

**HIVER**

Prix en euro

 SUPER-BESSE DEPUIS 1983  
 La Bergerie  
 BAR RESTAURANT  
 ACCROCHEE

# MENU

**2025-2026****NOS COCKTAILS**

BENICHOU .....	10,50
Sirop barbe à papa, Gin Bombay Sapphire (4cl), Jus de Cranberry	
MOJITO .....	10,50
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl), menthe, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
SPRITZ FIERO .....	10,50
Martini Fiero (4cl), Prosecco, eau gazeuse	
SPRITZ ST GERMAIN .....	10,50
St Germain (4cl), Prosecco, eau gazeuse	
PALOMA .....	12
Tequila Patrón Silver (4cl), jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
GIN TONIC .....	10,50
Gin Bombay Sapphire (4cl), Schweppes Tonic, concombre, myrtilles, jus de citron	
GENTIANE FIZZ .....	10,50
Salers (2cl), Gin Bombay Sapphire (2cl), jus de pamplemousse, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
BLUEBERRY SMASH .....	10,50
Myrtilles fraîches, Vodka Eristoff (4cl), sirop de basilic, jus de citron, eau gazeuse	
MOSCOW MULE .....	10,50
Vodka Eristoff (4cl), Ginger Beer, jus de citron	
OLD CUBAN .....	10,50
Rhum Bacardi Spicy (4cl), jus de citron vert, sirop sucre de canne, Angostura, Menthe, Prosecco	
COCKTAIL DU MOMENT .....	10,50

**NOS COCKTAILS CHAUDS**

IRISH COFFEE .....	10,50
Whisky (4cl), café, crème fouettée, sirop de sucre de canne	
FRENCH COFFEE .....	10,50
Cognac (4cl), café, crème fouettée, sirop de sucre de canne	
ROCKING STOCKING .....	10,50
Tequila Patron Silver (4cl), chocolat chaud, caramel	
EXPRESSO MARTINI .....	10,50
Vodka Eristoff (4cl), liqueur de café (2cl), café, sirop de sucre de canne	

**NOS COCKTAILS SANS ALCOOL**

COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT .....	6,50
VIRGIN MOJITO .....	6,50
VIRGIN SPRITZ .....	6,50

NOS PLATS SUVENT LES SAISONS... IL SE PEUT QU'EN DÉBUT OU FIN DE SAISON, CERTAINS MANQUENT À L'APPEL. MERCI DE VOTRE INDULGENCE !



Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes

## MIDI

DÉJEUNER DE 11H À 15H

SALADE DE LA BERGERIE .....	16,90
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
♥ 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	
ANDOUILLETTE BRAILLON .....	20,90
Tirée à la ficelle sauce moutarde de Charroux, frites	
MARTEAU DE THOR DE BOEUF CONFIT .....	32,50/PERS.
(Environ 2,2 kg), sauce morilles, pommes grenailles (pour 2 personnes)	
BURRATA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ .....	19,90
Salade roquette	
PLANCHE DE LA BERGERIE .....	18,90
Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	
LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF .....	17,90
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD .....	17,90
Sauce tartare, Frites	
FILET DE POULET .....	14,90
Crème au Bleu d'Auvergne de la Mémé, Frites	
PÂTES FARCISS GRANDI MEZZELUNE .....	18,90
Cèpes et Truffes, Crumble Cantal Basilic	
TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN COUPÉ AU COUTEAU .....	19,90
(préparé par nos chefs), Frites, Salade	
180 gr : .....	19,90
360 gr : .....	25,90
KNACK .....	13,90
Fabriquées par la Maison Limoujoux Auvergne, Frites	
JAMBON BLANC .....	12,90
De la Boucherie Charcuterie HOBENICHE (Super-Besse), Frites	

## SOIR

2 SERVICES : 1<sup>ER</sup> À 19H15, 2<sup>EME</sup> 21H15

PLANCHE DE LA BERGERIE .....	18,90
Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	
SALADE DE LA BERGERIE .....	16,90
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
♥ 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 POTENCE DE LA BERGERIE .....	49/PERS.
Viande sélectionnée par notre Boucher accompagnée d'une poêle de notre fameuse Truffade (15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes)	
PÂTES FARCISS GRANDI MEZZELUNE .....	18,90
Cèpes et Truffes, Crumble Cantal Basilic	
PIEDS DE COCHONS DÉSOSSÉS .....	19,90
farcis aux légumes, lentilles à la crème	
OS À MOËLLE .....	26,90
Servi avec poêle de notre fameuse Truffade	
TENTACULES DE POULPES .....	26,90
Écrasé de pommes de terre sauce vierge	
CHOU FARCI .....	22,90
Sauce morilles, Écrasé de Pommes de terre	
LA BOULE .....	21,90
Saint nectaire gratiné lardons oignons ail, servi dans une pâte à pain élaborée par notre Restaurant Le Panoramique, accompagnement salade verte	
FONDUE AUVERGNATE .....	22,90/PERS.
Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte (minimum 2 personnes) + supplément truffes + 5	
ALIGOT SAUCISSE .....	21,90/PERS.
(minimum 2 personnes) + supplément truffes + 5	
TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN COUPÉ AU COUTEAU .....	19,90
(préparé par nos chefs), Frites, Salade	
180 gr : .....	19,90
360 gr : .....	25,90

