



**MARIE-JOSÉ,**  
fondatrice de La Bergerie

## À CHAQUE ÉTABLISSEMENT SON HISTOIRE

C'EST EN 1983 QUE CETTE ANCIENNE BERGERIE EST TRANSFORMÉE EN UN RESTAURANT QUI SERA TRÈS VITE RÉPUTÉ, AUTANT POUR SA TRUFFADE QUE POUR SON CADRE AUTHENTIQUE ET CHALEUREUX.

UN ÉTABLISSEMENT COMME CELUI-CI, UNIQUE ET IDÉALEMENT SITUÉ AU PIED DES PISTES, N'AURAIT JAMAIS EXISTÉ SANS LE SAVOIR-FAIRE ET LA VOLONTÉ DE FER DE SA FONDATRICE : MARIE-JOSÉ.

APRÈS PLUS DE 33 ANNÉES D'ACTIVITÉ, CETTE DAME AU GRAND COEUR ET AU CARACTÈRE AFFIRMÉ NOUS A TRANSMIS SA PASSION, SON EXPÉRIENCE, AINSI QUE LES SECRETS DE SES RECETTES, DONT CELLE DE SA LÉGENDAIRE TRUFFADE AUVERGNATE.

MERCI À MARIE-JOSÉ GRÂCE À QUI LE CADRE ET LES TRADITIONS QUI FONT L'IDENTITÉ DE LA BERGERIE SE RETROUVENT AUJOURD'HUI JUSQUE DANS VOS ASSIETTES.

CHERS CLIENTS, TOUTE L'ÉQUIPE DE LA BERGERIE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE ET UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION.

# MENU

## HIVER

Prix en euro

### LA FORMULE DE LA BERGERIE

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

26,90

## CARTE DU MIDI

### DÉJUNER DE 11H À 15H

### NOS SALADES & ENTRÉES

<b>BURRATA ET CHIFFONNADE DE JAMBON TRUFFÉ</b>	<b>19,90</b>
Salade roquette	
<b>SALADE DE LA BERGERIE</b>	<b>16,90</b>
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
<b>PLANCHE DE LA BERGERIE</b>	<b>18,90</b>
Charcuterie de la Maison Saisons du Sancy et fromages d'Auvergne	

### NOS SPÉCIALITÉS

<b>LA SUGGESTION DE NOTRE CHEF</b>	<b>16,90</b>
<b>NOTRE FAMEUSE TRUFFADE</b>	<b>20,90/PERS.</b>
Cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec Supérieur, lards, viande de salers séchée et salade verte	
<b>LA BOÎTE YSSOIRIENNE</b>	<b>20,90</b>
Fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement pommes grenailles, charcuterie et salade verte	
<b>FISH AND CHIPS DE CABILLAUD</b>	<b>17,90</b>
Sauce tartare, Frites	
<b>KNACK</b>	<b>13,90</b>
Fabriquées par la Maison Limoux Auvérigne, Frites	
<b>FILET DE POULET</b>	<b>14,90</b>
Crème au Bleu d'Auvergne de la Mémé, Frites	
<b>ANDOUILLETTE BRILLON</b>	<b>20,90</b>
Tirée à la ficelle sauce moutarde de Charroux, frites	
<b>JARRET D'AGNEAU CONFIT AU THYM</b>	<b>20,90</b>
Crème de morilles, Pommes grenailles	
<b>PÂTES FARCIES GRANDI MEZZELUNE</b>	<b>18,90</b>
Cèpes et Truffles, Crumble Cantal Basilic	
<b>JAMBON BLANC</b>	<b>12,90</b>
De la Boucherie Charcuterie HOBENICHE (Super-Besse), Frites	

### NOS FROMAGES D'AUVERGNE & DESSERTS MAISON

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS</b>	<b>7</b>
<b>YAOURT DE LA FERME, COULIS MYRTILLES</b>	<b>6</b>
<b>POMPE AUX POMMES</b>	<b>6,90</b>
<b>CRUMBLE POMMES MYRTILLES</b>	<b>7</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE</b>	<b>7,50</b>
Chocolat craquant	
<b>TIRAMISU À LA LOUCHE</b>	<b>7,50</b>
<b>UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE</b>	<b>7,50</b>
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties + 0,30	
<b>BABA AU RHUM</b>	<b>8</b>

