

menu

été 2026



Plat du jour

(uniquement le midi)
13,90

Vue sur les entrées

Planche de charcuterie et fromages auvergnats
9,90 / pers.

Focaccia : pizza apéritive à l'ail et au romarin à partager
9,90

Burrata grande : burrata de bufflonne du Cantal, truite fumée, tomates confites, crème balsamique, copeaux de truffe, roquette
16,90

Rencontre en terre auvergnate

La fameuse truffade du Panoramique, cuite et servie dans sa poêle, accompagnée de jambon de pays supérieur, lards et salade
19,90/pers.

Filet de bœuf (environ 300 gr), sauce gorgonzola, frites incurvées, salade verte
24,90

La boîte yssoirienne : fromage de vache au lait cru gratiné, fabriqué pour nos restaurants par la fromagerie familiale Houibert, frites incurvées, charcuterie et salade verte
20,90

Rencontre en terre italienne

Carpaccio de bœuf, frites et salade verte
16,90

Gnocchis entre Italie et Auvergne : crème de gorgonzola et sa tuile de Cantal aux fines herbes et ail des ours
15,90

Lasagnes bolognaises de Salers maison, salade verte
17,90

Rondelli citron basilic, beurre ail romarin, copeaux de parmesan
16,90

Fondue auvergnate à l'italienne : pâtes rigatoni, jambon de pays, lards et salade (minimum 2 personnes)
22,90/pers.

Linguines fraîches flambées au cognac dans sa meule, accompagnées d'un crémeux aux cèpes (minimum 2 personnes)
26,90/pers.

Cannelloni ricotta épinards, sauce tomate, gratinés au Cantal
16,90

Nos pizzas

4 FROMAGES : base crème, gorgonzola, mozzarella, Cantal, Saint-Nectaire 18

PIC-PIC : base tomate, tomates, mozzarella, spiniata, olives noires 16,90

TARTUFO : crème à la truffe, scarmoza, burrata, jambon truffé, tomates confites, copeaux de truffe, huile de truffe, roquette 21,50

LA PANORAMIQUE : base crème, champignons, effiloché de canard, Cantal, raisins blancs, pignons de pin, magret de canard fumé, foie gras poêlé, roquette 21,90

BURRATA : base tomate, burrata, mozzarella, copeaux de parmesan, roquette, charcuterie italienne, tomates confites, pesto 19,50

MARGHERITA : base tomate, mozzarella, tomates cerises, olives noires, pesto et origan 13,90

BIQUETTE : crème fraîche, chèvre Sainte-Maure de Touraine, mozzarella, miel, lardons, noix 19,50

REINE : base tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella 15,90

CALZONE FAÇON BURGER : base tomate, viande de bœuf de Salers, Cantal, confit d'oignons rouges, cornichons, sauce barbecue, servie avec salade verte 17,90

LA VÉGÉ : base tomate, aubergines, poivrons, olives, feta, pesto 16,90

LA TRUFFADÉE : base crème, pommes de terre, Tome fraîche, Cantal, ail, jambon de pays, roquette 16,90

SUPPLÉMENTS : burrata 5,50€, œuf 1,80€, autre supplément ou changement 3€

En terre sucrée

Assiette de fromages 7,90

Fromage blanc, coulis myrtilles 5,90

Tiramisu réalisé dans le respect de la tradition italienne 7,50

Panna Cotta Caramel 6,90

Pizza Nutella, éclats de noisettes 14,90

Glaces Fermières du Cantal

« Les délices de la Roussières »

1 boule 3

2 boules 5,50

3 boules 7,50

(Supplément chantilly 1€)

Menu pioupiou

(jusqu'à 11ans)
9,90

Pizza Piou-Piou

base tomate, mozzarella, jambon blanc, olives noires ou

Nuggets, frites

-

1 boule de glace (parfum au choix)

UNIQUEMENT
LE SOIR,
MINIMUM
2 PERS.

FONDUE
AUVERGNATE
ET LINGUINE À
LA CARBONARA

Pour l'origine de nos viandes, veuillez consulter l'affichage disponible à l'entrée du restaurant.

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

PRIX EN EURO
BOISSONS NON COMPRISES

LE PANORAMIQUE

Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes



PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie :
04 73 79 61 06
Le Chalet :
04 73 83 94 48

vins

100% producteurs - artisans



VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES D'AUVERGNE « Le mouton dans la Bergerie » VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT - (63) AOP « 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
CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) « Concentré - Charpenté - Gorgé De Soleil »	5	10	30
CÔTES D'AUVERGNE VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	4,70	9,40	28,20
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES - (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			35
JULIÉNAS LES CHANORIERS DOMAINE GUILLOT GONIN à VILLIÉ MORGON (69) « Finesse - Réglisse - Équilibré »	6,50	13	39
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Équilibré - Fruits rouges »			30
CROZES HERMITAGE VIEILLES VIGNES DOMAINE MURINAIS LUC TARDY à BEAUMONT MONTEUX (26) « Boisé - Fruits Noirs - Puissant »			59
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	6	12	36

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
Notre sélection Château Pépusque, propriété de Christophe URIOS (entraîneur de l'ASM) ROSÉ 2023 (AOP MINERVOIS)			32,40
CÔTES D'AUVERGNE VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	4,70	9,40	28,20
ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	5,70	11,40	34,20

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	75 cl
CHARDONNAY PRESTIGE PREIGNE LE NEUF BEATRICE LASSERRE à VIAS - (34) « Rond - Touche de boisé - Ample »	4,70	9,40	28,20
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4,90	9,80	28
LA FRANGINE IGP PÉRIGORD CHÂTEAU MOULIN CARESSE FAMILLE DEFFARGE à SAINT ANTOINE DE BREUILH - (24) « Tendre - Fruité - Charmeur »	5	10	30
MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE « Fines bulles - Douceur - Réconfortant »	7,50	15	44

Champagne

	75 cl
CHAMPAGNE HATON ET FILLES	65

Bière

	demi	pinte
Bière blanche « La Bergère » sélection du Panoramique brassée par la brasserie des Monts d'Auvergne	4,60	9,20

Distillerie Genestine
FONDÉE EN 1845 ET RÉVEILLÉE EN 2021



**Distillerie
Genestine**

FAMILLE JOLIVET À CLERMONT-FERRAND.
FONDÉE EN 1845 ET RÉVEILLÉE EN 2021

ROYAL MENTHE DE CLERMONT-FERRAND 6,50
Uniquement de la Menthe poivrée bio, de l'eau de source d'Auvergne et du sucre Français. Une liqueur de menthe de qualité pour agrémenter vos fins de repas.

LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTE » 6
Liqueur de citron, dit « Limoncello »
Uniquement des citrons feuilles frais de Sicile, zesté à la main.
Du zeste, du sucre de France, de l'eau d'Auvergne.
Un limoncello, facile à boire, gorgé de citron naturel.
A servir bien frais.

VERMOUTH AUVERGNAT LE GAULOIS 6
Vermouth Rouge, à base de gamay d'Auvergne et de macération d'une quinzaine de plantes et d'épices, dont la liste est secrète.
Un vermouth-apéritif de grande qualité.



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

**La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Chalet : 04 73 83 94 48**