

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

**Noix croustillantes de ris de veau-fettuccinis -
jus crémeux-truffe fraîche d'été** **26.50**

Krosse Kalbsbriesnüsse-frische Fettuccini- Rahmsosse an schwarzen Trüffelbröckchen

**Carpaccio de bœuf BBB-cru de champignons-roquette-pesto-
bruschetta de tomates** **17.00**

Rindercarpaccio BBB-rohe Champignons-Ruccolasalat-Pesto-Bruschetta mit Tomaten

**Foie gras poêlé-abricots caramélisés à la lavande-
sauce vin rouge au sirop Charlier** **22.00**

Gebratene Gänseleber-karamelisierte Aprikosen an Lavendel-Sosse an Rotwein und Sirop « Charlier »

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



**Sardine grillée-légumes marinés : carottes, fenouil, radis,
cornichons-huile de citron-tuile de pain** **17.50**

Gegrillte Sardinen-mariniertes Gemüse : Möhren, Fenchel, Radieschen, Gurken-Zitronenöl

**Vitello tonnato-fraicheur de frégola-burrata-
tomates miel confites-salade d'herbes** **18.50**

Vitello Tonnato-Fregola Sarda-Burrata-konfierte Honigtomaten-Salat an frischen Kräutern

**Noix de Saint Jacques dorées-pâtes fraîches-
sauce vin blanc-truffe fraiche d'été** **27.50**

Goldbraune Jakobsmuscheln-frische Nudeln-Weissweinsosse-Sommertrüffeln

**Dos de cabillaud-beurre blanc à la sauge-toast-
caviar d'aubergines-courgettes- billes de tomates** **18.50**

Kabeljaufilet-Weissbuttersosse an Salbei-Toast-Auberginenkaviar-Zucchini

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Les plats

€

Pièce de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou crème poivre vert- 22.00

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- 29.00

grosses frites coupées à la main

Lendensteak BBB-Bearnaise oder Pfefferrahmsosse-handgeschnittene dicke Pommes

Carré d'agneau en croûte d'herbes-jus monté au beurre d'ail- 29.00

mini pommes de terre à la crème de basilic et au parmesan

Lammkaree in einer Kräuterkruste-Knoblauchsosse-Mini Kartoffelchen an Basilikum und Parmesan

Volaille fermière-jus aux épices marocaines-frites de patates douces 22.00

Geflügelfilet-Sosse an marokanischen Gewürzen-Pommes von Süsskartoffeln

Noix croustillantes de ris de veau-fettuccinis – 36.00

jus crémeux-truffe fraiche d'été

Krosse Kalbsbriesnüsse-frische Fettuccini- Rahmsosse an schwarzen Trüffelbröckchen

Magret de canard-réduction aux kumquats-assortiment de légumes 22.00

Entenbrustfilet-Sosse an Kumquats-Gemüse der Saison

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Aiguillettes de bœuf servies rosé-jus très corsé au Montepulciano- 25.00

risotto ultra crémeux-céleri-champignons-fèves

Rinder Scheibe « rosé » serviert-kräftige Sosse an Montepulciano-cremiger Risotto-Sellerie-Champignons-Bohnen

Croustillant de loup de mer-jus aux agrumes-cresson-artichauts- 26.50

polenta au safran-manges-tout

Knuspriger Seewolf-Sosse an Zitrusfrüchte-Kresse-Artischocken-Polenta an Safran-Gartenbohnen

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

Filets de bar-brocolis-fèves des marais-grenailles- 26.50

sauce safranée au Chardonnay

Seebarschfilet-Brocoli-Gartenbohnen-Sosse an Safran und Chardonnay-Kartöfelchen

(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