gamay

Terroir: Cultivé à 450m d'altitude sous le plateau de Gergovie sur pépérite et basalte

Viticulture: Récolte à la main, culture raisonnée, vigne étroite âgée de 35 ans

Vinification: Rosé de presse, fermentation à basse température, micro-oxygénation des levures pour limiter les intrants

Elevage: Elevage court en cuve inox pour préserver la fraicheur et le fruit

Notes de dégustation: Robe rose pâle
Nez intense de fruits exotiques et de fruits rouges
Bouche vive et fraîche sur de la fraise blanche

Accords: Apéritif, Viande grillée, Salade d'été

Garde: 1 à 3 ans

Température de service: frais 7 à 9°C

Conditionnement: Bouteille de 75cl

24 €

Desprat Saint Verny

La Récompense

ERUPTION

Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Volcanique
Couleur : Rouge

Viticulture : Issue d'un assemblage de nos parcelles situées en plein cœur des volcans d'Auvergne

Vinification : Vendange égrappée suivit d'une fermentation et d'une macération en cuve inox thermorégulée

Notes de dégustation :
Robe : pourpre très soutenu
Nez : cassis et grenadine avec un côté fumé caractéristique du terroir volcanique
Bouche : équilibrée et veloutée, une fin longue et structurée

Accords :
Viandes rouges, poulets rôtis, pizzas

Garde : 3 à 4 ans

Servir entre 16° et 18°C

22 €

Pépérite

AOP Côtes d'Auvergne

Cépage: 100% Gamay

Terroir: Cultivé à 480m d'altitude autour du maar de Saint-Hippolyte. Plus vieux maar de la chaîne des puys

Viticulture: Récolte manuelle, culture raisonnée, vigne étroite et enherbée

Vinification: Cuvaison courte de 12 jours, vendange entière, micro-oxygénation

Elevage: Elevage en cuve inox pour préserver le fruit

Notes de dégustation: Robe rouge intense
Nez expressif à dominante fruits rouges et poivrées
Bouche gourmande et légère

Accords: Viandes blanches, Tapas, Grillades, Fromages

Garde: 2 à 6 ans

Température de service: 12 à 14°C

Conditionnement: Bouteille de 75cl

25 €

Nuée Ardente

IGP Puy-de-Dôme

Cépage: 100% Pinot Noir

Terroir: Cultivé à 350m d'altitude, sur sol argilo-calcaire avec éboulis de basalte

Viticulture: Culture raisonnée, vigne enherbée, faible rendement 25hl/ha

Vinification: Cuvaison de 16 jours, micro-oxygénation

Elevage: Elevage en cuve béton et barrique (20%)

Notes de dégustation: Robe rouge grenat
Nez expressif à dominante griottes et épices
Bouche soyeuse avec des notes poivrées
Vin d'une grande finesse

