

B. LA BERGERIE

Cuisine méditerranéenne

Nos Tapas

Calamars Frits , Sauce Tartare	11,00 €
Guacamol Minute (végétarien)	8,50 €
Ardoise de Jambon Ibérique Tranché Main, Amandes Salées et Coulis de Poivrons	15,00 €

Nos Entrées

Mezze Chaud (Tarama, Tzatziki, Feta, Feuille de Vigne, Calamars Frits, Gambas)	14,00 €
Carpaccio de filet Pur de Bœuf « Coupé Main » (Tomates Confites/Jeune Oignon/Bufala)	16,50 €
Tartare de Bar et Magret de Cannelle Fumé (Sorbet à la Granny-Smith)	15,50 €
Poulpe Grillé (Fregola Sarda, Condiments)	15,00 €

Nos Grillades et Planchas

Accompagnés de frites, pâtes ou pommes de terre au four

Brochette d'Agneau	18,00 €
Pavé de Bœuf	21,50 €
Entrecôte Simental	25,50 €

Nos Plats et Suggestions

Souris d'Agneau Confite (Oreillons d'Abricot/Romarin/Boulgour à notre façon)	22,00 €
Tartare de Bœuf Classique (Préparé/Frites/Mayonnaise/Salade)	20,00 €
Pavé de Thon Rouge Grillé – servi mi-cuit (Taktouka/Sésame Noir/Purée à l'huile d'olive)	24,50 €
Tagliata de Filet Pur de Bœuf Servi Bleu (Tomates Cerise Marinées/Terreau d'Olives Noires)	24,50 €
Tagliatelles aux Légumes Estivaux Pesto et Concassé d'Amandes Grillées (végétarien)	19,00 €

Nos Salades

SALADE CAPRA Mesclun/Chèvre Frais/Figue/Noix/Framboise Vinaigrette Olive et Cidre de Framboise	17,50 €
SALADE DU SUD Mesclun/Roquette/Mozzarella di Bufala/Coppa Artisanale/Tomates Confites Terreau d'Olives Noires/Vinaigrette Olives et Vieux Balsamique	17,50 €
SALADE ESTIVALE Mesclun/Feta/Scampi/Avocat/Grenades/Croûtons d'Ail/Vinaigrette Huile d'Olive et Xeres	18,50 €

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Magnum Chocolat Ruby Cœur Framboise, Comptée de Fruits des Bois,
Granola

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Vacherin Minutes aux Fruits des Bois Myrtilles/Meringue/Granola

Fondant au Chocolat Valrhona 67 % de cacao, Crème Anglaise à la
Vanille de Madagascar

Coupe de Sorbets Estivale : Mangue/Yuzu, Ananas/Samba/Don Papa,
Mojito

Café/Thé Gourmand : Assortiment de 3 Minis Desserts

Assiette de Fromages de la Ferme du Bally

MENU DU MOMENT à 30.50 €

Une entrée au choix, un plat au choix, un dessert au choix...

Notre Mezzé

ou

Crevettes Argentines à la Plancha, Guacamole Minute et
Croquette de Crevettes

ou

Carpaccio Melon de Cavaillon et Pastèque
Fêta, Coppa, Basilic

•

Brochette d'Agneau

ou

Pluma de Pata Negra, Tian de légumes au Jus de Thym et
Patatas Origan/Paprika

ou

Filet de Daurade à la Plancha, Légumes d'Été Glacé,
Espuma de Curry de Madras et Amandes Grillées

•

Assiette de Fromages

ou

Gratin d'Abricots aux Amandes Douces et Glace à la Vanille de Madagascar

ou

Café/Thé Gourmand : Assortiment de 3 Minis Desserts

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits
bruts. Entouré de toute son équipe, notre chef Constantin Fayt travaille
avec un esprit écoresponsable en sélectionnant des produits de saison
auprès de nos amis producteurs, fournisseurs et artisans – des partenaires
qui partagent notre rigueur et notre passion.