### MENU DU PETIT BERGER

#### MIDI & SOIR

Véritable Knack ou Jambon Blanc  
- Frites  
- Glace Italienne accompagnement au choix : coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, Marrons, Smarties

11,90 (JUSQU'À 11 ANS)

## CARTE DU SOIR

### 2 SERVICES : 1ER À 19H15, 2EME 21H15

### NOS SALADES & ENTRÉES

<b>VELOUTÉ AUX MORILLES</b>	<b>17,90</b>
Dès de foie gras poêlés, croûtons à l'ail	
<b>SALADE DE LA BERGERIE</b>	<b>16,90</b>
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix	
<b>PLANCHE DE LA BERGERIE</b>	<b>18,90</b>
Charcuterie de la Maison Saisons du Sancy et fromages d'Auvergne	

### NOS SPÉCIALITÉS DU SOIR

<b>LA POTENCE DE LA BERGERIE</b>	<b>49/PERS.</b>
Viande sélectionnée par notre Boucher accompagnée d'une poêle de notre fameuse Truffade (15 minutes d'attente servie exclusivement saignante, minimum 2 personnes)	
<b>RISOTTO DE COQUILLETES</b>	<b>19,50</b>
À la crème de truffes, Lardons et Tuile de Cantal	
<b>OS À MOËLLE</b>	<b>26,90</b>
Servi avec poêle de notre fameuse Truffade	
<b>POËLÉE DE SUPIONS EN PERSILLADE</b>	<b>23,90</b>
Accompagnée de salade verte	
<b>CHOU FARCI</b>	<b>22,90</b>
Sauce morilles, Écrasé de Pommes de terre	
<b>LA BOULE</b>	<b>21,90</b>
Servi dans une pâte à pain élaborée par notre Restaurant Le Panoramique, accompagnement salade verte	
<b>NOTRE FAMEUSE TRUFFADE</b>	<b>20,90/PERS.</b>
Cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec Supérieur, lards, viande de salers séchée et salade verte	
<b>FONDUE AUVERGNATE</b>	<b>22,90/PERS.</b>
Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte (minimum 2 personnes) + supplément truffes + 5	
<b>ALIGOT SAUCISSE</b>	<b>21,90/PERS.</b>
(minimum 2 personnes) + supplément truffes + 5	

### NOS FROMAGES D'AUVERGNE & DESSERTS MAISON

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS</b>	<b>7</b>
<b>YAOURT DE LA FERME, COULIS MYRTILLES</b>	<b>6</b>
<b>POMPE AUX POMMES</b>	<b>6,90</b>
<b>CRUMBLE POMMES MYRTILLES</b>	<b>7</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE</b>	<b>7,50</b>
Chocolat craquant	
<b>TIRAMISU À LA LOUCHE</b>	<b>7,50</b>
<b>UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE</b>	<b>7,50</b>
Glace Italienne, accompagnement au choix : Sauces : Myrtilles, Nutella, Caramel Beurre Salé, Marrons Eclats de : Oreo, Daims ou Smarties + 0,30	
<b>BABA AU RHUM</b>	<b>8</b>

100% producteurs – artisans

# VINS

## LANGUEDOC

<b>PIC ST LOUP AOP CHÂTEAU DES MOUCHERES TRADITION</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Une appellation de renom, un pic st loup tout en souplesse et en fruité, un vin accessible... »	<b>6,80</b>	<b>13,60</b>	<b>35,50</b>	

<b>TERRASSE DU LARZAC AOP GRILLON BARITON</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Sur les hauteurs du Languedoc, c'est un vin qui reste équilibré avec une belle fraîcheur »	<b>6,80</b>	<b>13,60</b>	<b>35,50</b>	

<b>IGP HÉRAULT MAS JULLIEN</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Un des plus grands vins du sud, sur allocation, seulement quelques bouteilles présentes dans notre cave, demandez-nous »				<b>83</b>

## BOURGOGNE

<b>LADOIX « LA CORVÉE BASSE » AOP DOMAINE CHRISTIAN GROS À PREMEAUX (21)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Charmeur – Long en bouche – Finesse »				<b>58</b>

## BORDELAIS

<b>ST-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Structure – Bois précieux – Voluptueux »				<b>48</b>

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Une des plus prestigieuses maisons de Châteauneuf du pape, nous offre un côtes du Rhône racé et complexe avec une belle maturité. »	<b>6,70</b>	<b>13,40</b>	<b>35,50</b>	
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP DOMAINE LA JANASSE FAMILLE SABON À COURTHEZON – (84)</b>				<b>76,50</b>
« Grand Vin – Matière – Finale exceptionnelle »				

