

**HIVER**  
Prix en euro



# MENU

2024-2025

## CARTE DU MIDI

DÉJEUNER DE 11H À 15H

### NOS SALADES & ENTRÉES

BURRATA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ	19,90
Salade roquette	
SALADE DE LA BERGERIE	16,90
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
PLANCHE DE LA BERGERIE	18,90
Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	

### NOS SPÉCIALITÉS

LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF	16,90
NOTRE FAMEUSE TRUFFADE	20,90/PERS.
Cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec Supérieur, lards, viande de salers séchée et salade verte	
LA BOÎTE YSSOIRIENNE	20,90
Fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement pommes grenailles, charcuterie et salade verte	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD	17,90
Sauce tartare, Frites	
KNACK	13,90
Fabriquées par la Maison Limoux Auvérigne, Frites	
FILET DE POULET	14,90
Crème au Bleu d'Auvergne de la Mémé, Frites	
ANDOUILLETTE BRAILLON	20,90
Tirée à la ficelle sauce moutarde de Charroux, frites	
JARRET D'AGNEAU CONFIT AU THYM	20,90
Crème de morilles, Pommes grenailles	
PÂTES FARCIES GRANDI MEZZELUNE	18,90
Cèpes et Truffes, Crumble Cantal Basilic	
JAMBON BLANC	12,90
De la Boucherie Charcuterie HOBENICHE (Super-Besse), Frites	

### NOS FROMAGES D'AUVERGNE & DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS	7
YAOURT DE LA FERME, COULIS MYRTILLES	6
POMPE AUX POMMES	6,90
CRUMBLE POMMES MYRTILLES	7
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE	7,50
Chocolat craquant	
TIRAMISU À LA LOUCHE	7,50
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE	7,50
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties + 0,30	
BABA AU RHUM	8

## CARTE DU SOIR

2 SERVICES : 1ER À 19H15, 2ÈME 21H15

### NOS SALADES & ENTRÉES

VELOUTÉ AUX MORILLES	17,90
Dès de foie gras poêlés	
SALADE DE LA BERGERIE	16,90
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
PLANCHE DE LA BERGERIE	18,90
Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	

### NOS SPÉCIALITÉS DU SOIR

LA POTENCE DE LA BERGERIE	49/PERS.
Viande sélectionnée par notre Boucher accompagnée d'une poêle de notre fameuse Truffade <b>(15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes)</b>	
RISOTTO DE COQUILLETES	19,50
À la crème de truffes, Lardons et Tuile de Cantal	
OS À MOËLLE	26,90
Servi avec poêle de notre fameuse Truffade	
POËLÉE DE SUPIONS EN PERSILLADE	23,90
Accompagnée de salade verte	
CHOU FARCI	22,90
Sauce morilles, Écrasé de Pommes de terre	
LA BOULE	21,90
St Nectaire gratiné servi dans une pâte à pain élaborée par notre Restaurant Le Panoramique, accompagnement charcuterie et salade verte	
NOTRE FAMEUSE TRUFFADE	20,90/PERS.
Cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec Supérieur, lards, viande de salers séchée et salade verte	
FONDUE AUVERGNATE	22,90/PERS.
Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte <b>(minimum 2 personnes)</b> + supplément truffes + 5	
ALIGOT AUX SAUCISSES	21,90/PERS.
<b>(minimum 2 personnes)</b> + supplément truffes + 5	

### NOS FROMAGES D'AUVERGNE & DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS	7
YAOURT DE LA FERME, COULIS MYRTILLES	6
POMPE AUX POMMES	6,90
CRUMBLE POMMES MYRTILLES	7
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE	7,50
Chocolat craquant	
TIRAMISU À LA LOUCHE	7,50
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE	7,50
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties + 0,30	
BABA AU RHUM	8

### MENU DU PETIT BERGER

MIDI & SOIR

Véritable Knack ou Jambon Blanc  
-  
Frites  
-  
Glace Italienne accompagnement au choix : coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, Marrons, Smarties

11,90  
(JUSQU'À 11 ANS)



PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENTS

**Le Chalet**  
04 73 83 94 48  
**Le Panoramique**  
04 73 79 65 31

### LA FORMULE DE LA BERGERIE

Notre fameuse Truffade, accompagnée de charcuterie, salade verte & Glace Italienne coulis au choix (supplément éclats 0,30€)

