



Restaurant - Pizzeria - Pub

A PARTAGER! To Share!

🍷 **PLANCHE DE LA BERGERIE** 18,50
Bresaola, Comté, grelots de Savoie, figatelli, tomme de Savoie, jambon cru de Savoie, crevettes panko et tamura de légumes Bresaola, Comté, dry sausage from Savoie, figatelli, Tomme de Savoie, raw ham from Savoie, shrimp fritters and vegetable tamura

🍷 **CROMESQUIS DE FROMAGE, HERBES DE PROVENCE & COEUR DE TOMATE** 8,50
Garni de fromage aux herbes de Provence et fourré d'une préparation à la tomate
Cheese croques stuffed with Provence herbs cheese and heart tomato

LES ENTRÉES Starters

🍷 **SOUPE À L'OIGNON ET SES CROÛTONS TOUT SIMPLEMENT** 8,50
Bouillon de volaille, oignons, croûtons, fromage
French onions soup with croutons :
Chicken broth, onions, cheese, croutons

🍷 **SALADE SAVOYARDE** 11,90
Salade, tomates cerises, croûtons, noix, copeaux de Beaufort, lard paysan de Savoie grillé, oeuf poché & vinaigrette maison
Salad, cherry tomatoes, diced bacon, croutons, walnuts, poached egg, Beaufort cheese shavings, home-made dressing

🍷 **SALADE DE CHÈVRE CHAUD, DORÉ AU MIEL** 12,90
Salade, tomates, chèvre, toast, noix, herbes et jambon cru de Savoie
Salad, goat's cheese roasted with honey on toast, local raw ham with herbs, tomatoes and walnuts

SALADE CRISPY CHICKEN 15,50
Cœur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet pané, focaccia au romarin, parmigiano reggiano, oeuf dur
Salad & arugula, breaded chicken slices, rosemary focaccia, parmigiano reggiano, hard-boiled egg



LES BRUSCHETTAS

🍷 **BRUSCHETTA SAVOYARDE** 15,50
Jambon cru de Savoie, crème de fromage, tomates, Reblochon, pommes de terre, persillade
Savoy raw ham, cheese cream, tomatoes, Reblochon cheese, potatoes, parsley & garlic

🍷 **BRUSCHETTA ITALIENNE** 15,50
Tomates, mozzarella di bufala, pesto rosso, roquette, crème de balsamique, crumble de parmesan
Tomatoes, mozzarella di bufala, pesto rosso, arugula, balsamic cream, parmesan crumble

LES PÂTES & WOK Pastas & wok

LASAGNES MAISON AL FOURNO 15,90
Pesto de roquette et salade verte / Home made backed lasagna, arugula pesto, green salad

LINGUINE À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA 14,50
Bolognese or Carbonara pasta

WOK DE POULET 18,90
Nouilles chinoises, poulet, pousses de soja, coriandre, carottes, courgettes, chou chinois, gingembre, sauce soja, miel / Chinese noodles, chicken, bean sprouts, coriander, carrots, zucchini, Chinese cabbage, ginger, soy sauce, honey



LES PIZZAS

BAMBINO (- 11 ans) (Kids - 11 year) 6,70
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, ham

🍷 **MARGHERITA** 9,00
Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella

ROMANA 10,00
Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham

REINE 10,50
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

🍷 **QUATTRO FORMAGGI** 11,50
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Emmental
Tomato, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, Emmental

LA GRANGE 11,50
Tomate, mozzarella, chorizo, oeuf pancetta, pommes de terre, oignon
Tomato, mozzarella, potatoes, chorizo, pancetta, onions, egg

🍷 **SAVOYARDE** 11,90
Tomate, mozzarella, lardons, oignons confits, Reblochon, pommes de terre
Tomato, mozzarella, diced bacon, confit onions, potatoes, Reblochon

CALZONE 11,90
Tomate, mozzarella, oeuf, jambon, champignons / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg

🍷 **VÉGÉTARIENNE** 10,90
Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, courgettes grillées, tomates cerises, roquette, copeaux de parmigiano reggiano
Tomato, mozzarella, onions, peppers, mushrooms, grilled zucchini, cherry tomatoes, arugula, parmigiano reggiano,

ENTRE TERRE & MER Meat & Fish

BAVETTE POÊLÉE SAUCE ÉCHALOTES, frites 17,50
Fried flank steak with shallots sauce, french fries

ENTRECÔTE XL 300 GRS, FRITES 24,90
XL rib steak (300 g), french fries

🍷 **CHESSEBURGER DE LA BERGERIE** 18,50
Bun's, steak haché frais charolais 150g, oignons caramélisés, Reblochon, roquette / Bun's, fresh minced beef (150g), onions, Reblochon cheese, arugula

