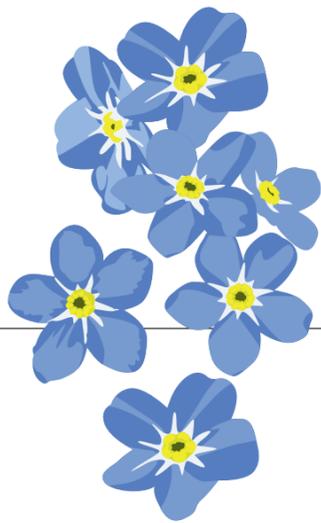


le chalet

SUPER-BESSE

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE
TABLE SUR NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31



MENU

ÉTÉ 2025

FORMULE WEEK-END MOULES FRITES

Moules marinières, frites
14,90

Moules à la Fourme d'Ambert, frites
15,90

LA FORMULE DU CHALET

Notre Saint Nectaire gratiné au four

Crêpe au sucre

22,90

MENU

jusqu'à 7 ans

Mini galette jambon fromage,
ou jambon blanc frites

Véritable glace Italienne,
accompagnement au choix :
sauces myrtilles, Nutella,
Caramel Beurre Salé, Crème de Marron,
Chocolat maison

8,90

PIOUPIOU

LES GALETTES

créées par nos Maîtres Crêpiers
Toutes nos galettes au sarrasin sont accompagnées d'une salade verte.

LA PISTE BLEUE : jambon, Cantal **11,80**

LA COMPLÈTE : jambon, œuf, Cantal **12,80**

LA COMPLÈTE DE PAYS : jambon de pays, œuf, Cantal **13,80**

LA BERGÈRE : truffade, jambon de pays **17**

LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons,
pommes de terre **16,80**

L'Auvergnate : saint nectaire, écrasé de pommes de terre, lardons **14,30**

+ SUPPLÉMENT AU CHOIX : fromage, œuf, cantal, jambon blanc
ou jambon de pays **4,90**

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE **19,90/pers.**
cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec supérieur, lard et
salade verte

NOTRE SAINT-NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR **19,90**
servi avec charcuterie, pommes de terre et salade

LA BOÎTE YSSOIRIENNE **20,90**
fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale
Houlbert. Accompagnement pommes de terre, charcuterie et salade verte

VÉRITABLE RACLETTE MONTAGNARDE

3 GOÛTS AU CHOIX :
- Ail des ours, Poivre ou Nature
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade.
(minimum 2 personnes uniquement le soir) **20,90/pers.**



LE COIN BURGER **17,90**

Steak haché de la boucherie charcuterie Hobeniche (Super-Besse),
confit d'oignons, sauce biggy burger, burger servi avec des frites

LE BURGER CHÈVRE MIEL

LE BURGER GRATINÉ À LA TRUFFADE

LE BURGER FROMAGE À RACLETTE, BACON

LE BURGER SAINT NECTAIRE

LE BURGER FOURME D'AMBERT

LE COIN BRASSERIE

PLAT DU JOUR (uniquement le midi) **13,90**

SALADE DU CHALET **14,90**
fourme d'Ambert, Cantal, salade, jambon de pays, chou, noix

ONGLET DE BOEUF (300 gr) **23,90**
sauce Fourme d'Ambert, frites, salade verte

LES CRÊPES

Sucre **3,80**

Beurre, sucre ♥ **4**

Miel, citron **4,20**

Chocolat maison **4,20**

Chocolat maison, banane **5**

Chocolat maison, chamallow grillés **5,90**

Chocolat maison, chantilly ♥ **4,80**

Chocolat maison,
fraises fraîches, chantilly **5,90**

Nutella **4,60**

Nutella, chantilly ♥ **5,20**

Crème de marron **4,60**

Crème de marron, chantilly ♥ **5,20**

Myrtille (coulis) **4,40**

Myrtille, chantilly ♥ **5**

Caramel beurre salé **4,10**

Caramel beurre salé, chantilly ♥ **4,70**

LES DESSERTS

Mi-cuit chocolat myrtilles **6,90**

Notre fameuse coupétade Auvergnate,
coulis caramel, beurre salé **6,90**

Fromage blanc, coulis myrtilles ♥ **5,60**

Crème brûlée spéculoos **6,10**

Véritable Glace Italienne
Accompagnement au choix : sauces
myrtilles, Nutella, caramel beurre salé,
crème de marron, chocolat maison **6,90**

+ Éclats de Oreo ou Daim **0,30**

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

Flashez le code
et retrouvez
la carte des
allergènes



**MERCI DE VOTRE
INDULGENCE !**



PRIX EN EURO

le chalet

SUPER-BESSE

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE
TABLE SUR NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31



VINS

ÉTÉ 2025

ROUGES

	12 CL	25 CL	75 CL
L'Héritage des Volcans, AOC Côtes d'Auvergne	5,10	10,20	30,60
Genus AOC Côtes du Rhône Village	5,30	10,60	31,80
Cuvée Entre Copains, Millésime 2023, Saint Nicolas de Bourgueil	5,70	11,40	34,20
Château des Crès Ricards, Terrasses du Larzac	5,60	11,20	33,50
Château Lascaux, AOC Pic Saint Loup	6	12	36

ROSÉS

	12 CL	25 CL	75 CL
Château Saint-Maur CUVÉE AZUR IGP Méditerranée	5	10	30
Domaine de Bendel AOC Côtes de Provence			32

BLANCS

	12 CL	25 CL	75 CL
Sentier des Suquets AOC Côtes d'Auvergne	5,30	10,60	31,80
Tariquet, IGP Côtes de Gascogne	5,10	10,20	30,60

LA RENCONTRE EN TERRE BRETONNE

	20 CL	25 CL	75 CL
Kir Breton	4,50		
Cidre Brut LOIC RAISON		4,70	
Cidre Brut BOLEE D'Armorique			19
Cidre Doux BOLEE D'Armorique			19

EAUX

	75 CL
Chateldon	6
Volvic	6

CHAMPAGNE AOC

	12 CL	75 CL
Paul Romain	7,90	56

DIGESTIFS

	4 CL
Génépi, Eau de vie poire, Liqueur Verveine verte du Velay	5,50
Calvados	7
Rhum Santa Teresa, Rhum Diplomatico, Cognac	8,50



GÉNESTINE

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

ROYAL MENTHE 6,50
Liqueur digestive à base de menthe
poivrée.

**VERVEINE LA VERTE
DE CLERMONT** 6,50
À base de verveine fraîche, cueillie à la
main à Clermont-Ferrand, un spiritueux
inimitable avec un nez frais et délicat.

COCKTAILS

SPRITZ 9,50
Aperol, Prosecco

GIN TONIC DU CHALET 9,50
Gin, Schweppes Tonic, concombre,
fraises fraîches, jus de citron

MARGARITA MYRTILLES 9,50
Tequila, Triple sec, jus de citron,
Myrtilles fraîches