Accords: Viande grillée, confit de canard, plateau de fromages

Garde: 2 à 10 ans

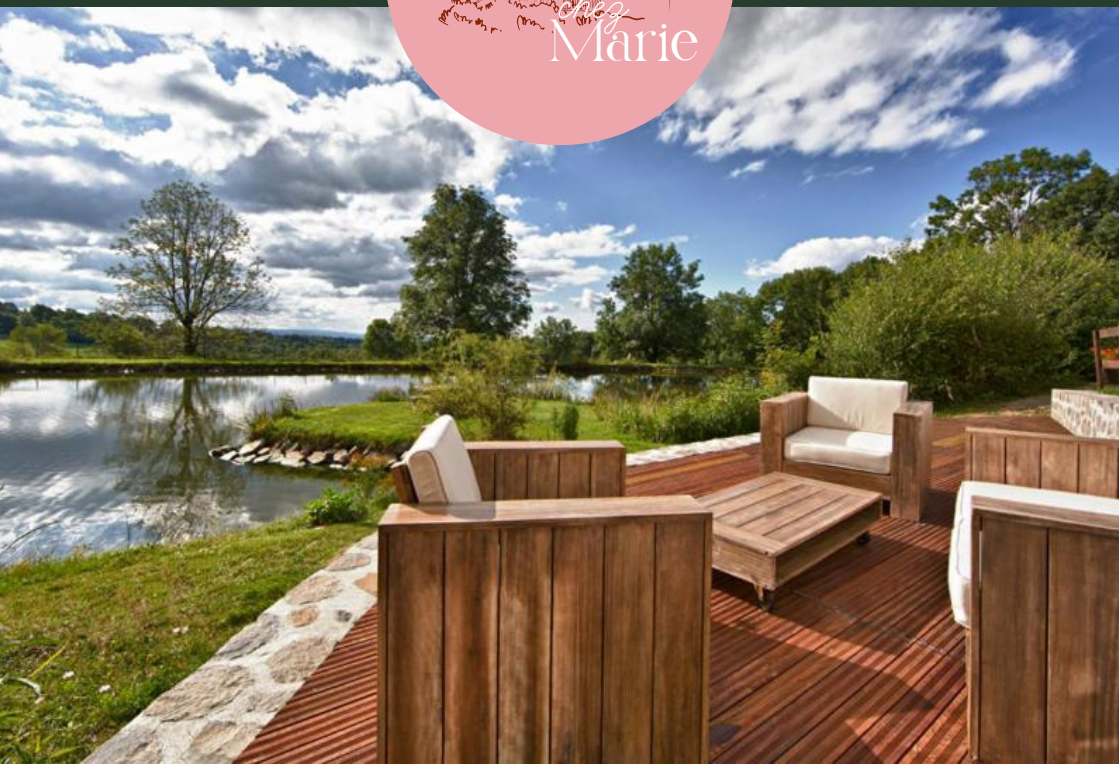
Température de service: 14 à 16°C

Conditionnement: Bouteille de 75cl et 150cl

29 €

La cave de Vincent

VINS VOLCANIQUES



Desprat Saint Verny

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

Domaine : Château de Beaulieu « Cuvée Alexandre »

Cépages : Grenache et Syrah
Couleur : Rouge

Volcan : volcan de Beaulieu en Provence

Terroir : Terroir argilo-calcaire et terroir volcanique caractérisé par la présence de basalte.

Vinification : Vendanges manuelles et nocturnes par terroir et par cépage. Fermentation à basse température. Elevage en cuve.

Notes de dégustation : Belle intensité aromatique sur les fruits rouges et noirs, notes de cerises kirchées et de vanille bourbon, finale poivrée et épicée.

Garde : 5 à 7 ans

Servir entre 16° et 18°C

32 €

Desprat Saint Verny

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

Domaine : Château de Beaulieu « Cuvée Alexandre »

Cépages : Grenache et Cabernet Sauvignon
Couleur : Rosé

Volcan : volcan de Beaulieu en Provence
Terroir : Terroir argilo-calcaire et terroir volcanique caractérisé par la présence de basalte.

Vinification : Vendanges manuelles et nocturnes par terroir et par cépage. Fermentation à basse température. Elevage en cuve.

Notes de dégustation : Nez intense sur les fruits exotiques et des notes de fruits rouges. La bouche est ronde avec une fin sur la fraicheur et une très belle longueur.

Garde : 1 à 2 ans
Servir entre 8° et 10°C

29 €

Desprat Saint Verny

ITALIE

FALANGHINA CAMPANIA IGT

Domaine : Azienda Agnanum
« A Ren'E Lav' »

Cépages : 80% Falanghina de 100 ans, le reste provenant de différents très vieux cépages locaux (200 à 300 ans).
Couleur : Blanc

Volcan : Vésuve, Vignoble de Campanie.
Terroir : Origine volcanique avec sable noir.

Vinification : traditionnelle, élevage en cuve inox, puis 6 mois en bouteille.

Notes de dégustation : Nez surprenant aux notes salines et aux différents arômes volcaniques et maritimes à la fois. La bouche est minérale.

Garde : 3 à 5 ans
Servir entre 8° et 10°C

29 €

Desprat Saint Verny

ITALIE

PIEDIROSSO CAMPANIA IGT

Domaine : Azienda Agnanum
« A Ren'E Lav' »

Cépages : 80% Piedirosso de 120 ans, le reste issu de cépages de 250 ans de Barbera Napoletano, Marsigliese et Uva di Mondragone.
Couleur : Rouge

Volcan : Vésuve, Vignoble de Campanie.
Terroir : Origine volcanique avec sable noir.

Vinification : traditionnelle, élevage en cuve inox avec levures indigènes 3 mois et 3 mois en bouteille.

Notes de dégustation : Nez aux notes de fruits noirs et poivre blanc avec des tonalités volcaniques bien présentes. La bouche est expressive, gourmande enrobée de tanins fins.

