

# 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 €

#### Noix de Saint-Jacques Façon Rossini

(Escalope de foie Gras de Canard et Jus Réduit) .....16,50 €

#### Escargots de S'Loignes à l'Ail

(Émulsion de Herve) .....15,50 €

**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

#### Risotto Arborio

(Saint-Jacques à la Plancha, Jus de Veau) .....24,00 €

#### Filet de Biche Rôti

(Sauce Liefmans-Chocolat, Purée de Pommes de Terre et Chicons Braisés) .....27,50 €

#### Filet Pur de Bœuf et sa Béarnaise

(Tomates Cerises Marinées, Terreau d'Olives Noires) .....26,00 €

#### Youvetsi d'Agneau

(Mijoté de Gigot d'Agneau, Tomate, Feta et Estragon) .....20,50 €

#### Fusillis à la Crème de Girolle

(végétarien) .....19,50 €

### MENU DU MOMENT – 32 €

Notre Mezzé

ou

Déclinaison de Chèvre et Betteraves, Miel et Noix

ou

Œuf Parfait et Velouté de Champignons des Bois

•

Brochette d'Agneau et

Accompagnement au choix

ou

Filet de Daurade Rôti, Courge et Beurre à l'Orange

ou

Filet de Marcassin, Rutabaga Rôti et Purée de Patate Douce

•

Assiette de Fromages

ou

Mont-Blanc et Glace Maison à la Vanille de Madagascar

ou

Café ou Thé Gourmand

### Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Mont-Blanc, Glace Maison à la Vanille de Madagascar, Crème de Marron, Chocolat et Chantilly

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 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€

### Beajolais

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€

## Les Bubble Thé de Sophie.....4,50

**Thé Erica**, Passion

**Thé Sonia**, Pêches

**Thé Benoît**, Cerises

## 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, Raisin Rouge, Banane, ou Tomate .....2,50€

Schweppes Agrume .....3,00€

Schweppes Premium : Original, Hibiscus, Poivre Rose et  
Lavande-Fleur d'Oranger.....3,75€

## Nos Eaux

Plates ou Pétillantes

Demi .....3,75€

Litre .....6,90€

## 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 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 4 Mois Minimum) .....5,50€

Orval (Maturé de 2 Ans Minimum).....8,50€

Orval (Maturé de 3 Ans Minimum).....10,00€

Bière sans Alcool du Moment .....3,25€

# Pour finir votre repas

## Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

**Café ou Thé Gourmand**

**Crème Brûlée** Vanille de Madagascar

**Mont-Blanc**, Glace Maison à la Vanille de Madagascar, Crème de  
Marron, Chocolat et Chantilly

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

**Dame Blanche** Chocolat Chaud et Chantilly

**AVEC LE MENU DU MOMENT :**

Assiette de Fromages **ou** Mont-Blanc **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 .....3,25€

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 Vervene .....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€
Rhum Don Papa Masskara .....	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€



### Nos Gins

<b>Le Classique</b> « Gin Radermacher 1836 » (Baie de Genévrier, Citron vert) Schweppes Tonic Premium .....	12,00€
<b>L'Épicé</b> « Gin Hendricks » (Concombre, Baie de Genévrier) Schweppes Tonic Premium Pink Pepper .....	14,50€
<b>Le Green Copperhead</b> « The Gibson Edition », ( Zeste d'Orange, Gingembre, Laurier ) Schweppes Tonic Premium .....	14,50€
<b>Le Panda</b> « Gin Panda » ( Romarin, Lime, Cerise Confite ) Schweppes Tonic Premium .....	14,00€

### Nos Cocktails

<b>Moscow Mule</b> .....	8,50€
(Vodka Absolut, Ginger Beer, Citron Vert)	
<b>Le Planteur</b> .....	8,50€
(Rhum brun, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Grenadine, Lime, Angostura)	
<b>Margarita Passion</b> .....	9,00€
(Cointreau, Tequila, Citron vert, Passion)	

### Nos Cocktails Sans Alcool

<b>Le Racemus</b> .....	5,50€
(Jus de Raisin, Jus de Pomme, Kiwi, Citron Vert)	
<b>Le Bora Bora Virgin</b> .....	5,50€
(Jus d'Ananas, Fruits de la Passion, Grenadine, Citron Vert)	

### 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€



# MENU DU 24 DÉCEMBRE À EMPORTER – 45€

B.

**Nous vous proposons un menu à 4 services**

Saumon Gravlax, Servi avec un Fromage à l'Aneth

**OU**

Terrine de Foie Gras de Canard, Servie avec  
un Confit d'Oignon

—

Scampis Rôtis à l'Ail

**OU**

Saint-Jacques Grillées aux Agrumes et Purée de Panais

—

Cassolette de la Mer aux Petits Légumes, Bisque au  
Safran, Gambas, Saint-Jacques et Cabillaud

**OU**

Filet de Marcassin aux Airelles, Gaufre de Pommes de  
Terre, Champignons des Bois

—

Sphère de Chocolat Blanc, Nougat et Fruits des Bois

**OU**

Bûchette Vanille et Marron

**Commandez uniquement sur**

**<https://la-bergerie.myheureca.com>**

**Les commandes sont clôturées**

**le 17 décembre pour les réservations du  
24 décembre**

**Des questions ? Appelez au 065 84 33 44**

**Commandez vite,**

**les quantités sont limitées !**

**EMPORTEZ VOTRE MENU DU 24 DÉCEMBRE 2021 !**

# À EMPORTER AUSSI

B.

Saumon Gravlax 100g .....	7,90€
Saumon Fumé 100g .....	7,90€
Foie Gras Maison 100g (2 pers) .....	10,00€
Escalope de foie gras 60g (1pc).....	5,00€
Glace Vanille Maison 0,5l .....	5,00€
Tarama 100g.....	3,75€
Tzatziki 100g .....	3,75€
Feta 100g .....	3,50€

## MENU JUNIOR (4-10 ans) À 19€

- Saumon Fumé Maison
- Filet de Poulet et Purée de Pomme De Terre
- Fondant au chocolat

Commandez sur

<https://la-bergerie.myheureca.com>



**Les commandes sont clôturées  
le 17 décembre pour les réservations du  
24 décembre**

**Des questions ? Appelez au 065 84 33 44**