## MIDI & SOIR

### NOS FROMAGES D'AUVERGNE & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS .....	7,50
FROMAGE BLANC DE LA FERME .....	6,50
Coulis Myrtilles	
PROFITEROLES GÉANTES MAISON .....	8,50
Sauce chocolat	
CRUMBLE POMMES MYRTILLES .....	7,50
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE .....	8,50
Chocolat craquant	

TIRAMISU À LA LOUCHE .....	8,50
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE .....	8,50
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties	
+ 0,30	

BABA AU RHUM .....	8,50
--------------------	------

<b>MENU DU PETIT BERGER</b>
<b>MIDI &amp; SOIR</b>
Véritable Knack ou Jambon Blanc
-
Frites
-
Glace Italienne accompagnement au choix : coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, Marrons, Smarties
<b>11,90</b>
(JUSQU'À 11 ANS)

### LA FORMULE DU MIDI DE LA BERGERIE

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

27,90

 PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENTS  
 Le Chalet 04 73 83 94 48 Le Panoramique 04 73 79 65 31

[LABERGERIE-SUPERBESSE.COM](http://LABERGERIE-SUPERBESSE.COM)

**HIVER**  
Prix en euro



100% producteurs – artisans



**2025-2026**

## ROUGES

### LANGUEDOC

**PIC ST LOUP AOP CHÂTEAU DES MOUCHERES TRADITION** 12 CL 25 CL 75 CL 150 CL  
6,80 13,60 35,50

« Une appellation de renom, un pic st loup tout en souplesse et en fruité, un vin accessible... »

### IGP HÉRAULT MAS JULLIEN

« Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous » 83

### BOURGOGNE

#### HAUTES CÔTES DE NUITS CHARMONT

**MAISON DELAUNAY** 68  
« Robe élégante, arômes de fruits rouges et épices ; tanins fins, belle fraîcheur en finale »

### BORDELAIS

#### ST-EMILION GRAND CRU AOP

**CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)** 48  
« Structure – Bois précieux – Voluptueux »

#### CÔTES DE BLAYE CHATEAU LE PETIT

« Vin rond et fruité, aux arômes de cerise et de mûre » 6 12 33

### VALLÉE DU RHÔNE

#### 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. » 6,80 13,60 35,50

#### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE LA JANASSE

**FAMILLE SABON À COURTHEZON – (84)** 76,50  
« Grand Vin – Matière – Finale exceptionnelle »

#### CÔTE RÔTIE AOP DOMAINE GARON

**FAMILLE GARON À AMPUIS – (69)** 72  
« Terroir D'exception – Personnalité-Fruits noirs »

### VAL DE LOIRE

#### ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

**ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD À ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37)** 6 12 33  
« Souple – Gourmand – Fruité »

### VINS D'AUVERGNE

#### CÔTES D'AUVERGNE

**« LE MOUTON DANS LA BERGERIE »** 6,20 12,40 34,50  
**VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT – (63)**  
« Une cuvée unique et en exclusivité, un gamay d'Auvergne gourmand et typique de notre terroir volcanique. Certifié Vigneron Indépendant. »

#### CÔTES D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE

« Fût de Chêne – Complexé – Étoffé » 36

#### AMOUR GRIS IGP CEVENNES GRAND CHEMIN

« 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

#### VIognier 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) SELON DISPONIBILITÉS

« Sublime – Minéralité – Rare » 6,80 13,60 35,50

#### PETIT CHABLIS

« Un chardonnay, tendu, frais et minéral, une expression unique du chardonnay » 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 LEGENDAIRE

« Equilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde » 43

#### CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR

62

#### R DE RUINART

87

#### RUINART BLANC DE BLANCS ET ROSÉ

102

#### DOM RUINART

180

## ROSÉS

## BLANCS



## CHAMPAGNES AOC

## NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU PÉPUSQUE

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

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 36

### 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 34,50



## GÉNESTINE

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

### GRANDE GENTIANE

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

Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...

### ROYAL MENTHE

Liqueur digestive à base de menthe poivrée.

### 1845 ÉLIXIR

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

À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.

### MANDARINE LOUIS PHILIPPE

Liqueur lumineuse et élégante, élaborée à partir de mandarines parfumées. Douce et légèrement zestée, elle offre une bouche veloutée aux notes fruitées et florales, avec une finale chaleureuse et raffinée.