

B. LA BERGERIE

Cuisine Méditerranéenne

Nos Tapas

Pimientos de Padrón Grillés	7,00 €
Sardines Fraîches Grillées, Ail et Lime.....	7,50 €
Accras de Poisson, Sauce Tartare	9,50 €
Trilogie de Tartinades	9,75 €
Calamars Frits.....	8,50 €
Falafels Sauce Yaourt Menthe (végétarien).....	8,50 €

Nos Entrées

Mezze Chaud (Tarama, Tzatziki, Feta, Feuille de Vigne, Calamars Frits, Gambas).....	14,50 €
Salade de Tourteau et de chair d'Ecrevisses (Mangue / Yuzu).....	15,50 €
Cœur de Thon Façon Tagliata (Mariné au Soja, Sésames, Salicornes).....	16,00 €
Moussaka d'Aubergines (Pur Agneau).....	14,00 €
Carpaccio de Tomates à l'Ancienne (Pesto au Amandes, Buffalo) végétarien.....	14,50 €

Nos Grillades et Planchas

Accompagnées de Frites, Pâtes ou Pommes de Terre au Four	
Brochette d'Agneau	19,00 €
Pavé de Bœuf	22,00 €
Entrecôte Frissonna	26,50 €

Nos Plats et Suggestions

Tentacules de Poulpes Grillées (Légumes Printaniers houmous, Olive, Hummus, Crème de Feta).....	25,00 €
Ris de Veau Fumés Croustillants (Jus Corsé, Poêlée de Légumes Primeurs).....	27,50 €
Filet Pur de Bœuf et sa Béarnaise (Tomates Cerises Marinées, Terreau d'Olives Noires).....	25,00 €
Pappardelles Printanière Ricotta Artisanal (végétarien).....	19,00 €

MENU DU MOMENT – 31.50 €

Une Entrée au Choix, un Plat au Choix et un Dessert au Choix

Notre Mezzé
ou
Ceviche de Bar Acidulé Lime-Citron d'Iran, Menthe, Grenades et Tomates Cerises
ou
Duo Foie Gras de Canard et Artichauts
•
Brochette d'Agneau, Légumes Printaniers et Accompagnement au choix
ou
Filet de Julienne au Bouillon thaï, Minis Légumes de Saison
ou
Filet de Canette Cuit Basse Température, Griottes, Mousseline de Céleri et Pomme Hasselback
•
Assiette de Fromages
ou
Fondant au Chocolat Cœur de Framboises
ou
Café ou Thé Gourmand

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand: Tartelette Chocolat Noir et Griotte, Verrine Tiramisu, Sorbet du Jour

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Chesse-Cake Cuit ; Lime et Sorbet Framboise

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

Coupe de Sorbets Estivale Ananas-Samba, Framboise, Sorbet du Jour

Tartelette Façon Forêt Noire Cerise, Chocolat et Chantilly

Sélection de Fromages

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 vins

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

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 Crèches » Domaine Saumaize-Micheli 46,50€

Sud Ouest

Côtes de Gascogne Domaine Haut-Marin « Pur » 23,50€

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€

Vin du Monde

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

Soave I Stefanini Monte di Toni - Vénétie..... 41,00€

Espagne Penedès Blanc Parès Balta « Blanc de Pacs » 28,00€

NOS VINS ROSÉS

Côtes-du-Rhône

Mas Pouperas

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

Mas Oncle Ernest « Éphémère » – 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€

Vin du monde

Boutari Sec 24,50€

Boutari Demi Sec..... 25,50€

NOS VINS ROUGES

Alsace

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

Bourgogne

Mercury « Les Murgers » Domaine de l'Évêché..... 39,00€

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

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 Bêche demi 14,50€ 27,50€

Sud Ouest

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€

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-Estèphe « Fiefs de la Haye » 42,00€

Val de Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil

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

Vin du Monde

Naoussa Boutari demi 14,00€ 25,50€

Némea « Réserve » 27,50€

Chili Santa Carolina Cabernet Sauvignon Rouge..... 28,00€

Chili Catena Zapata Alamaos Malbec Rouge..... 28,00€

Italie Alto Adige Valle Isarco Gumphof « Praesulis » Pinot N 60,00€

Italie Chianti L'oca Ciuca Tacsane 25,00€



Nos Gins

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

Rose Mary « Gin Mom » (Fraise, Romarin)
Schweppes Tonic Premium.....13,50€

Le Floral « Gin Mare » (Citron Vert, Orange, Basilic)
Schweppes Tonic Premium.....14,50€

Raspberry Gin « Gin Bulldog » (Framboise, Citron vert)
Schweppes Tonic Premium Hibiscus.....13,50€

Nos Cocktails

Mojito Classique8,50€
(Rhum Brun, Lime, Menthe)

Mojito Woodberries8,50€
(Rhum Brun, Woodberries, Menthe, Lime)

Limoncello Tonic9,00€
(Schweppes Tonic Premium, Limoncello, lime)

Nos Cocktails Sans Alcool

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

Le Javanais6,50€
(Kiwi, Pisang NA, Jus de Banane, Lime)

Limonade Cerise5,50€
(Orange, Citron)