🍷 **BURGER SAVOYARD** 16,50
Bun's, Steak haché frais Charolais 150 grs, herbes fraîches, oignons caramélisés, lard paysan de Savoie grillé, fromage à raclette fondu / Bun's, fresh minced beef (150g), fresh herbs, local grilled bacon, caramelized onions, raclette cheese

MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA PLANCHA 21,50
Jus miel et sesame doré, thym, romarin, pommes de terre grenailles / Duck breast grilled a la plancha, served with honey juice, golden sesame, thyme, rosemary & new potatoes

BIG FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 15,90
Filet de cabillaud dans sa panure, frites
Cod fillet in its breadcrumbs, served with french fries & tartar sauce

• GARNITURES AU CHOIX •

Frites, pâtes, haricots verts, poêlée de petits légumes
Side dishes : French fries, pasta, green beans, pan-fried vegetables

Viande accompagnée de la sauce de votre choix : poivre, bleu ou cèpes (supplément 2€)
Sauce of your choice : pepper, blue cheese, ceps (extra 2€)

MEXICAINE 11,90
Tomate, fromage, viande hachée, oignons, ail, sauce barbecue
Tomato, cheese, minced beef, onions, garlic, barbecue sauce

YÉTI 11,90
Crème fraîche, mozzarella, oignons, poulet, champignons / Cream, onions, mozzarella, chicken, mushrooms

HAWAÏENNE 11,50
Tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

DIAVOLITO 12,90
Tomate, gorgonzola, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, copeaux de spianatta, basilic frais, huile d'olive, roquette / Tomato, gorgonzola, cherry tomatoes, after cooking: mozzarella di bufala, spianatta, basil, olive oil, arugula

• **SUPPLÉMENT Extra** 1,00
Oeuf, crème fraîche, ananas, ...
Egg, cream, pineapple...

NOS SPÉCIALITÉS

Pour 2 personnes minimum, prix par personne, sauf pour la Tartiflette, Croziflette & Boite chaude
For 2 persons minimum price per person, except for Tartiflette, Croziflette & Boite chaude

🍷 **TARTIFLETTE** 18,50
Servie avec du jambon cru de Savoie & salade verte, pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Tartiflette served with local raw ham & green salad. Diced bacon & onions, sautéed potatoes, melted Reblochon

🍷 **CROZIFLETTE & SALADE VERTE** 17,00
Crozets, crème, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Crozets (Savoy pasta), cream, bacon, onions, melted & browned Reblochon served with a green salad

BOÎTE CHAUDE 23,00
Fromage fondu dans sa boite, servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre
Baked cheese served with cold meats, green salad and potatoes

🍷 **RACLETTE GRANDE TRADITION** 22,50
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette de Savoie, salami), pommes de terre & salade verte
Melted cheese served with a cold meats assortment, jacket potatoes and green salad

🍷 **L' INCONTOURNABLE PIERRADE** 22,50
Tranches de boeuf accompagnées de frites, sauces : tartare, cocktail, aioli
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with french fries. Sauces : tartare, cocktail, aioli

🍷 **FONDUE SAVOYARDE** 19,50
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté, de Beaufort parfumés au vin blanc et kirsch, accompagnée de salade verte
Croutons of bread ready to dip into a caquelon of melted Emmental, Comté and Beaufort flavoured with white wine and kirsch. Served with green salad

🍷 **FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES** 26,00
accompagnée de salade verte
Savoy fondue with morel mushrooms, served with green salad

FONDUE BOURGUIGNONNE À L'HUILE PARFUMÉE 23,50
Dés de boeuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude accompagnés de frites, sauce : tartare, cocktail, aioli
Bourguignonne fondue : Dices of beef ready to dip into a pot of hot oil. Served with french fries, 3 sauces : tartare, cocktail, aioli

Supplément assiette de charcuterie :
4 € par personne
Extra cold meats plate : 4 € per person

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND DE LA BERGERIE	8,50
1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée, 1 mini salade de fruits, 1 mini mousse au chocolat Coffee or tea served with a mini crème brûlée, a mini fruits salad, a mini chocolate mousse	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	7,50
Bourbon vanilla crème brûlée	
FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE	7,20
Smooth chocolate cake with custard	
MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON OURSON À LA GUIMAUVE	6,50
Chocolate mousse and gummy bear	

TARTE AUX MYRTILLES À L'ANCIENNE	6,50
Traditional blueberry pie	
PROFITEROLES GOURMANDES	8,00
Glace parfum chocolat noisette façon Rocher, glace vanille, glace confiture de lait, crème de marrons, chocolat chaud, Chantilly Chocolate hazelnut ice-cream, vanilla ice cream, dulce de leche ice cream, chestnut cream, whipped cream, warm chocolate	