Si vous êtes allergique à certains produits, prévenez-nous.

Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent être momentanément
indisponibles.

Prix en euros, taxes, service et sourires compris

NOS BULLES

Belgique

Chant d'Éole (Famille Ewbank) 52,00€

Luxembourg

Blanc de blanc « Chevalier Royal » Brut 36,00€

Champagne

Frédéric Maletrez Brut demi 28,00€ 55,00€

Pommery Silver 74,00€

Pommery Royal Blue Sky 99,00€

NOS VINS BLANCS

Grecs

Retsina « Olympia » demi 12,00€ 15,00€

Alsace

Riesling Domaine Paul Ginglinger « Drei Exa »
(Michel Ginglinger) demi 20,00€ 36,00€

Côtes-du-Rhône

Ventoux – Domaine Les Terrasses d'Éole Aguieloun 24,00€

Domaine Saint Amant «La Borry» (Viognier) 32,00€

Saint-Joseph « Sous l'Amandier » Domaine Christophe Curtat 50,00€

Châteauneuf du pape « Crau de Ma Mère » Vignoble Mayard 55,00€

Mas Pouperas

« Pour toi Je décrocherai la Lune » Patrice Chevalier 36,00€

Bourgogne

Macon-Villages Domaine David Bienfait 31,50€

Saint-Véran « Les Crêches » Domaine Saumaize-Micheli 46,50€

Sud Ouest

Côtes de Gascogne Domaine Haut-Marin « Pur » 19,50€

• Bergerac « Cuvée des Conti » Château Tour des Gendres 27,50€

Languedoc-Roussillon

Pays d'Oc « Le Galant » Domaine La Louvière 28,00€

Pays d'Oc « Le Libertin » Domaine La Louvière 32,00€

Clos Rivieral « Les Fontanilles » Olivier Bellet 33,00€

Val de Loire

Menetou-Salon « Les Bornais »

