

# RESTAURANT LA BERGERIE

## Menu du mois

### Menu avec 2 entrées à 45 €

*Sélection de vins à 20 €*

### Menu avec 1 entrée à 39 € (choix entre 1 des 4 entrées)

*Sélection des vins 17 €*

**Le beau profitérole farçi à la crème de foie d'oie-magret de canard fumé-châtaignes-le tout dans un velouté de champignons du moment**

*Gefüllte Profiterole an Gänselebercreme-geräucherte Entenbrust-Kastanien-das alles in einer Champignonsuppe*

*ou/oder*

**Crevettes grises de nos côtes-sauce mousseline à l'huile d'olives-crème aux herbes-écrasé de pommes de terre à la ciboulette-tomates cerises confites-salade d'herbes**

*Grauen Garnelen von der belgischen Küste-Mousselinesosse an Olivenöl-Kräutercreme-gestampfte Kartoffeln mit Schnittlauch-kandierte Kirchtomaten-Kräutersalat*

\*\*\*\*\*

**Noix de Saint Jacques dorées-mousseline de choux fleur-crunch de lardons-huile de truffes blanches (suppl.5€)**

*Goldbraune Jakobsmuscheln-Blumenkohlpuree-knusprige Speckwürfel-weisses Trüffelöl (Zuschl.5€)*

*ou/oder*

**Filet de plie-gambas en tempura-fideua à l'encre de seiche-chorizo-petits pois-jus safrané**

*Schollenfilet-Gambas in Tempurateig-Fideua an Tintenfisch-Chorizo-Erbesen-Safransosse*

\*\*\*\*\*

**Dos de cabillaud-salade de blé à l'étouffée-salsifis-échalotes-comté 18 mois-jus à la viande-grenailles au piment d'Espelette**

*Kabeljaurücken-gedämpfter Weizensalat-Schwarzwurzel-Schalotten-18 Monate alter Comté-Bratensaft-Kartöffelchen an Piment d'Espelette*

*ou/oder*

**Les tranches de bœuf BBB servies rosé-jus crémeux à la moutarde-chicon braisé-chou de Savoie-pommes dauphines**

*Scheiben vom Rindersteak rosé gebraten-Senfsose-Chicoree-Wirsing-Dauphines*

\*\*\*\*\*

**Choc.choc.choc**

*Route de Henri-Chapelle 158, 4821 Andrimont (Dison) - 087/89.18.00 - restaurant.labergerie@outlook.be  
Ouvert du Jeudi au Vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Le Samedi de 18h30 à 21h30. Le Dimanche de 12h à 21h30*

# RESTAURANT LA BERGERIE

## LA CARTE

### Les entrées



€

**Croquettes de crevettes grises préparées par nos soins-**

**18.00**

**mesclun de salade et persil frit**

*Unsere hausgemachte Garnalenkroketten-gemischter Salat und frittierte Petersilie*

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

**12.50**

**sauce rouille**

*Fischsuppe an Safran-Rouille-geriebener Käse-gerösteter Toast*

**Croque-monsieur de foie gras poêlé-pommes caramélisées-**

**22.50**

**sauce au vieux vinaigre balsamique**

*Croque-Monsieur an gebratenem Gänseleber-karamalisierte Äpfel-Sosse an altem Balsamicoessig*

**Noix de ris de veau croustillantes-salsifis-échalotes-**

**24.00**

**jus à la viande-comté 18 mois**

*Gebratene Kalbsbriesnüsse-Schwarzwurzel-Schalotten-Bratensaft-18 Monate alter Comté*

**Le beau profiterole farçi à la crème de foie d'oie-magret de canard 17.00**

**fumé-châtaignes-le tout dans un velouté de champignons du moment**

*Gefüllte Profiterole an Gänselebercreme-geräucherte Entenbrust-Kastanien-das alles in einer Champignonsuppe*

# RESTAURANT LA BERGERIE



**Crevettes grises de nos côtes-sauce mousseline à l'huile d'olives- 19.00**

**Crème aux herbes-écrasé de pommes de terre à la ciboulette-tomates cerises confites-salade d'herbes**

*Grauen Garnelen von der belgischen Küste-Mousselinesosse an Olivenöl-Kräutercreme-gestampfte Kartoffeln mit Schnittlauch-kandierte Kirchtomaten-Kräutersalat*

