

HIVER
Prix en euro



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 SUIVENT 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 FARCIES GRANDI MEZZELUNE	18,90
Cèpes et Truffes, Crumble Cantal Basilic	
TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN COUPÉ AU COUTEAU	
(préparé par nos chefs), Frites, Salade	
180 gr :	19,90
360 gr :	25,90
KNACK	13,90
Fabriquées par la Maison Limouxoux Auvergne, Frites	
JAMBON BLANC	12,90
De la Boucherie Charcuterie HOBENICHE (Super-Besse), Frites	

SOIR

2 SERVICES : 1^{ER} À 19H15, 2^{EME} 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 FARCIES 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	
(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	TIRAMISU À LA LOUCHE	8,50
FROMAGE BLANC DE LA FERME	6,50	UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE	8,50
Coulis Myrtilles		Glace Italienne, accompagnement au choix :	
PROFITEROLES GÉANTES MAISON	8,50	Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons	
Sauce chocolat		Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties	
CRUMBLE POMMES MYRTILLES	7,50	+ 0,30	
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE	8,50	BABA AU RHUM	8,50
Chocolat craquant			

LA FORMULE DU MIDI DE LA BERGERIE

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

27,90

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

LABERGERIE-SUPERBESSE.COM

HIVER
Prix en euro



2025-2026

ROUGES

LANGUEDOC	12 CL	25 CL	75 CL	150 CL
PIC ST LOUP AOP CHÂTEAU DES MOUCHERES TRADITION	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			83	
« Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »				
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	6	12	33	
« Vin rond et fruité, aux arômes de cerise et de mûre »				
VALLÉE DU RHÔNE				
AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE	6,80	13,60	35,50	
« Une des plus prestigieuses maisons de Châteauneuf du pape, nous offre un côtes du Rhône racé et complexe avec une belle maturité.»				
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 »				
VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT – (63)	6,20	12,40	34,50	
« 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			36	
« Fût de Chêne - Complexe – Étoffé »				
AMOUR GRIS IGP CEVENNES GRAND CHEMIN	6	12	33	62
« Un rosé rafraîchissant et facile à boire, un délice »				
LANGUEDOC AOP ELLE & LUI			38	74
« Issu du terroir de l'étang de Thau, c'est un rosé pâle et d'une grande élégance »				
VIIGNIER IGP BEZIERS, DOMAINE PREIGNE LE NEUF,	6,20	12,40	34,50	
« Vin aromatique, sec avec des notes de pêches et abricots»				
PUY DE DÔME IGP VIN D'Auvergne VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT (63) SELON DISPONIBILITÉS	6,80	13,60	35,50	
« Sublime – Minéralité – Rare »				
PETIT CHABLIS	7,20	14,40	37	
« Un chardonnay, tendu, frais et minéral, une expression unique du chardonnay»				
CÔTES DE GASCOGNE « TENDRE-MOELLEUX » DOMAINE DU REY À GRONDIN – (32)	6,20	12,40	34,50	
« Petite Sucrosité – Fruits Secs – Féminin »				
CÔTE D'Auvergne AOP LEGENDAIRE			43	
« Équilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »				
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR			62	
R DE RUINART			87	
RUINART BLANC DE BLANCS ET ROSÉ			102	
DOM RUINART			180	

NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU DÉPUSQUE

	12 CL	25 CL	75 CL
PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS (ENTRAÎNEUR DE L'ASM CLERMONT AUVERGNE)			
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



GÈNESTINE

LE RÉVEIL D'UNE MARQUE HISTORIQUE AUVERGNATE. FONDÉE EN 1845 ET RÉVEILLÉE EN 2021	
GRANDE GENTIANE	6
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	6
Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...	
ROYAL MENTHE	7
Liqueur digestive à base de menthe poivrée.	
1845 ÉLIXIR	10
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	7
À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	
MANDARINE LOUIS PHILIPPE	7
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.	



ROSÉS

BLANCS

CHAMPAGNES AOC