



CARTE HIVER 2023-2024

CARTE DU MIDI

Déjeuner de 11h à 15h

NOS SALADES & ENTRÉES

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

NOS SPÉCIALITÉS

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

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

JAMBON BLANC, Frites	12,90 €
-----------------------------------	----------------

LA FORMULE DE LA BERGERIE

25,90 €

Truffade, accompagnée de charcuterie, salade verte & Brownie maison

NOS FROMAGES D'Auvergne & DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS	7 €
L'AUTHENTIQUE FROMAGE BLANC DE LA BERGERIE	
Servie avec un Coulis aux Myrtilles.....	
POMPE AUX POMMES	6,90 €
CRUMBLE POMMES MYRTILLES	7 €
BROWNIE MAISON	
Amandes effilées, Noisettes hachées, Noix, Caramel Beurre Salé	
SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER	7 €
Selon son humeur	
UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE	7,50 €
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons	
Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties	
	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^{er} à 19h15, 2^{ème} 21h15

NOS SALADES & ENTRÉES

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

NOS SPÉCIALITÉS DU SOIR

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

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

CARTE DES VINS

100% PRODUCTEURS – ARTISANS

HIVER 2023-2024



ROUGES

LANGUEDOC

	12 cl	25 cl	75 cl
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€

BOURGOGNE

LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP			
DOMAINE CHRISTIAN GROS à PREMEAUX (21)			56,50€
« Charmeur – Long en bouche- Finesse »			

BORDELAIS

ST-EMILION GRAND CRU AOP			
CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)			48€
«Structure – Bois précieux – Voluptueux »			

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€	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 »			

VAL DE LOIRE

ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP			
ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD			
à ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37)	6€	12€	31€
« Souple – Gourmand – Fruité »			

VINS D'AUVERGNE

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			32€
VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT – (63)			
« Terroir Volcanique –Epices Fines - Un Délice »			
CÔTES D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE			34€
« Fût de Chêne - Complexe – Etoffe »			

NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU PÉPUSQUE, PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS

(entraîneur de l'ASM)

	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€	35€
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€	31€

ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl	150 cl
AMOUR GRIS IGP OC GD				
« Un rosé rafraichissant et facile à boire, un délice »	6€	12€	31€	58€
LANGUEDOC AOP ELLE LUI				
« 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
VIIGNIER IGP OC DOMAINE GRAND CHEMIN			
JEAN MARC FLOUTIER à SAVIGNARGUES – (30)	6,20€	12,40€	32€
« Notes de pêche abricot – Frais – Apéritif »			
PUY DE DÔME IGP VIN D'AUVERGNE			
VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT (63) selon disponibilités	6,70€	13,60€	34€
« Sublime – Minéralité – Rare »			
CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE			
OLIVIER ALEXANDRE à CHAPELLE (89)	7,20€	14,40€	35€
« Grande Appellation – Tension – Agrume »			
CÔTES DE GASCogne « TENDRE-MOELLEUX »			
DOMAINE DU REY à GRONDIN – (32)	5,70€	11,40€	29€
« Petite Sucrosité – Fruits Secs – Féminin »			
CÔTE D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE			43€
« Equilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »			

CHAMPAGNES AOC

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



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

GRANDE GENTIANE 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.

PASTIS SAUVAGE 5€

Pastis auvergnat à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...

MENTHE CRISTAL 6,50€

Liqueur digestive à base de menthe poivrée.

1845 ÉLIXIR 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.

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.