**Noix de Saint Jacques dorées-mousseline de choux fleur- 24.50**

**Crunch de lardons-huile de truffes blanches**

*Goldbraune Jakobsmuscheln-Blumenkohlpuree-knusprige Speckwürfel-weisses Trüffelöl*

**Filet de plie-gambas en tempura-fideua à l'encre de seiche-chorizo- 18.50**

**petits pois-jus safrané**

*Schollenfilet-Gambas in Tempurateig-Fideua an Tintenfisch-Chorizo-Erbsen-Safransosse*

**Carpaccio de bœuf-copeaux de foie gras-vinaigrette aux brisures 18.50**

**de truffes-roquette-croûtons**

*Rindercarpaccio-Gänseleber-Vinaigrette an schwarzen trüffelbröckchen-Ruccolasalat-Brotwürfeln*

**Les plats €**

**Pièce de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou 22.50**

**Crème poivre vert-grosses frite maison**

*Rindersteak BBB-Bearnaise oder Pfefferrahmsosse-handgeschnittene dicke Pommes*

**Filet pur de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou 30.00**

**Crème poivre vert-grosses frites maison**

*Rindersteak BBB-Bearnaise oder Pfefferrahmsosse-handgeschnittene dicke Pommes*

# RESTAURANT LA BERGERIE



<b>Duo de magret de canard et foie gras poêlé-</b>	<b>24.00</b>
<b>jus aux épices orientales-fêves des marais-chicons caramélisés</b>	
<i>Duo von Entebrustfilet und gebratene Gänseleber-Sosse an orientalischen Gewürzen-Gemüseassortiment</i>	
<b>Filets de volaille des Polders-jus aux brisures de truffes-</b>	<b>22.00</b>
<b>légumes de saison</b>	
<i>Geflügelfilet von Polders-Sosse an schwarzen Trüffelbröckchen-Gemüse der Saison</i>	
<b>Dos de cabillaud-salade de blé à l'étouffée-salsifis-échalotes-</b>	<b>28.00</b>
<b>comté 18 mois-jus à la viande-grenailles au piment d'Espelette</b>	
<i>Kabeljaurücken-gedämpfter Weizensalat-Schwarzwurzel-Schalotten-18 Monate alter Comté-Bratensaft-Kartöffelchen an Piment d'Espelette</i>	
<b>Les tranches de bœuf BBB servies rosé-jus crémeux à la moutarde-</b>	<b>24.50</b>
<b>chicon braisé-chou de Savoie-pommes dauphines</b>	
<i>Scheiben vom Rindersteak rosé gebraten-Senfsosse-geschmorter Chicoree-Wirsing-Pommes dauphines</i>	
<b>Simple mais tellement bon...une sole meunière-</b>	<b>32.00</b>
<b>grosses frites coupées à la main et sauce tartare « maison »</b>	
<i>Einfach doch so lecker...Seezunge Meunière-handgeschnittene dicke Pommes-hausgemachte Tartarsosse</i>	
<b>Noix de ris de veau croustillantes-salsifis-échalotes-</b>	<b>29.50</b>
<b>jus à la viande-comté 18 mois</b>	
<i>Gebratene Kalbsbriesnüsse-Schwarzwurzel-Schalotten-Bratensaft-18 Monate alter Comté</i>	

# RESTAURANT LA BERGERIE



**Filet de bar-fideua à l'encre de seiche-petits pois-chorizo-  
jus safrané** **28.00**

*Seebarschfilet-Fideua an Tintenfisch-Chorizo-Erbesen-Safransosse*

## 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-sirop « Charlier »

# RESTAURANT LA BERGERIE

11.00

Käseteller-Sirup « Charlier »

**Suggestion : dessert du menu du mois**

**9.00**

*Unser Vorschlag : Dessert des Monatsmenü*

Bergerie

(suite page suivante)

**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**

# RESTAURANT LA BERGERIE

Bergerie

Route de Henri-Chapelle 158, 4821 Andrimont (Dison) - 087/89.18.00 - [restaurant.labergerie@outlook.be](mailto:restaurant.labergerie@outlook.be)  
Ouvert du Jeudi au Vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Le Samedi de 18h30 à 21h30. Le Dimanche de 12h à 21h30