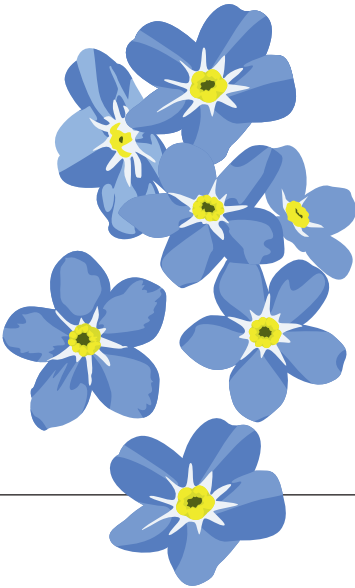


PENSEZ À RÉSERVER VOTRE
TABLE SUR NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31



MENU

ÉTÉ 2026

FORMULE
WEEK-END
MOULES FRITES

Moules marinières, frites
14.90

Moules à la Fourme d'Ambert, frites
15.90

LA FORMULE
DU CHALET

Notre Saint Nectaire gratiné au four
-
Crêpe au sucre
22.90

MENU

jusqu'à 7 ans

Sirop à l'eau au choix
-
Mini galette jambon fromage,
ou jambon blanc frites
-
1 boule enfant parfum au choix
ou crêpe au sucre
8.90

PIOUPIOU



PRIX EN EURO.
BOISSONS NON COMPRISES

LE COIN BURGER

17.90

Steak haché Aubrac (sauf pour le burger végété), confit d'oignons, sauce biggy burger, servi avec ses frites + supplément bacon ou sauce fourme 1€

- LE BURGER CHÈVRE MIEL
- LE BURGER BACON SANS FROMAGE
- LE BURGER FROMAGE À RACLETTE, BACON
- LE BURGER SAINT NECTAIRE
- LE BURGER FOURME D'AMBERT
- LE BURGER VÉGÉ

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

- VÉRITABLE TRUFFADE AUVERGNATE 19.90/pers.
cuite et servie dans sa poêle. Accompagnement jambon sec supérieur, lard et salade verte
- NOTRE SAINT-NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR 19.90
servi avec charcuterie, pommes de terre et salade
- BURGER GRATINÉ À LA TRUFFADE 18.90
Steak haché AUBRAC, confit d'oignons, sauce biggy burger, servi avec ses frites

LES GALETTES

créées par nos Maîtres Crêpiers
Toutes nos galettes au sarrasin sont accompagnées d'une salade verte.

- LA PISTE BLEUE : jambon, Cantal 11.80
- LA COMPLÈTE : jambon, œuf, Cantal 12.80
- LA COMPLÈTE DE PAYS : jambon de pays, œuf, Cantal 13.80
- LA BERGÈRE : truffade, jambon de pays 17
- LA MONTAGNARDE : fromage à raclette, lardons, crème, oignons, pommes de terre 16.80
- L'AUVERGNATE : saint nectaire, écrasé de pommes de terre, oignons, lardons, crème 14.30
- + SUPPLÉMENT AU CHOIX : fromage, œuf, cantal, jambon blanc ou jambon de pays 4.90

VÉRITABLE RACLETTE
MONTAGNARDE

2 GOÛTS AU CHOIX :
- Ail des ours ou Nature
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade.
(minimum 2 personnes uniquement le soir)

21.90/pers.



LE COIN BRASSERIE

- PLAT DU JOUR (uniquement le midi) 13.90
- SALADE DU CHALET 14.90
fourme d'Ambert, Cantal, salade, jambon de pays, chou, noix
- TARTARE DE SAUMON 17.90
assaisonnement maison, frites, salade
- DOUBLE BROCHETTES D'ONGLET MARINÉES AIL DES OURS (300 gr) 23.90
sauce fourme d'Ambert, frites

LES CRÊPES

- Sucre 3.80
- Beurre, sucre 4
- Miel, citron 4.20
- Chocolat maison 4.20
- Chocolat maison, banane 5
- Chocolat maison, chamallow grillés 5.90
- Chocolat maison, chantilly 4.80
- Chocolat maison, fraises fraîches, chantilly 5.90
- Nutella 4.60
- Nutella, chantilly 5.20
- Crème de marron 4.60
- Crème de marron, chantilly 5.20
- Myrtille (coulis), chantilly 5
- Myrtille 4.40
- Caramel beurre salé 4.10
- Caramel beurre salé, chantilly 4.70

