

RESTAURANT LA BERGERIE



La carte

Les entrées

€

**Croquettes de crevettes grises préparées par nos soins-
mesclun de salade et persil frit**

18.00

Unsere hausgemachte Garnalenkroketten-gemischter Salat und frittierte Petersilie

**Soupe de poissons méridionale au safran-toast-fromage râpé-
sauce rouille**

12.50

Fischsuppe an Safran-Rouille-geriebener Käse-gerösteter Toast

**Carpaccio de bœuf-crème de foie gras-vinaigrette aux airelles-
betteraves-mini shitakés au pickles-roquette-croûtons**

18.50

Rindercarpaccio-Crème an Gänseleber-Vinaigrette an Preiselbeeren-rote Beete-Mini Shitakes an Pickles-Ruccolasalat-Croûtons

Crevettes grises décortiquées-brunoise de pommes de terre à la

21.00

crème aigre-crème à l'oseil-herbes-tomates miel-bisque de crevettes grises

Geschälte graue Krevetten-Kartoffelwürfel an saure Sahne-Creme an Sauerampfer-Kräutern-Honigtomaten-Sosse an grauen Krevetten

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



**Bouchée à la reine « de luxe » : ris de veau-volaille des Polders-
duxelle de champignons-espuma de champignons des bois-
carpaccio de cèpes-jus de poule réduit à l'ail et aux herbes** **24.50**

« Luxus Königinpastetchen » : goldbraune Kalbsbriesnüssen-Geflügel von Polders-Champignons-Espuma an Waldpilzen-Steinpilzcarpaccio-Hühnersüd an Knoblauch und Kräuter

**Lard confit sur le coin de mon fourneau durant 12 heures et plus...- 17.50
légumes oubliés-caramel de Porto au sirop « Charlier »**

12 Stunden und mehr ...konfiertter Speck-vergessenes Gemüse-Karamell an Porto und Sirop « Charlier »

**Velouté de faisan-champignons du moment- 16.50
crème battue à l'huile de truffes-lard crispy**

Velouté vom Fasan-Champignons-Sahne an Trüffelöl-knuspriger Speck

**Noix de Saint Jacques dorées-feuilleté de champignons des bois- 24.50
sauce au vin blanc-salade d'herbes**

Goldbraune Jakobsmuscheln-Blätterteig an Waldpilze-Weissweinsosse-Salat von frischen Kräutern

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Les plats

€

Pièce de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou crème poivre vert- 22.50

grosses frites coupées à la main

Rindersteak BBB-Bearnaise oder Pfefferrahmsosse-handgeschnittene dicke Pommes

Filet pur BBB sauce au choix: béarnaise ou crème poivre vert- 30.00

grosses frites coupées à la main

Lendensteak BBB-Bearnaise oder Pfefferrahmsosse-handgeschnittene dicke Pommes

Filet de bar-laitue de mer-moules de Zeelande-céleri et poireaux 27.50

brûlés-grenailles sautées-sauce mousseline au curry-huile de livèche

Seebarschfilet-Algen-Muscheln von Zeeland-gebrannte Sellerie und Poree-geschwenkte Kartoffelchen-Mousselinesosse an Curry

Filet de faisan-sauce fine champagne-pommes caramélisées- 27.50

airelles-chicons-choux de Bruxelles-mousseline de céleri rave

Fasanfilet- feine Champagnersosse-karamalisierte Äpfel-Chicoree-Rosenkohl-Selleriepüree

Magret de canard-pommes de terre grenailles à la crème 23.00

de foie gras-oignons caramélisés-réduction aux épices orientales

Entenbrustfilet-Cremige Kartoffelchen an Gänseleber-karamalisierte Zwiebeln-Sud an orientalischen Gewürzen

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Filets de volaille des Polders-champignons des bois-jus à la viande- 22.00

crème à l'estragon-pommes de terre grenailles au piment d'Espelette

Geflügelfilet von Polders-Waldpilzen-Estragoncreme-Kartöfelchen an Piment d'Espelette

Râble de lièvre «façon Arlequin» (sauce crémée aux graines de 37.50

moutarde et sauce poivrade)-mousseline de céleri rave-

poire au vin rouge-chicons caramélisés-choux de Bruxelles

Hasenfilet « façon Arlequin » (Cremige Sosse an Senfkörnern und Poivradesosse)-Selleriepüree-Birne an Rotwein-karamelisierter Chicoree-Rosenkohl

Simple mais tellement bon...une sole meunière- 32.00

grosses frites coupées à la main et sauce tartare « maison »

Einfach doch so lecker...Seezunge Meunière-handgeschnittene dicke Pommes-hausgemachte Tartarsosse

Croustillants de ris de veau-duxelle de champignons- 34.00

légumes de saison-carpaccio de cèpes-jus de poule à l'ail et aux herbes

Krosse Kalbsbriesnüsse-Champignons-Gemüse der saison-Steinpilzcarpaccio-Hühnersüd an Knoblauch und Kräuter

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Les Desserts

Moelleux au chocolat servi tiède-glace caramel beurre salé 9.00

Weiches Schokoküchlein-lauwarm aufgetragen-Karamelleis an gesalzener Butter

Nougat glacé aux fruits secs caramélisés-coulis de fruits rouges 9.00

Eisnougat an karamellisiertem Dörrobst-Coulis an roten Früchten

Le grand assortiment de desserts « maison » 11.00

Der grosse Probierteller von Desserts des Hauses

Très classique mais tellement bon : une dame blanche 8.50

Klassisch doch so lecker : Dame Blanche

Coupe « colonel » : sorbet citron-vodka « Bison » 11.00

Eis « Colonel » (Zitronensorbet und Vodka Bison)

Le véritable Café Liégeois 9.00

Der echte « Café Liégeois »

L'assiette de fromages-sirup « Charlier » 11.00

Käseteller-Sirup « Charlier »

Suggestion : dessert du menu du mois 9.00

Unser Vorschlag : Dessert des Monatsmenü

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Suggestions pour accompagner votre dessert:

(au verre)

VIEUX PORTO

Porto 10 ans d'âge Burmester	9.00
Porto 10 ans d'âge Kopke Wood	9.50
Porto millésimé 1999 Kopke	14.00

VINS DOUX

Muscat Chorus	5.00
Gewürztraminer René Meyer	5.00
Alsace Charlotte de Turckheim (1/2 sec)	5.00
Banyuls blanc, vdn 1/2 sec, cave Abbé Rousse	6.50