

B. LA BERGERIE

Cuisine Méditerranéenne

Nos Tapas

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 Couteaux au Beurre Citronné	14,50 €
Cœur de Thon Façon Tagliata (Mariné au Soja, Sésames, Salicornes)	16,00 €
Moussaka d'Aubergines (Pur Agneau)	14,00 €
Velouté de Butternut (Feuilleté aux Noisettes) végétarien	11,50 €

Nos Grillades et Planchas

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

Nos Plats et Suggestions

Tentacules de Poulpes Grillées (Polenta Crémeuse, Maïs Grillé)	25,00 €
Ris de Veau Croustillants (Purée de Céleri Rave, Poire Pochée et Jus Corsé au Vin Rouge)	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 – 32 €

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

Notre Mezzé
ou
Croquette d'Écrevisses et Bisque de Crevettes à la Bergamote
ou
Œuf Parfait et Velouté de Champignons des Bois
•
Brochette d'Agneau et Accompagnement au choix
ou
Pavé de Saumon Label Rouge et Déclinaison de Poireau
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 Poire
ou
Café ou Thé Gourmand

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand: Pastéis de Nata, Verrine Tiramisu, Sorbet du Jour

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Notre Tarte Tatin Pomme et Poire avec sa Glace Maison à la Vanille de Madagascar

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

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 Crêches » 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'Evêché..... 39,00€

Givry 1er Cru – Domaine François Lumpp..... 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€

Argentine 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€