



## CARTE HIVER 2023-2024

### CARTE DU MIDI

Déjeuner de 11h à 15h

#### NOS SALADES & ENTRÉES

<b>SALADE COCOTTE</b> ..... 15,90 € Poulet, pesto, Cantal, œufs, tomates confites
<b>SALADE DE LA BERGERIE</b> ..... 16,90 € Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> ..... 17,90 € Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne

#### NOS SPÉCIALITÉS

<b>PLAT DU JOUR</b> ..... 16,90 €
<b>NOTRE FAMEUSE TRUFFADE</b> ..... 19,90 € / pers. cuite et servie dans sa poêle ..... Accompagnement jambon sec Supérieur, lards et salade verte
<b>L'YSSOIRIEN</b> ..... 19,90 € fabriqué pour La Bergerie par la Fromagerie Familiale HOULBERT Fromage gratiné, accompagnement pommes Grenailles, charcuterie et salade verte
<b>ANDOUILLETES 5 A</b> ..... 17,90 € « Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques », Frites
<b>2 VÉRITABLES KNACK « RÉALISÉE PAR LA MAISON LIMOUJOUX AUVERGNE », Frites</b> ..... 13,90 €
<b>LE HACHÉ CHAROLAIS FAÇON BOUCHÈRE, Frites</b> ..... 13,90 €
<b>LE DOUBLE HACHÉ CHAROLAIS FAÇON BOUCHÈRE, Frites</b> ..... 18,90 €

Sélection de notre Boucher Charcutier de Super-Besse, Aurélien HOBENICHE :

<b>JAMBON BLANC, Frites</b> ..... 12,90 €
---

#### LA FORMULE DE LA BERGERIE

25,90 €

Truffade, accompagnée de charcuterie, salade verte & Brownie maison

#### NOS FROMAGES D'Auvergne & DESSERTS MAISON

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS</b> ..... 7 €
<b>L'AUTHENTIQUE FROMAGE BLANC DE LA BERGERIE</b> ..... 6 € Servie avec un Coulis aux Myrtilles.....
<b>POMPE AUX POMMES</b> ..... 6,90 €
<b>CRUMBLE POMMES MYRTILLES</b> ..... 7 €
<b>BROWNIE MAISON</b> ..... 7 € Amandes effilées, Noisettes hachées, Noix, Caramel Beurre Salé .....
<b>SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER</b> ..... 7 € Selon son humeur .....
<b>UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE</b> ..... 7,50 € Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties .....
<b>Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties</b> ..... 0,30 €

#### PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENT

**Le Chalet** : 04 73 83 94 48  
**Le Panoramique** : 04 73 79 65 31  
(service continu de 11h à 22h, livraison de pizzas)

### CARTE DU SOIR

2 services : 1<sup>er</sup> à 19h15, 2<sup>ème</sup> 21h15

#### NOS SALADES & ENTRÉES

<b>SALADE COCOTTE</b> ..... 15,90 € Poulet, pesto, Cantal, œufs, tomates confites
<b>SALADE DE LA BERGERIE</b> ..... 16,90 € Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> ..... 17,90 € Charcuterie de la Maison Salaisons du Sancy et fromages d'Auvergne

#### NOS SPÉCIALITÉS DU SOIR

<b>LA POTENCE DE LA BERGERIE</b> ..... 49 € / pers. Viande sélectionnée par notre Boucher + une poêle de Truffade (15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes)
<b>RISOTTO DE COQUILLETTE À LA CRÈME DE TRUFFES</b> ... 19,50 € Lardons et Tuile de Cantal
<b>L'YSSOIRIEN</b> ..... 19,90 € fabriqué pour La Bergerie par la Fromagerie Familiale HOULBERT Fromage gratiné, accompagnement pommes Grenailles, charcuterie et salade verte
<b>OS À MOËLLE</b> ..... 26,90 € Servi avec poêle de Truffade
<b>MI-CUIT DE THON</b> ..... 23,90 € Sauce vierge, écrasé de pommes de terre
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM</b> ..... 20,90 € Écrasé de Pommes de terre, crème de morilles .....

Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes



#### NOTRE FAMEUSE TRUFFADE

cuite et servie dans sa poêle ..... 19,90 € / pers.  
Accompagnement jambon sec Supérieur, lards et salade verte

**FONDUE AUVERGNATE** ..... 21,90 € / pers.  
Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte (minimum 2 personnes) + supplément truffes 5 €

**ALIGOT AUX SAUCISSES** ..... 20,90 € / pers.  
(Minimum 2 personnes) + supplément truffes 5 €

**MENU DU PETIT BERGER** (jusqu'à 11 ans) ..... 11,90 €  
Véritable Knack ou Jambon Blanc, Écrasé de Pommes de Terre + Glace Italienne accompagnement au choix : coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, Marrons, Smarties

#### NOS FROMAGES D'Auvergne & DESSERTS MAISON

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS</b> ..... 7 €
<b>L'AUTHENTIQUE FROMAGE BLANC DE LA BERGERIE</b> ..... 6 € Servie avec un Coulis aux Myrtilles.....
<b>POMPE AUX POMMES</b> ..... 6 €
<b>VACHERIN VERVEINE MYRTILLES</b> ..... 7 €
<b>CRUMBLE POMMES MYRTILLES</b> ..... 7 €
<b>BROWNIE MAISON</b> ..... 7 € Amandes effilées, Noisettes hachées, Noix, Caramel Beurre Salé .....
<b>SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER</b> ..... 7,50 € Selon son humeur .....
<b>UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE</b> ..... 6,90 € Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties .....
<b>Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties</b> ..... 0,30 €

