

B. LA BERGERIE

Cuisine méditerranéenne

Nos Tapas

Calamars Frits, Sauce Tartare 11,00 €

Coppa Artisanale (Rouge Gourmand) 10,50 €

Houmous Épicé au Cumin

et Carottes Fanes Crues (Végétarien) 9,50 €

Nos Entrées

Mezze Chaud (Tarama, Tzatziki, Feta, Feuille de Vigne Pur Agneau, Calamars Frits, Gambas) 14,00 €

Poêlée de Couteaux

(Ail Fumé / Fines Herbes) 16,50 €

Saumon de Wester Ross

(Origine Écosse, Sauvage) (Fumé au Bois de Hêtre / Noix) 15,50 €

Poulpe Grillé (Polenta Crémeuse, Pancetta, Cerfeuil) 15,00 €

Velouté de Butternut

(Fromage Blanc aux Noix) (Végétarien) 12,00 €

Nos Grillades et Planchas

Accompagnés de frites, pâtes ou pommes de terre au four

Brochette d'Agneau (Origine Irlande) 18,00 €

Pavé de Bœuf (BBB) 21,50 €

Entrecôte Frissona (Origine Italie) 25,50 €

Nos Plats et Suggestions

Souris d'Agneau Confite

(Origine Irlande) (Écrasée de Pommes de Terre/Ciboulette/Jus d'Agneau) 22,00 €

Tartare de Bœuf

(BBB Fermier) (Préparé/Frites/Mayonnaise/Salade) 20,00 €

Pavé de Thon Rouge Grillé, servi mi-cuit (Origine Atlantique – Salicorne, Fenouil Rôti, Purée de Pommes de Terre au jus de Moule) 24,50 €

Crevettes Argentines et Poulpe Poêlé

(Risotto Curry-Coco) 23,50 €

Salade César (Salade Romaine, Émincés de Blanc de Volaille, Copeaux de Parmigiano, Sauce César – Anchois et Câpres, Croûtons) 19,50 €

Fusilli Crème de Girolles

(Ricotta Râpée) (Végétarien) 19,50 €

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Mille-feuille, Crème Pâtissière Allégée à la Vanille de Madagascar

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Dame Blanche Vanille de Madagascar, Chantilly et Chocolat Chaud

Fondant au Chocolat Valrhona 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

Saint-Jacques Juste Poêlées, Cappuccino de Panais et Noisettes

ou

Tartine de Champignons des Bois et Guanciale

•

Brochette d'Agneau (Origine Irlande)
Accompagnement au Choix

ou

Secreto Fermier (Origine Belgique),
Chicon Braisé, Jus de Champignons des Bois,
Gaufre de Pommes de Terre

ou

Loup de Mer Rôti,
Fregola Sarda et Émulsion de Cresson

•

Assiette de Fromages (Ferme Le Bailli)

ou

Poire Confite à la Fève Tonka, Glace Caramel au Beurre Salé

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

Luxembourg

Blanc de blanc « Chevalier Royal » Brut36,00€

Champagne

Frédéric Maletrez Brutdemi 28,00€55,00€

Pommery Silver74,00€

Pommery Royal Blue Sky99,00€

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 Aguieloun24,00€

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

Saint-Joseph « Sous l'Amandier » Domaine Christophe Curtat50,00€

Châteauneuf du pape « Crau de Ma Mère » Vignoble Mayard55,00€

Mas Pouperas

« Pour toi Je décrocherai la Lune » Patrice Chevalier36,00€

Bourgogne

Macon-Villages Domaine David Bienfait31,50€

Saint-Véran « Les Crêches » Domaine Saumaize-Micheli46,50€

Sud Ouest

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

• Bergerac « Cuvée des Conti » Château Tour des Gendres27,50€

Languedoc-Roussillon

Pays d'Oc « Le Galant » Domaine La Louvière28,00€

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

Clos Rivieral « Les Fontanilles » Olivier Bellet33,00€

Val de Loire

Menetou-Salon « Les Bornais »

