

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE
TABLE SUR NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31



MENU

HIVER 2024-2025

NOUVEAUTÉ HIVER 2024-25

Formule du moment

La Boîte Yssoirienne
-
Crêpe au sucre
22,90

MENU

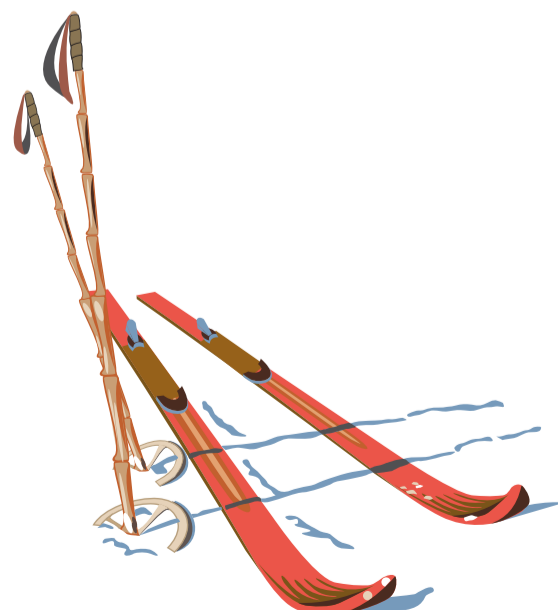
jusqu'à 7 ans

Mini galette jambon fromage,
ou jambon blanc frites

Véritable glace Italienne,
accompagnement au choix :
sauces myrtilles, Nutella,
Caramel Beurre Salé, Crème de Marron,
Chocolat maison

8,90

PIOUPIOU



LES GALETTES

créées par nos Maîtres Crêpiers
Toutes nos galettes au sarrasin sont accompagnées d'une salade verte.

LA PISTE BLEUE : jambon, Cantal	11,80
LA COMPLÈTE : jambon, œuf, Cantal	12,80
LA COMPLÈTE DE PAYS : jambon de pays, œuf, Cantal	13,80
LA BERGÈRE : truffade, jambon de pays	17
LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons, pommes de terre	16,80
L'AUVERGNATE : saint nectaire, écrasé de pommes de terre, lardons	14,30
+ SUPPLÉMENT AU CHOIX : fromage, œuf, cantal, jambon blanc ou jambon de pays	4,90

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE **19,90/pers.**
cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec supérieur, lard et salade verte (**servie uniquement à l'intérieur**)

NOTRE SAINT-NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR **19,90**
servi avec charcuterie, pommes de terre et salade

LA BOÎTE YSSOIRIENNE **20,90**
fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert. Accompagnement pommes de terre, charcuterie et salade verte

VÉRITABLE RACLETTE MONTAGNARDE

3 GOÛTS AU CHOIX :
- Ail des ours, Poivre ou Nature
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade.
(minimum 2 personnes uniquement le soir)

20,90/pers.



LE COIN BURGER

17,90

Steak haché de la boucherie charcuterie Hobeniche (Super-Besse), confit d'oignons, sauce biggy burger, burger servi avec des frites

LE BURGER CHÈVRE MIEL

LE BURGER GRATINÉ À LA TRUFFADE

LE BURGER FROMAGE À RACLETTE, BACON

LE BURGER SAINT NECTAIRE

LE BURGER FOURME D'AMBERT

LE COIN BRASSERIE

PLAT DU JOUR (uniquement le midi) **13,90**

SALADE DU CHALET **14,90**
fourme d'Ambert, Cantal, salade, jambon de pays, chou, noix

ONGLET DE BOEUF (300 gr) **23,90**
sauce Fourme d'Ambert, frites, salade verte

LES CRÊPES

Sucre	3,80
Beurre, sucre ❤️	4
Miel, citron	4,20
Chocolat maison	4,20
Chocolat maison, banane	5
Chocolat maison, chamallow grillés	5,90
Chocolat maison, chantilly ❤️	4,80
Nutella	4,60
Nutella, chantilly ❤️	5,20
Crème de marron	4,60
Crème de marron, chantilly ❤️	5,20
Myrtille (coulis)	4,40
Myrtille, chantilly ❤️	5
Caramel beurre salé	4,10
Caramel beurre salé, chantilly ❤️	4,70

LES DESSERTS

Mi-cuit chocolat myrtilles	6,90
Notre fameuse coupétade Auvergnate, coulis caramel, beurre salé	6,90
Fromage blanc, coulis myrtilles ❤️	5,60
Crème brûlée spéculoos	6,10
Véritable Glace Italienne Accompagnement au choix : sauces myrtilles, Nutella, caramel beurre salé, crème de marron, chocolat maison	6,90
+ Éclats de Oreo ou Daim	0,30

Flashez le code
et retrouvez
la carte des
allergènes





ROUGES

	12 CL	25 CL	75 CL
L'Héritage des Volcans, AOC Côtes d'Auvergne	5,10	10,20	30,60
Genus AOC Côtes du Rhône Village	5,30	10,60	31,80
Cuvée Entre Copains, Millésime 2022, Saint Nicolas de Bourgueil	5,70	11,40	34,20
Château des Crès Ricards, Terrasses du Larzac			33,50
Château Lascaux, AOC Pic Saint Loup	6	12	36

ROSÉS

	12 CL	25 CL	75 CL
Ombre du Pin IGP Méditerranée	5	10	30
Domaine de Bendel AOC Côtes de Provence			30

BLANC

	12 CL	25 CL	75 CL
Sentier des Suquets AOC Côtes d'Auvergne	5,30	10,60	31,80
Tariquet, IGP Côtes de Gascogne	5,10	10,20	30,60

LA RENCONTRE EN TERRE BRETONNE

	20 CL	25 CL	75 CL
Kir Breton			4,50
Cidre Brut LOIC RAISON			4,70
Cidre Brut BOLEE D'Armorique			19
Cidre Doux BOLEE D'Armorique			19

EAUX

	75 CL
Chateldon	6
Volvic	6

CHAMPAGNE AOC

	25 CL	75 CL
Paul Romain	7,90	56

DIGESTIFS

	4 CL
Génépi, Eau de vie poire, Liqueur Verveine verte du Velay	5,50
Calvados	7
Rhum Santa Teresa, Rhum Diplomatico, Cognac	8,50



GÉNESTINE

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

ROYAL MENTHE 6,50
Liqueur digestive à base de menthe
poivrée.

**VERVEINE LA VERTE
DE CLERMONT** 6,50
À base de verveine fraîche, cueillie à la
main à Clermont-Ferrand, un spiritueux
inimitable avec un nez frais et délicat.