Domaine Henry Pellé demi 17,50€ 32,00€

NOS VINS ROSÉS

Grecs

Boutari Sec 24,50€

Boutari Demi Sec 25,50€

Côtes-du-Rhône

Mas Pouperas

« Pour Toi Je décrocherai la Lune » Patrice Chevalier 26,50€

Mas Oncle Ernest « Ephémère » – Alexandre Roux 27,50€

Tavel Château d'Acquéria demi 19,00€ 32,00€

Côte de provence

Château Saint Pierre demi 14,00€ 20,50€

Languedoc-Roussillon

Côtes Catalanes Mas Mudigliza « Coume des Loups » Dimitri Glipa 25,50€

Clos Rivieral « Les Fontanilles » – Olivier Bellet 29,50€

Château La Louvière « Le Marquis » 34,00€

NOS VINS ROUGES

Grecs

Naoussa Boutari demi 14,00€ 25,50€

Némea « Réserve » 27,50€

Alsace

Pinot noir Maison Heim demi 18,00€ 33,50€

Bourgogne

Mercrey « Les Murgers » Domaine de l'Evêché 39,00€

Givry 1er Cru – Domaine François Lump 65,00€

Gevrey-Chambertin Grand Cru – Domaine Olivier Guyot 89,00€

Côtes-du-Rhône

• Mas Pouperas

« Pour Toi Je décrocherai la Lune » Chloé et Patrice Chevalier 26,50€

Mas Oncle Ernest « Instant Présent » Alexandre Roux 27,50€

• Beaumes de Venise, « Grangeneuve » – Domaine Saint-Amant 36,00€

Saint-Joseph « Nomade » Domaine Christophe Curtat 50,00€

Châteauneuf-du-Pape, « Clos du Calvaire » – Vignoble Mayard 50,50€

Beaujolais

Morgon « Vieilles Vignes » Domaine de la Bèche demi 14,50€ 27,50€

Chiroubles – Domaine des Marrans 34,00€

Sud ouest

Bergerac Château Tour des Gendres 24,00€

Madiran Domaine Berthoumieu « Haute Tradition » (Didier Barré) 29,00€

Bergerac « Pécharmant » Château Les Farcies du Pech 32,50€

Languedoc-Roussillon

Le Loup dans la Bergerie Domaine de l'Hortus 25,50€

Corbières – Château La Baronne « Les Lanes » 26,00€

Mas Mudigliza « Carminé » Dimitri Glipa 32,50€

Mas Mudigliza « Symbiosis » Dimitri Glipa 46,00€

Pays d'Oc « Le Coquin » Domaine La Louvière 29,00€

Malepère « La Maîtresse » Domaine La Louvière 34,00€

Bordeaux

Médoc « Château la Branne » 30,00€

Lalande de Pomerol Château Siaurac

« Plaisir de Siaurac » demi 19,00€ 32,00€

Saint-Émilion Grand Cru Château Montremblant demi 21,00€ 38,00€

Saint-Georges Saint-Émilion

Domaine Pas Saint-Georges (Pascal Delbecq) 41,00€

Saint-Estèphe « Fiefs de la Haye » 42,00€

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil

« La Contrie » Domaine des Geslets demi 17,50€ 28,00€

• disponible en magnum

Accès à notre carte en ligne depuis votre smartphone >



Nos Gins

Le Classique « Gin Radermacher 1836 Bio » (Concombre, Citron Vert, Baies de Genévrier) Schweppes Tonic Prémium12,00€

L' Original « Gin Mom » (Framboises, Fraises)
Schweppes Tonic Prémium Hibiscus.....13,50€

Le Floral « Gin Generous » (Zestes de Citron Vert, Fleurs de Lavande) Schweppes Tonic Prémium13,50€

Gin Dorada «Gin Mare» (Orange, Thym, Cardamom)
Schweppes Tonic Prémium13,50€

Nos Cocktails

Up Mojitos9,50€
(Revisité)

Mojitos Classique.....8,50€
(Rhum Brun, Lime, Menthe)

Mojitos Woodberries.....8,50€
(Rhum Brun, Woodberries, Menthe, Lime)

Margarita Violette.....9,00€
(Téquila, Cointreau, Violette, Lime)

Pool9,00€
(Curaçao, Gin, Mousseux, Spa Citron)

Nos Cocktails Sans Alcool

Mojitos Virgin6,50€
(Jus de Pomme, Menthe, Lime)

Métropole6,00€
(Jus de raisin, Cerise, Limonade)

Nos vins au verre et en pichet

Le pichet – 50 cL Côtes de Provence, blanc, rosé ou rouge9,00€

Blancs au Verre

Ventoux « Les Terrasses d'Eole »3,50€
Bergerac « La Tour des Gendres »4,00€

Rouges au Verre

Côtes-du-Rhône «Mas Oncle Ernest »4,00€
Bordeaux «Lalande-de-Pomerol»4,50€

Rosé au Verre

Côtes-du-Rhône «Mas Pouperas »4,00€

Nos softs

Pepsi / Max2,30€

Spa Citron / Orange2,30€

Ice Tea Pêche / Green2,30€

Jus d'Oranges (Pressé Minute)3,50€

Jus de Fruits Looza.....2,50€

« Ananas, Pomme Cerise, Fruits de la Passion, Fraises, Ace Green, Raisin Rouge, Banane, Tomate »

Schweppes Agrume2,50€

Schweppes Russchian2,50€

Schweppes Premium3,25€
Original, Hibiscus, Poivre Rose, Lavande/Fleur d'Oranger

Nos apéritifs

Apéritif Maison.....6,50€
(Rose, Banane, Cerise, Vin Blanc et Jus d'Orange)

