



**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 cœur 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.**

## AU MENU

### CARTE DU MIDI

Déjeuner de 11h à 15h

#### LES SALADES & ENTRÉES

**SALADE COCOTTE** ..... **14,90 €**  
Poulet, pesto, Cantal, œufs, tomates confites

**SALADE DE LA BERGERIE** ..... **14,90 €**  
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix

**TERRINE DE LA BERGERIE** ..... **7,90 €**

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** ..... **15,90 €**

#### LES SPÉCIALITÉS

**PLAT DU JOUR** ..... **14,90 €**

**VÉRITABLE TRUFFADE** cuite et servie dans sa poêle ..... **18,90 € / personne**  
Accompagnement jambon sec Supérieur, lards et salade verte

**L'YSSOIRIEN** ..... **17,90 €**  
Fromage gratiné selon arrivage, accompagnement pommes Grenailles, charcuterie

**ANDOUILLETES 5 A Frites**..... **16,90 €**

**LE HACHÉ, Frites** ..... **11,90 €**

**LE DOUBLE HACHÉ, Frites** ..... **16,90 €**

**JAMBON BLANC, Frites** ..... **8,90 €**

**SAUCISSES DE STRASBOURG, Frites** ..... **9,90 €**

#### LES FROMAGES & DESSERTS

**ASSIETTE DE SAINT NECTAIRE** ..... **5,90 €**

**FROMAGE BLANC,**  
Servi avec un Coulis de Myrtilles ..... **5,90 €**

**POMPE AUX POMMES** ..... **5,90 €**

**PRUNEAUX AU VIN** ..... **5,90 €**

**CRUMBLE POMMES MYRTILLES** ..... **6,50 €**

**DESSERT DU JOUR**  
selon l'humeur de notre chef ..... **6,50 €**

**UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE** ..... **6,50 €**  
Véritable Glace Italienne, accompagnement au choix : Coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, crème de marrons.

### CARTE DU SOIR

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

#### LES SALADES & ENTRÉES

**SALADE COCOTTE** ..... **14,90 €**  
Poulet, pesto, Cantal, œufs, tomates confites

**SALADE DE LA BERGERIE** ..... **14,90 €**  
Cantal pané, chou, salade, émincé de jambon de pays, noix

**TERRINE DE LA BERGERIE** ..... **7,90 €**

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** ..... **15,90 €**

#### LES SPÉCIALITÉS DU SOIR

**LA SUPER-BESSARDE** ..... **89€ pour 2 personnes**  
Au moins 1 kg de viande sélectionnée par notre boucher + une poêle de Truffade (15 minutes d'attente, servi exclusivement saignant)

**PÂTES AUX TRUFFES** ..... **17,90 €**  
Crème de Truffes, Lardons et Tuile de Cantal

**L'YSSOIRIEN** ..... **17,90 €**  
Fromage gratiné selon arrivage, accompagnement pommes Grenailles, charcuterie

**OS À MOËLLE** ..... **24,90 €**  
Servie avec poêle de truffade

**ESCARGOTS ET GRENOUILLES** ..... **19,90 €**  
désossés à la crème d'ail

**CABILLAUD EN CROÛTE**  
& son Beurre de Myrtilles ..... **19,90 €**

**VÉRITABLE TRUFFADE**  
cuite et servie dans sa poêle ..... **18,90 € / personne**  
Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte

**ALIGOT AUX SAUCISSES** ..... **18,90 € / personne**  
(Minimum 2 personnes)

**FONDUE AUVERGNATE** ..... **19,90 € / personne**  
(Accompagnement Jambon sec Supérieur, lards et salade verte, Minimum 2 personnes)

**MENU DU PETIT BERGER**  
(jusqu'à 11 ans) ..... **10,90 €**  
Saucisses de Strasbourg ou Jambon Blanc, Ecrasé de Pommes de Terre + Glace Italienne accompagnée au choix : coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, Smarties

#### LES FROMAGES & DESSERTS

**ASSIETTE DE SAINT-NECTAIRE**..... **5,90 €**

**FROMAGE BLANC**  
Servi avec un Coulis aux Myrtilles ..... **5,90 €**

**POMPE AUX POMMES** ..... **5,90 €**

**PRUNEAUX AU VIN** ..... **5,90 €**

**CRUMBLE POMMES MYRTILLES** ..... **6,50 €**

**PARFAIT AUX MYRTILLES** ..... **6,50 €**

**DESSERT DU JOUR**  
selon l'humeur de notre chef ..... **6,50 €**

**UN PETIT AIR D'ITALIE EN AUVERGNE** ..... **6,50 €**  
Véritable Glace Italienne, accompagnement au choix : Coulis myrtilles, Nutella, Caramel beurre salé, crème de marrons.