# CARTE DES VINS

100% PRODUCTEURS – ARTISANS

## HIVER 2023-2024



### NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU PÉPUSQUE, PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS

(entraîneur de l'ASM)

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>LANGUEDOC</b>			
PIC SAINT LOUP AOP CENTAURE			
« La grande cuvée du domaine, élevé en fût de chêne, bois précieux et belle matière »	7€	14€	35€
TERRE LARZAC AOP GRILLON BARITON			
« Sur les hauteurs du Languedoc, c'est un vin qui reste équilibré avec une belle fraîcheur »	6,80€	13,60€	34,50€
IGP HÉRAULT MAS JULLIEN			
« Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »			81€
<b>BOURGOGNE</b>			
LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP			
DOMAINE CHRISTIAN GROS à PREMEAUX (21)			56,50€
« Charmeur – Long en bouche - Finesse »			
<b>BORDELAIS</b>			
ST-EMILION GRAND CRU AOP			
CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)			48€
« Structure – Bois précieux – Voluptueux »			
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
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€	34€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE DOMAINE LA JANASSE			
FAMILLE SABON à COURTHEZON – (84)			76,50€
« Grand Vin – Matière – Finale exceptionnelle »			
CÔTE RÔTIE DOMAINE GARON			
FAMILLE GARON à AMPUIS – (69)			72€
« Terroir D'exception – Personnalité-Fruits noirs »			
<b>VAL DE LOIRE</b>			
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP			
ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD			
à ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37)	6€	12€	31€
« Souple – Gourmand – Fruité »			
<b>VINS D'Auvergne</b>			
CÔTES D'Auvergne « VIN DES ÂNES »			
PIERRE GOIGOUX à POMPIGNAT – (63)			
« Local – Gamay – Petits fruits rouges »	5,20€	10,40€	29€
CÔTES D'Auvergne CHANTURGUE AOP			
CLOS DES AMOUREUX			
VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT – (63)			32€
« Terroir Volcanique – Epices Fines – Un Délice »			
CÔTES D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE			
« Fût de Chêne – Complexe – Etoffe »			34€

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>TERRES ROUGES 2021 AOP MINERVOIS</b>			
« Ce vin est assemblé autour du cépage Carignan issu de vieilles vignes donnant l'authenticité d'un vrai vin du Midi. »	7€	14€	35€
<b>TERRES FINES 2021 AOP MINERVOIS</b>			
« 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€
<b>LABELL'ISA 2022 (Vin de France)</b>			
« En bouche, ce vin blanc est rond, équilibré et frais, avec une belle acidité qui prolonge les saveurs fruitées. »	6,20€	12,40€	31€

### ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl	150 cl
AMOUR GRIS IGP OC GD				
« Un rosé rafraîchissant et facile à boire, un délice »	6€	12€	31€	58€
<b>LANGUEDOC AOP ELLE LUI</b>				
« Issu du terroir de l'étang de Thau, c'est un rosé pâle et d'une grande élégance »			38€	72€

### BLANC

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>VIIGNIER IGP OC DOMAINE GRAND CHEMIN</b>			
JEAN MARC FLOUTIER à SAVIGNARGUES – (30)			
« Notes de pêche abricot – Frais – Apéritif »	6,20€	12,40€	32€
<b>PUY DE DÔME IGP VIN D'Auvergne</b>			
VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT (63) <i>selon disponibilités</i>			
« Sublime – Minéralité – Rare »	6,70€	13,60€	34€
<b>CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE</b>			
OLIVIER ALEXANDRE à CHAPELLE (89)			
« Grande Appellation – Tension – Agrume »	7,20€	14,40€	35€
<b>CÔTES DE GASCOGNE « TENDRE-MOELLEUX »</b>			
DOMAINE DU REY à GRONDIN – (32)			
« Petite Sucrosité – Fruits Secs – Féminin »	5,70€	11,40€	29€
<b>CÔTE D'Auvergne AOP LÉGENDAIRE</b>			
« Équilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »			43€

### CHAMPAGNES AOC

	75 cl
Champagne Drappier Carte d'Or	62€
R de Ruinart	87€
Ruinart Blanc de Blancs et Rosé	102€
Dom Ruinart	180€



Gènesine, le réveil d'une marque historique Auvergnate. Fondée en 1845 et réveillée en 2021

<b>GRANDE GENTIANE</b> .....	5€
Élaboré à base d'un seul ingrédient la gentiane fraîche d'Auvergne. Apéritif de caractère, délicat et tout en finesse. 100% naturel, 0% colorant.	
<b>PASTIS SAUVAGE</b> .....	5€
Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...	
<b>MENTHE CRISTAL</b> .....	6,50€
Liqueur digestive à base de menthe poivrée.	
<b>1845 ÉLIXIR</b> .....	9,50€
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.	
<b>VERVEINE LA VERTE DE CLERMONT</b> .....	6,50€
À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	