TARTE TATIN, COULIS DE CAMEL	6,90
Traditional blueberry pie	



LES GLACES

BANANA SPLIT	7,50
Glace vanille, sorbet fraise et glace chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème en neige Vanilla ice cream, strawberry sorbet, chocolate ice cream, banana fruit, warm chocolate, whipped cream	
DAME BLANCHE	7,00
Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, crème en neige / Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream	
COUPE DES ALPAGES	7,50
Sorbet mûre, sorbet myrtille, sorbet fraise des bois, coulis de fruits rouges, crème en neige Blackberry sorbet, blueberry sorbet, wild strawberry sorbet, red fruits coulis, whipped cream	
COOKIE MEE	7,50
1 boule de crème glacée chocolat cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookie, 1 boule de glace Nutty 1 scoop of chocolate cookie Ben & Jerry's ice cream with cookie pieces, 1 scoop of Nutty ice cream	
BERGERIE	7,50
Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings	
CAMELITO	7,50
Crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée praliné aux éclats de noisettes, glace vanille, Chantilly, sauce caramel / Salted caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts, vanilla ice cream, whipped cream, caramel sauce	

LES ALCOOLISÉES

COLONEL	7,50
Sorbet citron, Vodka 3 cl Lemon sorbet, Vodka 3 cl	
ALPAGE	7,50
Crème glacée Gènepi et liqueur de Gènepi 3 cl Gènepi ice cream and Gènepi liquor 3 cl	

LES DO IT YOURSELF

GLACE 2 BOULES	3,50
2 scoops of ice cream	
GLACE 3 BOULES	4,90
3 scoops of ice cream	

PARFUMS :

Fraise, citron, myrtille, vanille, café,
chocolat, chocolat blanc, caramel beurre salé
Strawberry, lemon, blueberry, vanilla, coffee,
chocolate, white chocolate, salted butter caramel

SUPPLÉMENT Extra :

Chocolat, coulis de fruits
rouges, ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruits
coulis, or whipped cream



POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Un restaurant du groupe Restoleil - LA BERGERIE - H21/22 - Création graphique : www.restoleil.com - Imprimé par Vistacom

POUR FINIR...

KF SPECIAUX 12cl

IRISH COFFEE	8,50
Whisky, sucre de canne, café, crème Whisky, brown sugar, coffee, cream	
FRENCH COFFEE	8,50
Cognac, sucre de canne, café, crème Cognac, brown sugar, coffee, cream	
ITALIAN COFFEE	8,50
Amaretto, sucre de canne, café, crème Amaretto, brown sugar, coffee, cream	
FARMER COFFEE	8,50
Gènepi, sucre de canne, café, crème Gènepi, brown sugar, coffee, cream	
AMERICAN COFFEE	8,50
Southern Comfort, Jack Daniel's, sucre de canne, café, crème Southern Comfort, Jack Daniel's, brown sugar, coffee, cream	

KF & T

CAFÉ Coffee	2,00
DÉCAFÉINÉ Decaffeinated	2,00
GRAND CAFÉ Large coffee	3,20
CAFÉ CRÈME Coffee with milk	3,40
CAPPUCCINO	3,50
CHOCOLAT Chocolate	3,20
CHOCOLAT LIÉGEOIS	3,90
THÉ - INFUSION Tea - infusion	3,00
VIN CHAUD Mulled wine	3,90

LES O MINÉRALES

	50cl	1l
VITTEL	3,80	5,80
SAN PELLEGRINO	3,80	5,80

MENU ENFANT 12,90€

Boisson incluse, enfant de -11 ans

Drink include, Kid's menu, children -11 years

CHOISIS 1 PLAT

- Pâtes à la carbonara ou bolognaise
Pasta with carbonara or bolognese sauce
- Pizza Bambino
Bambino pizza
- Mini Tartiflette
Mini tartiflette
- Steak haché, origine France, cuit à cœur*
French beef burger
- Aiguillettes de poulet croustillantes*
Crusty chicken strips*
- Aiguillettes de colin fish and chips*
Crusty colley strips*

*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX * Choose between :

- Frites / French fries
- Pâtes / Pasta
- Poêlée de légumes frais / Pan-fried vegetables

TA GOURMANDISE

- Salade de fruits frais
Fresh fruits salad
- Compote de pommes à boire
Apple compote
- Brownie au chocolat, sauce caramel
Brownie, caramel sauce
- Cornetto vanille ou chocolat
Vanilla or Chocolate ice cream cone

TA BOISSON 20CL

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Fuze tea,
Jus d'orange, jus de pomme, Capri-Sun, Vittel



MENU ENFANT AGÉ DE MOINS DE 11 ANS - MENU BOISSON COMPRISE
POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



10-31-3358 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org



Encre végétale certifiée.

