

# B. LA BERGERIE

## Cuisine méditerranéenne

### Nos Tapas

|  |                     |
|--|---------------------|
| Calamars Frits, Sauce Tartare .....                            | 11,00 €             |
| Coppa Artisanale (Rouge Gourmand) .....                        | 10,50 €             |
| <b>Houmous Épicé au Cumin</b><br>et Carottes Fanes Crues ..... | (Végétarien) 9,50 € |

### Nos Entrées

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Mezze Chaud</b> (Tarama, Tzatziki, Feta,<br>Feuille de Vigne Pur Agneau, Calamars Frits, Gambas) ..... | 14,00 €              |
| <b>Poêlée de Fasolari</b><br>(Beurre à l'Ail / Noix) .....  | 16,50 €              |
| <b>Tartare de Bar et Magret de Cannelle Fumé</b><br>(Sorbet à la Granny-Smith) .....                      | 15,50 €              |
| <b>Poulpe Grillé</b> (Fregola Sarda, Condiments) .....  | 15,00 €              |
| <b>Velouté de Butternut</b><br>(Fromage Blanc aux Noix) .....   | (Végétarien) 12,00 € |

### Nos Grillades et Planchas

Accompagnés de frites, pâtes ou pommes de terre au four

|   |         |
|---|---------|
| <b>Brochette d'Agneau</b> (Origine Irlande) ..... | 18,00 € |
| <b>Pavé de Bœuf</b> (BBB) .....                   | 21,50 € |
| <b>Entrecôte Frissona</b> (Origine Italie) .....  | 25,50 € |

### Nos Plats et Suggestions

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Souris d'Agneau Confite</b> (Origine Irlande)<br>(Écrasée de Pommes de Terre/Ciboulette/Jus d'Agneau) .....                             | 22,00 €              |
| <b>Tartare de Bœuf</b> (BBB Fermier)<br>(Préparé/Frites/Mayonnaise/Salade) .....   | 20,00 €              |
| <b>Pavé de Thon Rouge Grillé</b> – servi mi-cuit (Origine Atlantique)<br>(Ratatouille du Sud/Sésame Noir/Purée à l'huile d'olive) .....    | 24,50 €              |
| <b>Crevettes Argentines et Poulpe Poêlé</b><br>(Risotto Curry-Coco) .....  | 23,50 €              |
| <b>Salade César</b> (Salade Romaine, Émincés de Blanc de Volaille, Copeaux de Parmigiano, Sauce César – Anchois et Câpres, Croûtons) ..... | 19,50 €              |
| <b>Fusilli Crème de Girolles</b><br>(Ricotta Râpée) .....  | (Végétarien) 19,50 € |

### Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

|  |
|--|
| <b>Crèmeux au Baileys</b> Mascarpone et Oreo   |
| <b>Crème Brûlée</b> Vanille de Madagascar  |
| <b>Dame Blanche</b> Vanille de Madagascar, Chantilly et Chocolat Chaud                       |
| <b>Fondant au Chocolat Valrhona</b> 67 % de cacao, Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar |

**Café/Thé Gourmand** : Assortiment de 3 Minis Desserts

**Assiette de Fromages** de la Ferme du Bally

### MENU DU MOMENT à 31 €

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

Notre Mezzé

ou

Saumon de Wester Ross (Origine Écosse, Sauvage)  
Mariné au Soja, Juste Snacké, Nouilles au Vin de Riz, Sésame et Goji

ou

Vitello Tonnato

Veau Basse Température, Rillettes de Thon et Roquette

•

Brochette d'Agneau (Origine Irlande)

Accompagnement au Choix

ou

Caille Entière Rôtie, Thym et Laurier,  
Butternut, Girolles et Jus Brun de Volaille

ou

Panaché de Poissons (Origine Méditerranée)  
Façon Bouillabaisse, Croûton à l'Ail et Rouille

•

Assiette de Fromages (Ferme Le Bailli)

ou

Pêches Blanches Rôties aux Épices et Sorbet à la Verveine

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 Prémium .....12,00€

**L' Original** « Gin Mom » (Fraises, Boutons de Rose)  
Schweppes Tonic Prémium Hibiscus .....13,50€

**Le Floral** « Gin Generous » (Zestes de Citron Vert, Fleurs de Lavande) Schweppes Tonic Prémium .....13,50€

**Gin Elephant Tree** «Gin Marula» (Pomme, Cannelle)  
Schweppes Tonic Prémium .....13,50€

### Nos Cocktails

**Bijou** .....9,50€  
(Amaretto, Jus d'Ananas, Lime et Vin Blanc)

**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)

**Pool** .....9,00€  
(Curaçao, Gin, Mousseux, Spa Citron)

### Nos Cocktails Sans Alcool

**Mojitos Virgin** .....6,50€  
(Jus de Pomme, Menthe, Lime)

**Émeraude** .....6,00€  
(Pisang NA, Jus de Poire, Lime et Sirop de Pomme)

### Nos vins au verre et en pichet

**Le pichet** – 50 cL Côtes de Provence, blanc, rosé ou rouge .....9,00€

#### Blancs au Verre

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

#### Rouges au Verre

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

#### Rosé au Verre

Côtes-du-Rhône «Mas Pouperas » .....4,00€

### Nos softs

Pepsi / Max .....2,30€

Spa Citron / Orange .....2,30€

Ice Tea Pêche / Green .....2,30€

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 Agrume .....2,50€

Schweppes Russchian .....2,50€

Schweppes Premium .....3,25€  
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 Spritz .....8,00€

Kir au vin Blanc .....4,50€

Kir royal .....6,50€

Pisang & Orange /NA .....5,75€

Batida de Coco & Jus d'Ananas .....6,25€

Ricard .....4,75€

Ouzo .....4,75€

Vodka Absolut & Tonic Russchian .....7,25€

Jack Daniel's & Pepsi .....6,75€

Havana Ambré Club & Pepsi .....7,25€

Suze .....5,00€

Muscat de Patras .....5,00€

Pineau des Charentes .....5,00€

Porto Tawny .....5,25€

Mavrodaphne (Porto grec) .....5,00€

Martini (Blanc ou Rouge) .....6,00€

Gancia .....6,00€

Picon vin Blanc .....6,75€

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

Campari Orange .....6,75€

### Nos bières

Vedett Blonde .....3,00€

Vedett Blanche .....3,00€

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

Duvel .....3,50€

Lefte Blonde .....3,50€

St. Feuillien .....3,50€

Maredsous .....3,50€

Orval (Maturé de 6 Mois Minimum) .....5,50€

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

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

Violetta .....6,90€

Hibiscus .....6,90€

### Nos eaux

Plates ou Pétillantes

Demi .....3,75€

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 !