26,90



Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes

**HIVER**  
Prix en euro



100% producteurs - artisans

**VINS** La Bergerie  
ACCROCHÉE À SUPER-BESSE DEPUIS 1983  
BAR RESTAURANT

**2024-2025**

**ROUGES**

LANGUEDOC	12 CL	25 CL	75 CL	150 CL
<b>PIC ST LOUP AOP CHÂTEAU DES MOUCHERES TRADITION</b> « Une appellation de renom, un pic st loup tout en souplesse et en fruité, un vin accessible... »	6,80	13,60	35,50	
<b>TERRASSE DU LARZAC AOP GRILLON BARITON</b> « Sur les hauteurs du Languedoc, c'est un vin qui reste équilibré avec une belle fraîcheur »	6,80	13,60	35,50	
<b>IGP HÉRAULT MAS JULLIEN</b> « Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »			83	
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP</b> <b>DOMAINE CHRISTIAN GROS À PREMEAUX (21)</b> « Charmeur - Long en bouche - Finesse »			58	
<b>BORDELAIS</b>				
<b>ST-EMILION GRAND CRU AOP</b> <b>CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)</b> « Structure - Bois précieux - Voluptueux »			48	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE</b> « Une des plus prestigieuses maisons de Châteauneuf du pape, nous offre un côtes du Rhône racé et complexe avec une belle maturité. »	6,70	13,40	35,50	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE LA JANASSE</b> <b>FAMILLE SABON À COURTHEZON - (84)</b> « Grand Vin - Matière - Finale exceptionnelle »			76,50	
<b>CÔTE RÔTIE AOP DOMAINE GARON</b> <b>FAMILLE GARON À AMPUIS - (69)</b> « Terroir D'exception - Personnalité-Fruits noirs »			72	
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP - ESTELLE ET</b> <b>RODOLPHE COGNARD À ST-NICOLAS DE BOURGUEIL - (37)</b> « Souple - Gourmand - Fruité »	6	12	33	
<b>VINS D'Auvergne</b>				
<b>CÔTES D'Auvergne</b> « LE MOUTON DANS LA BERGERIE » <b>VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT - (63)</b> « Une cuvée unique et en exclusivité, un gamay d'Auvergne gourmand et typique de notre terroir volcanique. Certifié Vigneron Indépendant. »	6,20	12,40	34,50	
<b>CÔTES D'Auvergne AOP CHATEAUGAY - VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT (63)</b> « Gamay Auvergnat - Fruits noirs et poivre blanc - Flatteur et équilibré »			35	
<b>CÔTES D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE</b> « Fût de Chêne - Complexe - Étoffé »			36	
<b>AMOUR GRIS IGP CEVENNES GRAND CHEMIN</b> « Un rosé rafraîchissant et facile à boire, un délice »	6	12	33	62
<b>LANGUEDOC AOP ELLE &amp; LUI</b> « Issu du terroir de l'étang de Thau, c'est un rosé pâle et d'une grande élégance »			38	74
<b>VIIGNIER IGP BEZIERS, DOMAINE PREIGNE LE NEUF,</b> « Vin aromatique, sec avec des notes de pêches et abricots »	6,20	12,40	34,50	
<b>PUY DE DÔME IGP VIN D'Auvergne VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT (63) SELON DISPONIBILITÉS</b> « Sublime - Minéralité - Rare »	6,70	13,60	35,50	
<b>PETIT CHABLIS</b> « Un chardonnay, tendu, frais et minéral, une expression unique du chardonnay »	7,20	14,40	37	
<b>CÔTES DE GASCOGNE « TENDRE-MOELLEUX » DOMAINE DU REY À GRONDIN - (32)</b> « Petite Sucrosité - Fruits Secs - Féminin »	6,20	12,40	34,50	
<b>CÔTE D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE</b> « Équilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »			43	
<b>CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR</b>			62	
<b>R DE RUINART</b>			87	
<b>RUINART BLANC DE BLANCS ET ROSÉ</b>			102	
<b>DOM RUINART</b>			180	

PRODUIT PROPOSÉ À LA VENTE À EMPORTER

GOÛTEZ LE VIN DE LA BERGERIE!

**NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU DÉPUSQUE**

**PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS (ENTRAÎNEUR DE L'ASM CLERMONT AUVERGNE)**

	12 CL	25 CL	75 CL
<b>TERRES ROUGES 2021 AOP MINERVOIS</b> « Ce vin est assemblé autour du cépage Carignan issu de vieilles vignes donnant l'authenticité d'un vrai vin du Midi. »	7	14	36
<b>TERRES FINES 2021 AOP MINERVOIS</b> « Élevé pendant un an en fût de chêne, la cuvée offre une complexité aromatique, alliant des notes de fruits rouges et d'épices à une texture soyeuse en bouche. »			45
<b>LABELL'ISA 2022 (VIN DE FRANCE)</b> « En bouche, ce vin blanc est rond, équilibré et frais, avec une belle acidité qui prolonge les saveurs fruitées. »	6,20	12,40	34,50



**GÉNESTINE**

**LE RÉVEIL D'UNE MARQUE HISTORIQUE AUVERGNATE. FONDÉE EN 1845 ET RÉVEILLÉE EN 2021**

<b>GRANDE GENTIANE</b> Élaboré à base d'un seul ingrédient la gentiane fraîche d'Auvergne. Apéritif de caractère, délicat et tout en finesse. 100% naturel, 0% colorant.	6
<b>PASTIS SAUVAGE</b> Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...	6
<b>ROYAL MENTHE</b> Liquore digestive à base de menthe poivrée.	7
<b>1845 ÉLIXIR</b> Elixir d'exception à base de 80 plantes, vieillissement perpétuel en fûts de chêne de chez François Frère, tonnelier de la Romanée Conti. L'Elixir s'éleve calmement dans les caves souterraines volcaniques du vieux Clermont-Ferrand.	10
<b>VERVEINE LA VERTE DE CLERMONT</b> À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	7

**CHAMPAGNES AOC**