



## TOUT EST DANS L'ACCESSOIRE

Nos plats sont servis dans des assiettes où le logo est peint à la main par « Porcelaines de Vulcain ».

## CARTE ÉTÉ 2024

CRÉÉE PAR NOS CHEFS  
CLÉMENT GREFFIER  
ET RAPHAËL RIGHI



<b>NOTRE PLANCHE</b> ..... 18,90 €
Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne
<b>ŒUFS EN MEURETTE</b> ..... 12,90 €
<b>PÂTÉ EN CROÛTE DU MOMENT</b> ..... 9,90 €
<b>POUNTI AUVERGNAT</b> ..... 9,90 €



<b>POËLÉE DE SUPIONS EN PERSILLADE</b>
Accompagnée de salade verte ..... 23,90 €
<b>BURATTA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ</b>
Salade roquette ..... 19,90 €
<b>CHOU FARCI</b> ..... 20,90 €
<b>OS À MOËLLE</b>
Servi avec poêle de Truffade ..... 26,90 €
<b>LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF</b> ..... 18,90 €



<b>L'YSSOIRIEN</b>
Fabriqué pour La Bergerie par la Fromagerie Familiale HOULBERT fromage gratiné, accompagnement pommes grenailles, charcuterie et salade verte ..... 20,90 €
<b>LA FAMEUSE TRUFFADE DE LA BERGERIE</b>
Cuite et servie dans sa poêle, jambon de pays supérieur, lards et salade ..... 19,90 € /PERS.
<b>ALIGOT AUX SAUCISSES</b>
Servi uniquement le soir minimum deux personnes + supplément truffes 5 € ..... 20,90 € /PERS.
<b>SALADE DE LA BERGERIE</b>
Cantal Pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix ..... 16,90 €
<b>LA POTENCE DE LA BERGERIE</b> Servie uniquement le soir
Viande sélectionnée par notre Boucher + une poêle de Truffade (15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes) ..... 49 € /PERS.



<b>ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS</b> ..... 7 €
<b>L'AUTHENTIQUE FROMAGE BLANC DE LA BERGERIE</b>
Servie avec un coulis aux myrtilles ..... 6 €



<b>CRUMBLE POMMES MYRTILLES</b> ..... 7 €
<b>SUGGESTION DU CHEF</b> ..... 7 €
<b>BROWNIE MAISON</b>
Amandes effilées, noisettes hachées, noix, caramel beurre salé ..... 7 €
<b>GLACE À L'ITALIENNE REVISITÉE</b>
Façon tarte au citron ..... 7,50 €
<b>UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE</b> ..... 7,50 €
Glace Italienne, accompagnement au choix :
Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons
Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties ..... 0,30 €

### LA FORMULE DE LA BERGERIE

**25,90 €**

Truffade, accompagnée de  
charcuterie, salade verte  
&  
Glace à l'Italienne revisitée  
façon tarte au citron

### LE MENU DU P'TIT BERGER

**11,90 €**

JUSQU'À 11 ANS

Truffade accompagnée  
de Jambon blanc  
OU  
Jambon blanc, frites  
&  
Glace italienne  
Accompagnement au choix :  
coulis myrtille, Nutella,  
caramel beurre salé, Smarties

**PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE  
SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENT**

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

Flashez le code  
et retrouvez la carte  
des allergènes



# CARTE DES VINS

100% PRODUCTEURS – ARTISANS

## ÉTÉ 2024



### ROUGES

LANGUEDOC	12 cl	25 cl	75 cl
PIC SAINT LOUP AOP CENTAURE « La grande cuvée du domaine, élevé en fût de chêne, bois précieux et belle matière »	7 €	14 €	36,50 €
TERRE LARZAC AOP GRILLON BARITON « Sur les hauteurs du Languedoc, c'est un vin qui reste équilibré avec une belle fraîcheur »	6,80 €	13,60 €	36 €
IGP HÉRAULT MAS JULLIEN « Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »			83 €
<b>BOURGOGNE</b>			
LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP DOMAINE CHRISTIAN GROS à PREMEAUX (21) « Charmeur – Long en bouche - Finesse »			58 €
<b>BORDELAIS</b>			
ST-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33) « Structure – Bois précieux – Voluptueux »			48 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE « 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 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE DOMAINE LA JANASSE FAMILLE SABON à COURTHEZON – (84) « Grand Vin – Matière – Finale exceptionnelle »			76,50 €
CÔTE RÔTIE DOMAINE GARON FAMILLE GARON à AMPUIS – (69) « Terroir D'exception – Personnalité-Fruits noirs »			72 €
<b>VAL DE LOIRE</b>			
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD à ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37) « Souple – Gourmand – Fruité »	6 €	12 €	34 €
<b>VINS D'Auvergne</b>			
CÔTES D'Auvergne « VIN DES ÂNES » PIERRE GOIGOUX à POMIGNAT – (63) « Local – Gamay – Petits fruits rouges »	5,40 €	10,80 €	31 €
CÔTES D'Auvergne CHANTURGUE AOP CLOS DES AMOUREUX VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT – (63) « Terroir Volcanique – Epices Fines – Un Délice »			34 €
CÔTES D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE « Fût de Chêne - Complexe – Etoffe »			36 €

### NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU PÉPUSQUE, PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS

(entraîneur de l'ASM)

	12 cl	25 cl	75 cl
TERRES ROUGES 2021 AOP MINERVOIS « Ce vin est assemblé autour du cépage Carignan issu de vieilles vignes donnant l'authenticité d'un vrai vin du Midi. »	7 €	14 €	35 €
TERRES FINES 2021 AOP MINERVOIS « 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 €
LABELL'ISA 2022 (Vin de France) « En bouche, ce vin blanc est rond, équilibré et frais, avec une belle acidité qui prolonge les saveurs fruitées. »	6,20 €	12,40 €	31 €

### ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl	150 cl
AMOUR GRIS IGP OC GD « Un rosé rafraîchissant et facile à boire, un délice »	6 €	12 €	33 €	62 €
LANGUEDOC AOP ELLE LUI « Issu du terroir de l'étang de Thau, c'est un rosé pâle et d'une grande élégance »			38 €	74 €

### BLANC

	12 cl	25 cl	75 cl
VIIGNIER IGP BEZIERS, domaine Preigne Le Neuf, « Vin aromatique, sec avec des notes de pêches et abricots »	6,20 €	12,40 €	34,50 €
PUY DE DÔME IGP VIN D'Auvergne VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT (63) <i>selon disponibilités</i> « Sublime – Minéralité – Rare »	6,70 €	13,60 €	35,50 €
CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE OLIVIER ALEXANDRE à CHAPELLE (89) « Grande Appellation – Tension – Agrume »	7,20 €	14,40 €	37 €
CÔTES DE GASCOGNE « TENDRE-MOELLEUX » DOMAINE DU REY à GRONDIN – (32) « Petite Sucrosité – Fruits Secs – Féminin »	6,20 €	12,40 €	34,50 €
CÔTE D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE « Équilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »			43 €

### CHAMPAGNES AOC

	75 cl
Champagne Drappier Carte d'Or	62 €
R de Ruinart	87 €
Ruinart Blanc de Blancs et Rosé	102 €
Dom Ruinart	180 €



Gènesine, le réveil d'une marque historique Auvergnate. Fondée en 1845 et réveillée en 2021

- GRANDE GENTIANE** ..... 5 €  
Élaboré à base d'un seul ingrédient la gentiane fraîche d'Auvergne. Apéritif de caractère, délicat et tout en finesse. 100% naturel, 0% colorant.
- PASTIS SAUVAGE** ..... 5 €  
Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...
- MENTHE CRISTAL** ..... 6,50 €  
Liqueur digestive à base de menthe poivrée.
- 1845 ÉLIXIR** ..... 9,50 €  
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'élève calmement dans les caves souterraines volcaniques du vieux Clermont-Ferrand.
- 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.