Garde : 3 à 6 ans
Servir entre 16° et 18°C

29 €

Desprat Saint Verny

PORTUGAL

D.O. PICO-ACORES

Domaine : Arinto dos Açores

Cépages : 100% Arinto dos Açores
Couleur : Blanc

Volcan : au pied du volcan Pico
Terroir : Roche volcanique

Vinification : vendangé à la main, en caisse de 40 kilos, pressurage des grappes entières, sous-tirage naturel après 24 heures et fermentation en petites cuves inox.

Notes de dégustation : L'Arinto des Açores présente un arôme minéral avec des notes de pamplemousse. La fraîcheur et la minéralité ressortent en bouche avec une salinité qui rappelle son origine si près de l'océan. (Les locaux disent que l'on peut y attendre les crabes chanter).

Garde : 1 à 3 ans

Servir entre 10° et 12°C

48 €

Desprat Saint Verny

PORTUGAL

I.G ACORES

Domaine : Arinto dos Açores
« Tinto Vulcanico »

Cépages : Aragones, Agronomica, Castelao, Malvarisco, Merlot, Touriga National, Saborinho, Syrah.
Couleur : Rouge

Volcan : au pied du volcan Pico
Terroir : Roche volcanique

Vinification : vendangé à la main, en caisse de 40 kilos. Sélection sur table de tri, soutirage naturel après 24h et fermentation en petites cuves inox.

Notes de dégustation : Au nez, notes de cerises alcoolisées et de clou de girofle. Présence affirmée de l'iode. Palais frais, de structure moyenne, tension très saline et tanins fins. C'est un rouge volcanique !

Garde : 3 à 5 ans
Servir entre 16° et 18°C

38 €

Desprat Saint Verny
Depuis 1885 Vignoble

GRECE

IGP LEMESSOS

Domaine : Tsiakkas « Vamvakada»

Cépages : 100% Vamvakada
Couleur : Rouge

Volcan : la chaîne volcanique du Troodos à Chypre.
Terroir : volcanique et sablonneux

Vinification : vendanges manuelles en Septembre. Macération préfermentaire à froid. Vinification traditionnelle, élevage 12mois en fut de chêne.

Notes de dégustation : Nez intense sur les fruits rouges, agrémenté de violette, de griotte et d'épices. En bouche les tanins sont fermes et apportent une belle structure au vin.

Garde : jusqu'à 5 ans

Servir entre 16° et 18°C

39 €

COUPS DE COEUR
de Marie et Vincent

CES VINS ONT UNE HISTOIRE

L'Inextinct « Si la vigne va, tout va » _____ 75 cl 79.00 €
Un petit chablis hors norme, seulement 2160 bouteilles.
Catherine et Louis Poitout sont de véritables amoureux du terroir Chablisien. Ce grand vin blanc de Bourgogne met en valeur le caractère singulier d'une parcelle exclusivement composée de **vieilles vignes françaises non greffées. Elle est l'unique survivante chablisienne du phylloxéra.** Leur viticulture est réfléchie, sensée, bienfaitrice et bienveillante pour la faune et la flore.

« Au-delà de cette générosité, c'est la complexité qui impressionne. Aux fruits mûrs se succèdent des touches minérales ».

Chorey-lès-Beaune « Les Beaumonts » _____ 75 cl 44.00 €
Domaine Romain Pertuzot.
Fils de vignerons, le jeune Romain Pertuzot s'est installé en 2008. Il réalise avec son épouse Evelyne la totalité des travaux de la vigne en parallèle d'une journée en tant que chef de cave dans la maison Jacques Prieur une référence en Bourgogne. **Chaque parcelle de vigne est travaillée de façon minutieuse dans une approche la plus naturelle.** Le travail du sol est réalisé uniquement par des labours, aucun désherbants chimiques.

« Le but, obtenir des maturités optimales jusqu'aux vendanges effectuées exclusivement à la main ».

Minervois « Derrière Chez Marie »_____75 cl 29.00 €
Domaine Ampelous.
L'image que Pascal Guillemier cherche depuis qu'il est vigneron : le goût, le respect des terroirs, l'expression des cépages, les arômes, bref le plaisir et le partage. **Fort de plus de trente années d'expérience en Bourgogne dans des prestigieux domaines, Pascal a souhaité se lancer un nouveau défi.**

« Le nez très typé, avec des arômes très présents de fruits noirs et de violette avec une subtil saveur de réglisse. Ce Minervois présente une belle structure et un bel équilibre en bouche ».

chez Marie

Le clos des gentianes
15800 PAILHEROLS
04 71 47 57 01
aubergedesmontagnes@orange.fr

Carte réalisée par :

DESPRAT SAINT • VERNY DEPUIS 1885