

B. LA BERGERIE

Cuisine Méditerranéenne

Nos Tapas

Pimientos de Padrón Grillés	7,00 €
Sardines Fraîches Grillées, Ail et Lime.....	7,50 €
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 €
Poêlée de Fasolaris au beurre à l'ail	14,50 €
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 (Polenta Crémeuse, Mais Grillé, Pesto).....	25,00 €
Ris de Veau Croustillants (Mousseline de Pommes de Terre, Mini-Légumes et Demi-Glace Thym et Romarin)	27,50 €
Filet Pur de Bœuf et sa Béarnaise (Tomates Cerises Marinées, Terreau d'Olives Noires).....	25,00 €
Penne « de Zite » Chèvre et Brocolis (végétarien)	19,00 €

MENU DU MOMENT – 31.50 €

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

Notre Mezzé
ou
Tartare de Saumon, Crevettes Grises et Fruit de la Passion
ou
Carpaccio de Filet Pur de Bœuf au Cantal, Roquette et Caprons
•
Brochette d'Agneau et Accompagnement au choix
ou
Meunière de Joue de Lotte et Coquillages, Grenailles Confites à l'Ail
ou
Filet Pur de Porc Belge Grillé, Sauce Moutarde Estragon et Purée de Pommes de Terre
•
Assiette de Fromages
ou
Fondant au Chocolat Cœur de Coco
ou
Café ou Thé Gourmand

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand: Tartelette Bergamote, Verrine Tiramisu Oreo, Sorbet du Jour

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Brioche Perdue à la Vanille de Madagascar et Comptée aux Fruits des Bois

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

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

Dame Blanche Chocolat Chaud 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 « 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€

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

Mercurey « 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 Bèche 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€

Argentine Catena Zapata Alamaos Malbec Rouge 28,00€

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

Italie Chianti L'oca Ciucca Tacsane 25,00€



Nos Gins

Le Classique « Gin Radermacher 1836» (Mûre, Citron vert) Schweppes Tonic Prémium	12,00€
L'Épicé « Gin Hendricks » (Concombre, Baie de Genévrier) Schweppes Tonic Prémium Pink Pepper.....	14,50€
Le Floral « Gin d'Mons » (Citron Vert, Orange, Cardamome) Schweppes Tonic Prémium Lavande-Fleur d'Oranger.....	14,50€
London Blueberry « Gin London N°1 » (Myrtilles, Etoile anisée) Schweppes Tonic Prémium	13,50€

Nos Cocktails

Mojito Classique	8,50€
(Rhum Brun, Lime, Menthe)	
Mojito Woodberries	8,50€
(Rhum Brun, Woodberries, Menthe, Lime)	
Limoncello Tonic	9,00€
(Schweppes Tonic Prémium, Limoncello, lime)	

Nos Cocktails Sans Alcool

Mojito Virgin	6,50€
(Jus de Pomme, Menthe, Lime)	
Le Javanais	6,50€
(Kiwi, Pisang NA, Jus de Banane, Lait de Coco, Lime)	
Le Panama	5,50€
(Poire, Passion, Lime)	

Nos Vins au Verre et en Pichet

Le pichet – 50 cL Côtes de Provence, blanc, rosé ou rouge	9,00€
Blancs au Verre	
Pays d'Oc « Le Galant » Domaine La Louvière	3,50€
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 / 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 : Ananas, Pomme Cerise, Fruits de la Passion, Fraises, Acé Green , Raisin Rouge, Banane, ou Tomate	2,50€
Schweppes Agrume	3,00€
Schweppes Premium : Original, Hibiscus, Poivre Rose et Lavande-Fleur d'Oranger	3,75€

Les Bubble Thé de Sophie

4,50

Thé Erica, Passion
Thé Sonia, Pêches
Thé Benoît, Framboise

Nos Apéritifs

Apéritif Maison (Rose, Banane, Cerise, Gin, Vin Blanc et Jus d'Orange)	6,50€
Apérol Spritz	8,00€
Crodino (Bitter Sans Alcool)	5,00€
Kir au Vin Blanc	4,50€
Kir Royal	6,50€
Coupe de chevalier Royal	6,50€
Pisang & Orange NA	5,75€
Batida de Coco & Jus d'Ananas.....	6,25€
Ricard.....	4,75€
Ouzo	4,75€
Vodka Absolut & Oranges pressées	7,25€
Jack Daniel's & Pepsi	6,75€
Havana Ambré Club & Pepsi.....	7,25€
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...)	3,00€
Duvel.....	4,00€
Duvel Tripel Hop	4,50€
Duvel 666.....	3,70€
St. Feuillien	3,50€
Maredsous Blonde ou Brune	3,50€
Orval (Maturé de 6 Mois Minimum)	5,50€
Orval (Maturé de 12 Mois Minimum).....	7,00€
Bière sans Alcool du Moment	3,25€

Nos Eaux

Plates ou Pétillantes	
Demi.....	3,75€
Litre.....	6,90€

Pour finir votre repas

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand: Tartelette Bergamote, Verrine Tiramisu Oreo, Sorbet du Jour

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Brioche Perdue à la Vanille de Madagascar et Compotée aux Fruits des Bois

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

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

Dame Blanche Chocolat Chaud et Chantilly

AVEC LE MENU DU MOMENT :

Assiette de Fromages **ou** Fondant au Chocolat Coeur de Coco **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€
Expresso.....	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.....	9,00€

« 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.....	Rooibos Crème Brûlée
Infusion de Martine.....	Thym-Romarin-Citron Bio
Infusion d'Alice.....	Fruisane aux Fruits Secs Caramélisés
Infusion Camomille.....	Bio
Infusion Verveine	Bio
Infusion Anais	Rooibos, Pomme, Melon, Canneberge

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€
Ardbeg Islay Single Malt 10 ans	17,00€