Coupe de Chant d'Éole (Famille Ewbank)9,00€

Coupe de Chevalier Royal (Luxembourg)6,50€

Apérol Spritz8,00€

Kir au vin Blanc4,50€

Kir royal6,50€

Pisang & Orange /MA5,75€

Batida de Coco & Jus d'Ananas6,25€

Ricard4,75€

Ouzo4,75€

Vodka Absolut & Tonic Russchian7,25€

Jack Daniel's & Pepsi6,75€

Havana Ambré Club & Pepsi.....7,25€

Suze5,00€

Muscat de Patras5,00€

Pineau des Charentes5,00€

Porto Tawny5,25€

Mavrodaphne (Porto grec)5,00€

Martini (Blanc ou Rouge)6,00€

Gancia6,00€

Picon vin Blanc6,75€

Picon Royal (Trait de Grand Marnier)7,25€

Campari Orange.....6,75€

Nos bières

Vedett Blonde3,00€

Vedett Blanche.....3,00€

Liefmans Fruitesse (Framboises, Cerises...)2,70€

Duvel3,50€

Lefte Blonde.....3,50€

St. Feuillien3,50€

Maredsous3,50€

Orval (Maturé de 6 Mois Minimum)5,50€

Orval (Maturé de 12 Mois Minimum).....7,00€

« Les Thélices » de Sophie Glacés – 1/2 L

Violetta6,90€

Hibiscus6,90€

Nos eaux

Plates ou Pétillantes

Demi3,75€

Litre.....6,90€

Côté Chaud

Café MÀSALTO	2,60€
Décaféiné.....	2,60€
Expresso	2,60€
Café Liégeois	3,00€
Cappuccino Mousse de Lait	3,00€
Latté Macchiato Aromatisé, Sélection du Moment	3,75€
Barraquito – Licor 43, Lait Concentré, Café, Cannelle	9,00€
Irish Coffee	8,50€
Greek Coffee	8,50€
French Coffee.....	8,50€

« Les Thélices » de Sophie

3,00€

THÉS

Thé de Karim	Thé Vert à la Menthe
Thé de Violette	Thé Vert Framboise Violette
Thé de Nathan	Thé Vert Sencha BIO
Thé de Laurence	Thé Vert Fleuri BIO
Thé d'Élise	Thé Blanc Exotique
Thé de Daphné	Thé Noir Fleur de Sureau et Litchi
Thé de Stéphanie.....	Thé Vert, Cannelle, Amande
Thé de Frédéric.....	Earl Grey

INFUSIONS

Infusion de Fleur d'Hibiscus.....	BIO
Infusion d'Anaïs	Rooibos Vert – Melon – Canneberge
Infusion de Christiane	Rooibos Crème Brûlée
Infusion de Martine	Thym – Romarin – Citron, BIO
Infusion d'Alice.....	Fruisane aux Notes de Fruits Secs Caramélisés
Infusion d'Amandine	Coco – Mangue
Infusion de Camomille	BIO
Infusion de Verveine	BIO

LES DIGESTIFS DE CHOIX

Les classiques (5cl)

Limoncello	5,00
Get 27	5,50
Amaretto	6,50
Cointreau	6,50
Grand Marnier	6,50
Cognac.....	6,00
Armagnac.....	6,00
Metaxa 5 Étoiles.....	6,50
Calvados	6,25
Poiregnac Gervin	9,00
Eau de Villée	7,25
Poire Williams	7,25
Baileys.....	6,50

Les hauts de gamme (5cl)

Chartreuse Verte.....	8,50
Rhum Diplomatico 12 Ans.....	9,75
Rhum Don Papa 7 Ans.....	9,75
Vieille Prune Gelas	8,50
Calvados Drouin VSOP	9,50
Cognac ABK6 XO	11,00
Jack Daniel's Old n°7	7,50
Glenmorangie Nectar d'Or	9,50
Kilchoman Machir Bay	12,00
Lagavulin 8 Ans 200th Anniversary	16,80
Ardbeg Islay Single Malt 10 ans	17,00

Et pourquoi pas un gin ? Demandez conseil !