Nos Vins au Verre et en Pichet

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

Blancs au Verre
Pays d’Oc « Le Galant » Domaine La Louvière3,50€
Bergerac « La Tour des Gendre »4,00€

Rouges au Verre
Côtes-du-Rhône «Mas Pouperas »4,00€
Pays d’Oc « Le Coquin » Domaine La Louvière.....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 : Ananas, Pomme Cerise, Fruits de la Passion,
Fraises, Ace Green, Raisin Rouge, Banane, ou Tomate2,50€

Schweppes Agrume3,00€

Schweppes Premium : Original, Hibiscus, Poivre Rose et
Lavande-Fleur d’Oranger3,75€

Les Bubble Thé de Sophie4,50

Thé Erica, Passion

Thé Sonia, Pêches

Thé Benoît, Framboise

Nos Apéritifs

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

Apérol Spritz8,00€

Crodino (Bitter Sans Alcool)5,00€

Kir au Vin Blanc4,50€

Kir Royal6,50€

Coupe de chevalier Royal6,50€

Pisang & Orange NA5,75€

Batida de Coco & Jus d’Ananas6,25€

Ricard4,75€

Ouzo4,75€

Vodka Absolut & Oranges pressées7,25€

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...)3,00€

Duvel4,00€

Duvel Tripel Hop4,50€

Duvel 6663,70€

St. Feuillien3,50€

Maredsous Blonde ou Brune3,50€

Orval (Maturé de 6 Mois Minimum)5,50€

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

Bierre sans Alcool du Moment3,25€

Nos Eaux

Plates ou Pétillantes

Demi3,75€

Litre6,90€

Pour finir votre repas

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand: Tartelette Chocolat Noir et Griotte, Verrine Tiramisu, Sorbet du Jour

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Chesse-Cake Cuit ; Lime et Sorbet Framboise

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

Coupe de Sorbets Estivale Ananas-Samba, Framboise, Sorbet du Jour

Tartelette Façon Forêt Noire Cerise, Chocolat et Chantilly

Sélection de Fromages

AVEC LE MENU DU MOMENT :

Assiette de Fromages **ou** Fondant au Chocolat Coeur de Framboises **ou** Café ou Thé Gourmand

Avec le Menu Enfant :

Mini Dame Blanche, Fondant au Chocolat ou Salade de fruits

Côté Chaud

Café MÀSALTO	2,60€
Décaféiné.....	2,60€
Espresso	2,60€
Café Liégeois	3,00€
Cappuccino Mousse de Lait	3,25€
Latté Macchiato Aromatisé, Sélection du Moment	3,75€
Irish Coffee	9,00€
Greek Coffee	9,00€
French Coffee.....	9,0

« Les Thélices » de Sophie

Thé Vert à la Menthe Fraiche	
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
Infusion de Fleur d'Hibiscus	Bio
Infusion De Christiane.....	Roobos Crème Brûlée
Infusion de Martine.....	Thym-Romarin-Citron Bio
Infusion d'Alice.....	Fruisane aux Fruits Secs Caramélisés
Infusion Camomille	Bio
Infusion Vervene	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	6,50€
Armagnac	6,00€
Metaxa 5 Étoiles.....	6,50€
Calvados	6,25€
Poiregnac Gervin	9,00€
Eau de Villée.....	7,50€
Poire Williams.....	7,50€
Baileys.....	6,50€

La Sélection (5cl)

Amaretto Adriatico Amandes grillées.....	10,00€
Amaretto Adriatico Amandes Blanches	10,00€
Chartreuse Verte	8,50€
Chartreuse Jaune	8,50€
Hierbas De Las Dunas	12,00€
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€





RESTAURANT LA BERGERIE

POUR LES P'TITS BOUTS

MENU BAMBIN
8,90€

1 boisson comprise

Brochette de Boeuf et Frites *ou*
Poisson du Moment et Pomme Purée *ou*
Nuggets de Poulet et Tagliatelles

1 Boule de Glace Vanille ou Chocolat *ou*
1 Fruit Frais Découpé par nos Soins

MENU JUNIOR
17,90€

1 boisson comprise

Calamars Frits Minute *ou*
Croquette au Parmesan *ou*
Brochette de Scampis et Petite Tartare

Nuggets de Poulet et Tagliatelles *ou*
Poisson du Moment et Pomme Purée *ou*
Brochette de Boeuf et Frites

Mini Dame Blanche *ou*
Salade de Fruits Frais Minute *ou*
Mini Fondant au Chocolat



QU'EST-CE QUE LE DESSIN MYSTÈRE? DÉCOUVRE-LE EN RELIANT TOUS LES POINTS DANS L'ORDRE!



DESSINE-NOUS UN MOUTON... OU CE QUE TU VEUX!

LES BOISSONS

Eau plate – Eau pétillante – Looza Orange – Looza Pomme & Cerise – Looza Ananas – Looza ACE
Looza Pomme & Fraise – Spa Orange – Spa Citron

DONNE DES COULEURS AU CHEF TOFF, LE CUISINIER COMPLÈTEMENT TOQUÉ DE LA BERGERIE!