LES DESSERTS

- Brownie maison 6.90
- Notre fameuse coupétade Auvergnate, coulis caramel, beurre salé 6.90
- Fromage blanc, coulis myrtilles 5.60
- Crème brûlée spéculoos 6.10
- Tartelette Myrtilles Meringuée 6.90
- Café gourmand 7.90
- Digestif gourmand (Génépi) (+3€ changement) 9.90
- Notre glacier (parfum au choix)
1 boule 3
2 boules 4.20
3 boules 5.40
+ supplément chantilly 1

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

Flashez le code
et retrouvez
la carte des
allergènes



Pour l'origine de nos viandes, veuillez consulter
l'affichage disponible à l'entrée du restaurant.

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE
TABLE SUR NOS 2 AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

La Bergerie : 04 73 79 61 06
Le Panoramique : 04 73 79 65 31



VINS

ÉTÉ 2026



ROUGES

	12 CL	25 CL	75 CL
Le Mouton dans la Bergerie. Côtes d’Auvergne 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. »			34.50
Le Sentier des Sucquets. AOP côtes d’Auvergne « Rond minéral, fruité et fleural. »	5.10	10.20	30.60
Genus AOC Côtes du Rhône Village « Bouquet complexe d’épices et clou de girofle dans un décor de fruits rouges. »	5.30	10.60	31.80
Cuvée Entre Copains, Millésime 2023, Saint Nicolas de Bourgueil « Arômes de petits fruits rouges, notes d’épices, de réglisse. »	5.70	11.40	34.20
Château des Crès Ricards, Terrasses du Larzac « Syrah , vin profond, complexe, intense, sur des fruits noirs. »	5.60	11.20	33.50
Château Lascaux, AOC Pic Saint Loup « Grenache vin élégant, petits fruits rouges mentholés, bouche croquante. »	6	12	36

ROSÉS

	12 CL	25 CL	75 CL
Château Saint-Maur, CUVÉE AZUR IGP Méditerranée « Délicat fruité, notes d’agrumes et fruits rouges. »	5	10	30
Domaine de Bendel, AOC Côtes de Provence « Expressif, fruité et très élégant. »			32

BLANCS

	12 CL	25 CL	75 CL
Sentier des Suquets AOC Côtes d’Auvergne « Chardonnay, rond minéral, fruité, floral. »	5.30	10.60	31.80
Tariquet, IGP Côtes de Gascogne « Vin moelleux équilibré, notes agrumes et fruits exotiques. »	5.10	10.20	30.60

LA RENCONTRE EN TERRE BRETONNE

	20 CL	25 CL	75 CL
Kir Breton	4.50		
Cidre Brut LOIC RAISON		4.70	
Cidre Brut BOLEE D’Armorique			19
Cidre Doux BOLEE D’Armorique			19

EAUX

	12 CL	75 CL
Chateldon		6
Volvic		6

CHAMPAGNE AOC

	12 CL	75 CL
Paul Romain	7.90	56

DIGESTIFS

	4 CL
Génépi, Eau de vie poire, Liqueur Verveine verte du Velay	5.50
Calvados	7
Rhum Santa Teresa, Rhum Diplomatico, Cognac	8.50



GÈNESTINE

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

ROYAL MENTHE 6.50
Liqueur digestive à base de menthe
poivrée.

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.

COCKTAILS

SPRITZ 20CL 9.50
Aperol (4cl), Prosecco (6cl),
eau gazeuse

GIN TONIC DU CHALET 20CL 9.50
Gin (4cl.), Schweppes Tonic, myrtilles,
jus de citron

EXPRESSO MARTINI 20CL 9.50
Vodka (4cl), liqueur de café (2cl), café,
sirop de sucre de canne

MOJITO 20CL 9.50
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl),
menthe, citron vert, sirop de sucre de
canne, eau gazeuse

MOJITO FRAISE 20CL 10
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl),
menthe fraîche, citron vert, fraise, eau
gazeuse.

MOJITO MYRTILLE 20CL 10
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl),
menthe fraîche, citron vert, myrtilles,
eau gazeuse.