<b>CÔTE RÔTIE AOP DOMAINE GARON FAMILLE GARON À AMPUIS – (69)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Terroir D'exception – Personnalité-Fruits noirs »				<b>72</b>

## VAL DE LOIRE

<b>ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP - ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD À ST-NICOLAS DE BOURGUEIL – (37)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Souple – Gourmand – Fruité »	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>33</b>	

## VINS D'AUVERGNE

<b>CÔTES D'AUVERGNE « LE MOUTON DANS LA BERGERIE » VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT – (63)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Une cuvée unique et en exclusivité, un gamay d'Auvergne gourmand et typique de notre terroir volcanique. Certifié Vigneron Indépendant. »	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>	<b>34,50</b>	
<b>CÔTES D'AUVERGNE AOP CHATEAUGAY - VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT (63)</b>				<b>35</b>
« Gamay Auvergnat – Fruits noirs et poivre blanc - Flatteur et équilibré »				
<b>CÔTES D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Fût de Chêne – Fût de Chêne – Étouffé »				<b>36</b>

## ROSES

<b>AMOUR GRIS IGP CEVENNES GRAND CHEMIN</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Un rosé rafraîchissant et facile à boire, un délice »	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>33</b>	<b>62</b>

<b>LANGUEDOC AOP ELLE &amp; LUI</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Issu du terroir de l'étang de Thau, c'est un rosé pâle et d'une grande élégance »				<b>38 74</b>

## BLANC

<b>VOIGNIER IGP BEZIERS, DOMAINE PREIGNE LE NEUF.</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Vin aromatique, sec et abricots »	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>	<b>34,50</b>	

<b>PUY DE DÔME IGP VIN D'AUVERGNE VINCENT AUZOLLE À CÉBAZAT (63) SELON DISPONIBILITÉS</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Sublime – Minéralité – Rare »	<b>6,70</b>	<b>13,60</b>	<b>35,50</b>	

<b>PETIT CHABLIS</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Un chardonnay, tendu, frais et minéral, une expression unique du chardonnay »	<b>7,20</b>	<b>14,40</b>	<b>37</b>	

<b>CÔTES DE GASCogne « TENDRE-MOELLEUX » DOMAINE DU REY À GRONDIN – (32)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Petite Sucrosité – Fruits Secs – Féminin »	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>	<b>34,50</b>	

<b>CÔTE D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Equilibrée, persistance aromatique tout en fraîcheur, ronde »				<b>43</b>

## CHAMPAGNES AOC

<b>CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
				<b>62</b>
<b>R DE RUINART</b>				<b>87</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANCS ET ROSÉ</b>				<b>102</b>
<b>DOM RUINART</b>				<b>180</b>

## NOTRE GAMME DE VINS CHÂTEAU DÉPUSQUE

### PROPRIÉTÉ DE CHRISTOPHE URIOS (ENTRAÎNEUR DE L'ASM CLERMONT AUVERGNE)

<b>TERRES ROUGES 2021 AOP MINERVOIS</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« Ce vin est assemblé autour du cépage Carignan issu de vieilles vignes donnant l'authenticité d'un vrai vin du Midi. »				<b>7 14 36</b>

<b>TERRES FINES 2021 AOP MINERVOIS</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</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. »				<b>45</b>

<b>LABELL'ISA 2022 (VIN DE FRANCE)</b>	<b>12 CL</b>	<b>25 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
« En bouche, ce vin blanc est rond, équilibré et frais, avec une belle acidité qui prolonge les saveurs fruitées. »	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>	<b>34,50</b>	



## GËNESTINE

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

<b>GRANDE GENTIANE</b>	<b>6</b>
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>	<b>6</b>
Élaboré à base d'une quinzaine de plantes, et d'une touche de gentiane, il est léger et facile à boire...	
<b>ROYAL MENTHE</b>	<b>7</b>
Liquueur digestive à base de menthe poivrée.	

<b>1845 ÉLIXIR</b>	<b>10</b>
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'éleve calmement dans les caves souterraines volcaniques du vauclémont Clermont-Ferrand.	

<b>VERVEINE LA VERTE DE CLERMONT</b>	<b>7</b>
À base de verveine fraîche, cueillie à la main à Clermont-Ferrand, un spiritueux inimitable avec un nez frais et délicat.	

