

ÉTÉ
Prix en euro



MENU

2025

MENU DU P'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)

NOS ENTRÉES

PLANCHE DE LA BERGERIE Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne	18,90
OEUFS MIMOSA À LA TRUFFE	10,50
PÂTÉ EN CROÛTE DU MOMENT	9,90
POUNTI AUVERGNAT	10
HARENG MATJES Pommes de terre à l'huile	12,90

NOS SPÉCIALITÉS MIDI & SOIR

FISH AND CHIPS D'omble chevalier maison, sauce tartare frites	23,90
BURRATA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ Salade roquette	19,90
CHOU FARCI Sauce morilles, écrasé de pommes de terre	22,90
OS À MOËLLE Servie avec poêle de notre fameuse truffade	26,90
LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF	18,90
FILET DE POULET Crème au bleu d'Auvergne de la mémé, frites	14,90
ANDOUILLETTE BRAILLON Tirée à la ficelle sauce moutarde de Charroux, frites	20,90
LA BOÎTE YSSOIRIENNE Fromage gratiné fabriqué pour nos 3 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 sec supérieur, lards, viande de salers séchée et salade verte	20,90/PERS.
SALADE DE LA BERGERIE Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	16,90
PÂTES FARCIES GRANDI MEZZELUNE Cèpes et truffes, crumble Cantal basilic	18,90

SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR :

LA POTENCE DE LA BERGERIE Viande sélectionnée par notre boucher 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

LA FORMULE DE LA BERGERIE

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

26,90

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

MERCI DE VOTRE
INDULGENCE !

NOS FROMAGES D'Auvergne & DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS	7
YAOURT DE LA FERME, COULIS MYRTILLES	6
CRUMBLE POMMES MYRTILLES	7
MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE Chocolat craquant	7,50
TIRAMISU À LA LOUCHE	7,50
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : myrtilles, Nutella, caramel beurre salé, marrons Éclats de : Oreo, Daims ou Smarties	7,50 + 0,30
BABA AU RHUM	8

NOS COCKTAILS

GIN FIZZ10,50 Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
MOJITO10,50 Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
SPRITZ FIERO10,50 Martini Fiero, Prosecco, eau gazeuse	
SPRITZ ST GERMAIN10,50 St Germain, Prosecco, eau gazeuse	
PALOMA12 Tequila Patrón Reposado, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
GIN TONIC10,50 Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, concombre, myrtilles, jus de citron	
GENTIANE FIZZ10,50 Salers, Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
BLUEBERRY SMASH10,50 Myrtilles fraîches, Vodka, sirop de basilic, jus de citron, eau gazeuse	
MOSCOW MULE10,50 Vodka, Ginger Beer, jus de citron	
JALISCO MULE12 Tequila Patrón Reposado, jus de citron, Ginger Beer	



Flashez le code
et retrouvez
la carte
des allergènes

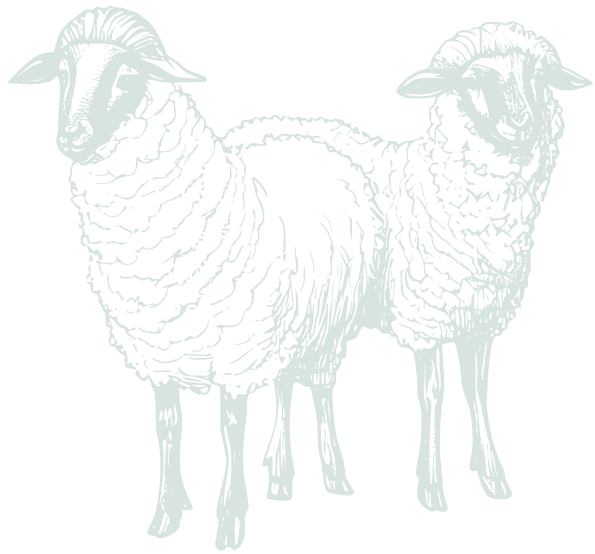


PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE SUR
NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

Le Chalet
04 73 83 94 48
Le Panoramique
04 73 79 65 31

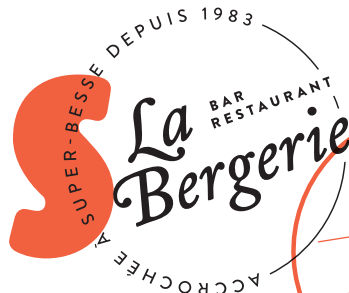
ÉTÉ

Prix en euro



100% producteurs – artisans

VINS



2025

ROUGES

LANGUEDOC	12 CL	25 CL	75 CL	150 CL
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	
TERRASSE DU LARZAC AOP GRILLON BARITON « Sur les hauteurs du Languedoc, c'est un vin qui reste équilibré avec une belle fraîcheur »	6,80	13,60	35,50	
IGP HÉRAULT MAS JULLIEN «Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »			83	
BOURGOGNE				
LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP DOMAINE CHRISTIAN GROS À PREMEAUX (21) « Charmeur – Long en bouche- Finesse »			58	
BORDELAIS				
ST-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33) «Structure – Bois précieux – Voluptueux »			48	
VALLÉE DU RHÔNE				
AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE «Une des plus prestigieuses maisons de Châteauneuf du pape, nous offre un côtes du Rhône racé et complexe avec une belle maturité.»	6,70	13,40	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) « 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
VIOGNIER 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 »	6,70	13,60	35,50	
PETIT CHABLIS « 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) « 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	

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



ROSÉS

BLANCS

CHAMPAGNES
AOC



GÉNESTINE

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

GRANDE GENTIANE Élaboré à base d'un seul ingrédient la gentiane fraîche d'Auvergne. Apéritif de caractère, délicat et tout en finesse. 100% naturel, 0% colorant.	6
PASTIS SAUVAGE Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...	6
ROYAL MENTHE Liqueur digestive à base de menthe poivrée.	7
1845 ÉLIXIR 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.	10
VERVEINE LA VERTE DE CLERMONT À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	7