

menu

hiver 2025-2026



Plat du jour
(uniquement le midi)
13,90

UNIQUEMENT LE SOIR, MINIMUM 2 PERS.

FONDUE AUVERGNAISE ET LINGUINE À LA CARBONARA

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

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 : roquette, burrata de bufflonne du Cantal, truite fumée, tomates confites, crème balsamique à la truffe, copeaux de truffe **16,90**
Soupe à l'oignons gratinée au Cantal **12,90**

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 boeuf (environ 300 gr), sauce gorgonzola, frites incurvées, salade verte **24,90**
La boîte yssoirienne : fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, 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 lardons de spianata **15,90**
Lasagnes bolognaises de Salers maison, salade verte **17,90**
Notre escalope Milanaise à l'Auvergnate **19,90**
Fondue auvergnate à l'italienne : pâtes rigatoni, jambon de pays, lards et salade (*minimum 2 personnes*) **22,90/pers.**
Linguine à la carbonara, flambées au cognac dans sa meule de parmesan (*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, spianata, crème de poivrons, olives noires **16,90**
TARTUFO : crème à la truffe, mozzarella, burrata, charcuterie italienne, 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 génois **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, oignons rouges, épinards, mozzarella, tomates séchées, ricotta **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 **14,90**
Glaces Fermières du Cantal « Les délices de la Roussières »
1 boule **3,00** / 2 boules **5,50** / 3 boules **7,50**
(Supplément chantilly 1€)

Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes



LE PANORAMIQUE

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 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 - Régliisse - Équilibré »	6,50	13	39
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Equilibré - 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 LASSEUR 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

PRIX EN EURO

Champagne

75 cl

CHAMPAGNE HATON ET FILLES

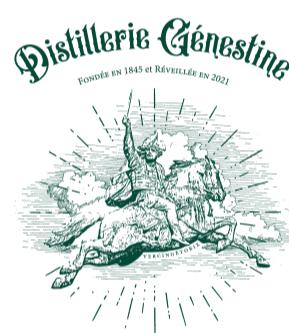
65

Bière

demi pinte

Bière blanche « La Bergère »
sélection du Panoramique brassée
par la brasserie des Monts d'Auvergne

4,60 9,20



Distillerie Genestine

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