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

NOS VINS ROSÉS

Grecs

Boutari Sec24,50€

Boutari Demi Sec.....25,50€

Côtes-du-Rhône

Mas Pouperas

« Pour Toi Je Décrocherai la Lune » Patrice Chevalier26,50€

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

Tavel Château d'Acquériademi 19,00€32,00€

Côte de provence

Château Saint Pierredemi 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 Boutaridemi 14,00€25,50€

Némea « Réserve »27,50€

Alsace

Pinot noir Maison Heimdemi 18,00€33,50€

Bourgogne

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

Givry 1er Cru – Domaine François Lupp.....65,00€

Gevrey-Chambertin Grand Cru – Domaine Olivier Guyot89,00€

Côtes-du-Rhône

• Mas Pouperas

« Pour Toi Je Décrocherai la Lune » Chloé et Patrice Chevalier26,50€

Mas Oncle Ernest « Instant Présent » Alexandre Roux27,50€

• Beaumes de Venise, « Grangeneuve » – Domaine Saint-Amant36,00€

Saint-Joseph « Nomade » Domaine Christophe Curtat50,00€

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

Beaujolais

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

Chiroubles – Domaine des Marrans34,00€

Sud ouest

Bergerac Château Tour des Gendres24,00€

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'Hortus25,50€

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

Mas Mudigliza « Carminé » Dimitri Glipa32,50€

Mas Mudigliza « Symbiosis » Dimitri Glipa46,00€

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 Montremblantdemi 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 Gesletsdemi 17,50€28,00€

• disponible en magnum

Accès à notre carte en ligne depuis votre smartphone >



Nos Gins

Le Classique « Gin Radermacher 1836 Bio » (Thym, Citron Vert, Baies de Genévrier) Schweppes Tonic Premium12,00€

L' Original « Gin Mom » (Hibiscus et Orange)
Schweppes Tonic Premium Hibiscus13,50€

Le Floral « Gin Generous » (Zestes de Citron Vert, Fleurs de Lavande) Schweppes Tonic Premium13,50€

Le Scotland «Gin Hendrick's» (Concombre, Baies de Genévrier)
Schweppes Pink Pepper15,00€

Nos Cocktails

Bijou9,50€
(Amaretto, Jus d'Ananas, Lime et Vin Blanc)

Cosmopolitan9,50€
(Cointreau, Vodka, Cranberry, Lime)

Cuba Libre9,00€
(Rhum Brun, Pepsi, lime)

Margarita Violette9,00€
(Téquila, Cointreau, Violette, Lime)

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

Nos Cocktails Sans Alcool

Le Vogue6,50€
(Barbe à Papa, Jus de Fraise et d'Ananas)

Émeraude6,00€
(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 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 Pouperas»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 Looza2,50€

« 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 Maison6,50€
(Rose, Banane, Cerise, Vin Blanc et Jus d'Orange)

Coupe de Champagne Maletrez9,00€

Coupe de Chevalier Royal (Luxembourg)6,50€

Apérol Spritz8,00€

Kir au vin Blanc4,50€

Kir royal6,50€

Pisang & Orange /NA5,75€

Batida de Coco & Jus d'Ananas6,25€

Ricard4,75€

Ouzo4,75€

Vodka Absolut & Tonic Russchian7,25€

Jack Daniel's & Pepsi6,75€

Havana Ambré Club & Pepsi7,25€

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 Orange6,75€

Nos bières

Vedett Blonde3,00€

Vedett Blanche3,00€

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

Duvel3,50€

Lefte Blonde3,50€

St. Feuillien3,50€

Maredsous3,50€

Orval (Maturé de 6 Mois Minimum)5,50€

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

Nos eaux

Plates ou Pétillantes

Demi3,75€

Litre6,90€

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
Disaronno.....	6,50
Cointreau	6,50
Grand Marnier	6,50
Cognac.....	6,50
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
Hierbas De Las Dunas	9,00
Amaretto Adriatico.....	8,50
Bianco Amaretto Adriatico.....	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 !

