

B. LA BERGERIE

Cuisine Méditerranéenne

Nos Tapas

Pimientos de Padrón Grillés	7,50 €
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 €
---	---------

Tataki de Bœuf Mariné au Soja (Sésame et Raifort)	16,50 €
--	---------

Cannelloni de Passion (Tourteau, Verveine et Saumon Fumé)	17,50 €
--	---------

Moussaka d'Aubergines (Pur Agneau)	14,50 €
---	---------

Gaspacho (Croustillants de Pain et Cœur de Burrata) végétarien	12,50 €
---	---------

Nos Plats

Brochette d'Agneau (Accompagnées de Frites, Pâtes ou Pommes de Terre au Four)	19,50 €
--	---------

Entrecôte Frissonna	27,00 €
----------------------------------	---------

Filet Pur de Bœuf (Tomates Cerises Marinées, Terreau d'Olives Noires)	26,50 €
--	---------

Côte de Pata Negra (Échalotes Confites, Sauce Pistache-Noisette et Pommes de Terre au Lard de Colonnata)	29,00 €
---	---------

Poulpe Grillé (Polenta Crémeuse et Pesto)	26,50 €
--	---------

Pappardelles, Crème de Pistache (Ricotta Fraîche et Pancetta)	22,00 €
--	---------

Nos Sauces :

Miel & Thym, Archiduc, Poivre Vert, Roquefort, Béarnaise, Maison (Tomate - Fêta)	3,00 €
Mayonnaise, Tartare	1,50 €
Ketchup	offert

B.

LE MENU DU MOMENT – 33 €/pers.

LE MENU DU MOMENT AVEC LES VINS* – 56 €/pers.

Notre Mezze

ou

Mousse de Chèvre Frais, Abricots Rôtis au Romarin et Coulis Végétal

ou

Vitello Tonnato à Notre Façon

•

Brochette d'Agneau et Accompagnement au choix

ou

Pavé de Saumon Mi-Cuit, Purée de Fenouil, Beurre Blanc Safrané

ou

Pluma Ibérique, Sucrine Rôtie, Polenta et Sauce Moutarde-Estragon

•

Pêche Façon Melba

ou

Café ou Thé Gourmand

ou

Assiette de Fromages (Sélection Cheese'Op)

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Pêche Façon Melba

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

Dame Blanche Chocolat Chaud et Chantilly

Coupe de Sorbet Du Moment

Sélection de Fromages Sélection Cheese'Op

*Comprend, par personne, un apéritif à choisir dans la rubrique « Nos Apéritifs » et un verre de vin par service.

Une sélection de vins de qualité, assortie au menu. 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 27,50€

Mas Oncle Ernest « Ephémère » – Alexandre Roux 28,50€

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 27,50€

Mas Oncle Ernest « Instant Présent » Alexandre Roux 28,50€

Beaumes de Venise, « Grangeneuve » – Domaine Saint-Amant 36,00€

Saint-Joseph « Nomade » Domaine Christophe Curtat 53,00€

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 27,00€

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€

Pour finir votre repas

Nos Softs

Pepsi / Max	2,65€
Spa Citron / Orange	2,65€
Ice Tea Pêche / Green	2,65€
Jus d'Oranges (Pressé Minute)	3,75€
Jus de Fruits Looza : Ananas, Pomme Cerise, Fruits de la Passion, Fraises, Raisin Rouge ou Tomate	3,00€
Schweppes Agrume	3,25€
Schweppes Premium : Original, Hibiscus, Poivre Rose et Lavande-Fleur d'Oranger.....	4,25€

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 rouge9,50€

Blancs au Verre

Pays d'Oc « Le Galant » Domaine La Louvière	3,50€
Bergerac « La Tour des Gendres »	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.....	3,25€
Vedett Blanche	3,25€
Liefmans Fruitesse (Framboises, Cerises...)	3,25€
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€

Nos Desserts & Fromages à 9,00 €

Café ou Thé Gourmand*

Crème Brûlée Vanille de Madagascar

Pêche Façon Melba*

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

Dame Blanche Chocolat Chaud et Chantilly

Coupe de Sorbet Du Moment

Assiette de Fromages (Sélection Cheese'Op)*

* peut être choisi avec le Menu du Moment

Côté Chaud

Café MÀSALTO	2,60€
Décaféiné.....	2,60€
Expresso	2,60€
Café Liégeois.....	3,00€
Cappuccino Mousse de Lait.....	3,50€
Latté Macchiato Aromatisé, Sélection du Moment	4,00€
Irish Coffee	9,00€
Greek Coffee	9,00€
French Coffee	9,00€

« Les Thélices » de Sophie3,25€

Thé Vert à la Menthe Fraiche

Thé de VioletteThé Vert Framboise Violette

Thé de NathanThé Vert Sencha BIO

Thé de Laurence.....Thé Vert Fleuri BIO

Thé d'ÉliseThé Blanc Exotique

Thé de Daphné.....Thé Noir Fleur de Sureau et Litchi

Thé de StéphanieThé Vert, Cannelle, Amande

Thé de Frédéric.....Earl Grey

Infusion de Fleur d'Hibiscus.....Bio

Infusion De ChristianeRooibos Crème Brûlée

Infusion de Martine.....Thym-Romarin-Citron Bio

Infusion d'AliceFruisane aux Fruits Secs Caramélisés

Infusion CamomilleBio

Infusion VerveneBio

Infusion AnaisRooibos, Pomme, Melon, Canneberge



LES DIGESTIFS DE CHOIX

Les Classiques (5cl)

Limoncello	5,25€
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	7,50€
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

Le Classique « Gin Radermacher 1836 » (Baie de Genévrier, Citron vert)
Schweppes Tonic Premium 12,00€

L'Épicé « Gin Hendricks » (Concombre, Baie de Genévrier)

Schweppes Tonic Premium Pink Pepper 14,50€

L'Épice Du Dragon « Gin Safran Du Mont Panisel », (Orange, Pistille de Safran) Schweppes Tonic Premium 15,00€

Le Black Gin « Gin Bulldog » (Baie de Genévrier, Pêche, Thym, Lime)
Schweppes Tonic Premium 13,00€

Nos Cocktails

Moscow Mule 8,50€
(Vodka Absolut, Ginger Beer, Citron Vert)

Le Cambo-Rito 9,00€
(Rhum blanc, Chambort, Jus de Fraise, Sirop Hibiscus, Lime, Limonade)

Le Blue Mezcalita 9,00€
(Mezcal, Blue Curaçao, Sirop d'Agave, Lime)

Mojito Classique 9,00€

Mojito Woodberries 9,00€

Nos Cocktails Sans Alcool

Le Bassini 5,50€
(Thé Vert Glacé Sencha, Sirop de Fraise, Sirop de Basilic)

Le Pomélo 5,50€
(Jus d'Ananas, Jus de Pomme Cerise, Sirop Pamplemousse, Lime, Perrier)

Mojito Virgin 6,00€

Nos Apéritifs (menu avec les vins)

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

Aperol 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€

Coupe de Champagne Frederic Maletrez 9,00€

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€

Garibaldi (Campari Oranges Pressées) 7,25€

