

ÉTÉ

MENU



2026

Prix en euro
Boissons non comprises

LE COIN PLANCHA DE LA BERGERIE

ACCOMPAGNEMENT
NOTRE FAMEUSE TRUFFADE
SERVIE DANS SA POËLE

T-BONE DE VEAU (250 gr. Origine France)	27
CÔTE DE COCHON ABOTIA (500 gr. Origine France)	31
HAMPE DE BOEUF MARINÉE AU POIVRE (380 gr. Origine Union européenne)	35
BROCHETTE D'ONGLET MARINÉE (300 gr. Origine Union européenne)	31
CHEESEBURGER Double steak haché, cheddar, pickles, sauce burger, confit d'oignons	25.90
AUVERGNAT BURGER Double steak haché, bacon, bleu de la mémé, pickles, sauce burger, confit d'oignons	26.90

À PARTAGER

PLANCHE DE LA BERGERIE Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	18.90
OEUF MIMOSA À LA TRUFFE	10.50
CHORIZOS DE LA MAISON LIMOUJOUX Grillés à la plancha, aioli	10
CROMESQUIS DE CAMEMBERT FRIT	9.90
CROMESQUIS DE COQUILLETES À LA TRUFFE Et au jambon	10.50

PLATS

FISH AND CHIPS D'omble chevalier maison, sauce tartare frites	23.90
BURRATA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ Salade roquette	19.90
OS À MOELLE Servie avec poêle de notre fameuse truffade	26.90
LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF	18.90
FILET DE POULET (ORIGINE UE) Crème au bleu d'Auvergne de la mémé, frites	15.90
ANDOUILLETTE BRAILLON Tirée à la ficelle sauce moutarde de Charroux, frites	20.90
PÂTES FARCIES GRANDI MEZZELUNE Cèpes et Truffes, Crumble Cantal Basilic	18.90
LA BOÎTE YSSOIRIENNE Fromage de vache au lait cru gratiné, fabriqué pour nos restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement pommes grenailles, charcuterie et salade verte	20.90
NOTRE FAMEUSE TRUFFADE Cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon de pays, lards, viande de Salers séchée et salade verte	20.90/PERS.
PIEDS DE COCHONS DÉSOSSÉS Farcis aux légumes, lentilles à la crème	19.90
TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN COUPÉ AU COUTEAU (préparé par nos chefs. Origine France), frites, salade	19.90
180 gr :	25.90
360 gr :	25.90
SALADE DE LA BERGERIE Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	16.90

SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR :

LA POTENCE DE LA BERGERIE Viande sélectionnée par notre boucher (origine France) accompagnée d'une poêle de notre fameuse truffade (15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes)	49/PERS.
ALIGOT SAUCISSE (minimum 2 personnes) + supplément truffes	21.90/PERS. + 5

FROMAGES D'Auvergne ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS	7.50
FROMAGE BLANC DE LA FERME Coulis myrtilles	6.50
PROFITEROLES GÉANTES Sauce chocolat	8.50
CRUMBLE POMMES MYRILLES	7.50
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE Chocolat craquant	8.50
TIRAMISU À LA LOUCHE	8.50
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : myrtilles, Nutella, caramel beurre salé, marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties	8.50 + 0.30
BABA AU RHUM	8.50



LA FORMULE DE LA BERGERIE

Notre fameuse Truffade, cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon de pays, lards, viande de Salers séchée et salade verte & Glace Italienne coulis au choix (supplément éclats 0.30€)

27.90

MENU DU D'TIT BERGER

MIDI & SOIR

Truffade accompagnée de Jambon blanc
OU Jambon blanc, frites
-
Glace italienne
Accompagnement au choix : coulis myrtille, Nutella, caramel beurre salé, Smarties
11.90 (jusqu'à 11 ans)



Flashez le code et retrouvez
la carte des allergènes

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

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

ÉTÉ



100% producteurs – artisans



2026
Prix en euro

ROUGES

	12 CL	25 CL	75 CL	150 CL
LANGUEDOC				
PIC ST LOUP AOP CHÂTEAU DES MOUCHERES TRADITION				
« Une appellation de renom, un pic st loup tout en souplesse et en fruité, un vin accessible... »	6.80	13.60	35.50	
HÉRAULT MAS JULLIEN IGP				
« 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 AOP MAISON DELAUNAY				
« Robe élégante, arômes de fruits rouges et épices ; tanins fins, belle fraîcheur en finale »			68	
BORDELAIS				
ST-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)				
« Structure – Bois précieux – Voluptueux »			48	
CÔTES DE BLAYE CHATEAU LE PETIT AOP				
« Vin rond et fruité, aux arômes de cerise et de mûre »	6	12	33	
VALLÉE DU RHÔNE				
CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE AOP				
« 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)				
« Grand Vin – Matière – Finale exceptionnelle »			76.50	
CÔTE RÔTIE AOP DOMAINE GARON FAMILLE GARON À AMPUIS – (69)				
« Terroir D'exception – Personnalité-Fruits noirs »			72	
VAL DE LOIRE				
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD À ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37)				
« Souple – Gourmand – Fruité »	6	12	33	
VINS D'Auvergne				
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 D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE				
« Fût de Chêne - Complexe – Étoffé »			36	
AMOUR GRIS IGP CEVENNES GRAND CHEMIN				
« Un rosé rafraichissant 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
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) SELON DISPONIBILITÉS				
« Sublime – Minéralité – Rare »	6.80	13.60	35.50	
PETIT CHABLIS AOP				
« 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) AOP				
« 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 DÉPUSQUE

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



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'éleve 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.	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.