### CARTE DES VINS

#### ROUGES

**LANGUEDOC** ..... **12 cl** ..... **25 cl** ..... **75 cl**

PIC ST-LOUP AOP MAS DE FARJOU - CHRISTIAN JEAN ST-MATHIEU DE TRÉVIERS - (34) ..... 4,70 € ..... 9,40 € ..... 25 €  
« Riche - Généreux - Notes De Garrigue »

ALTO STRATUS VDT ABBOTTS ET DELAUNAY LAURENT DELAUNAY à MARSEILLETTE - (11) ..... ..... ..... 30,50 €  
« Complexité - Profondeur - Exception »

#### BOURGOGNE

BOURGOGNE AOP CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE XAVIER GREUZART à LA ROCHE VINEUSE (71) ..... 5,50 € ..... 11 € ..... 26,50 €  
« Délicat - Equilibre - Soyeux »

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

#### BORDELAIS

ST-EMILION GRAND CRU AOP CHÂTEAU VIEUX POURRET À LAMOTHE (33) ..... ..... ..... 38 €  
« Structure - Bois précieux - Voluptueux »

#### VALLEE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) ..... 4,70 € ..... 9,40 € ..... 25 €  
« Concentré - Charpente - Gorge de soleil »

CROZES-HERMITAGE AOP LES AMANDIERS LUC TARDY à Beaumont Drôme ..... ..... ..... 38 €  
« Syrah - Cuir - Profond »

CHÂTEAUNEUF DU PAPE DOMAINE LA JANASSE FAMILLE SABON à COURTHEZON - (84) ..... ..... ..... 70 €  
« Grand Vin - Matière - Finale exceptionnelle »

COTE RÔTIE DOMAINE GARON FAMILLE GARON à AMPIUIS - (69) ..... ..... ..... 65 €  
« Terroir D'exception - Personnalité-Fruits noirs »

#### VAL DE LOIRE

ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP ESTELLE ET RODOLPHE COGNARD à ST-NICOLAS DE BOURGUEIL - (37) ..... 5,20 € ..... 10,40 € ..... 26 €  
« Souple - Gourmand - Fruité »

#### VINS D'AUVERGNE

CÔTES D'AUVERGNE « VIN DES ÂNES » PIERRE GOIGOUX à POMPIGNAT - (63) ..... 4,50 € ..... 9 € ..... 23 €  
« Local - Gamay - Petits fruits rouges »

CÔTES D'AUVERGNE CHANTURGUE AOP CLOS DES AMOUREUX - VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT - (63) ..... ..... ..... 27 €  
« Terroir Volcanique - Epices Fines - Un Délice »

CÔTES D'AUVERGNE AOP LÉGENDAIRE ..... ..... ..... 30 €  
« Fut De Chêne - Complexe - Etouffé »

#### ROSÉS

CORSE - ÎLE DE BEAUTÉ IGP DOMAINE CASA ROSSA FAMILLE BREBAN ..... 4,50 € ..... 9 € ..... 22,50 €  
« Très Pale - Rafraîchissant - Facile à boire »

**75 cl** ..... **150 cl**

COTES DE PROVENCE AOP STE-MARGUERITE ..... 32 € ..... 59 €  
« Délice, finesse & élégance »

#### BLANC

**12 cl** ..... **25 cl** ..... **75 cl**

VIOGNIER IGP OC DOMAINE GRAND CHEMIN - JEAN MARC FLOUTIER à SAVIGNARGUES - (30) ..... 5,50 € ..... 11 € ..... 26,50 €  
« Notes de pêche abricot - Frais - Apéritif »

PUY DE DÔME IGP VIN D'AUVERGNE - VINCENT AUZOLLE à CÉBAZAT (63) ..... 5,50 € ..... 11 € ..... 26,50 €  
« Sublime - Minéralité - Rare »

CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE - OLIVIER ALEXANDRE à CHAPPELLE (89) ..... 6 € ..... 12 € ..... 28 €  
« Grande Appellation - Tension - Agrume »

SANCERRE DOMAINE JEAN MAX ROGER FAMILLE ROGER à BUE - (18) ..... ..... ..... 30 €  
« Sauvignon - Vivacité - Typé »

CÔTES DE GASCOGNE « TENDRE-MOELLEUX » DOMAINE DU REY à GRONDIN - (32) ..... 5 € ..... 10 € ..... 25,50 €  
« Petite Sucrosité - Fruits Secs - Féminin »

#### CHAMPAGNES AOC

..... **75 cl**

Champagne Drappier Carte d'Or ..... 55 €

R de Ruinart ..... 80 €

Ruinart Blanc de Blancs et Rosé ..... 95 €

Dom Ruinart ..... 180 €

