

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

**Salade de noix de St. Jacques dorées-jambon de Parme-
vieux parmesan-vinaigrette aux brisures de truffes** **22.00**

Salat von goldbraune Jakobsmuscheln-Parmerschinken-Parmesan-Vinaigrette an schwarzen Trüffelbröckchen

**Foie gras poêlé-tartare de thon-avocat-mangue-
crème coriandre-sauce soja-salade d'herbes** **22.00**

Gebratene Gänseleber-Thunfischtartar-Avocado-Koriander-Sojasosse-Salat von frischen Kräutern

**Ravioli ouvert de ricotta au basilic-épinard-crevettes sauvages-
jus au parmesan-pignons de pin grillés** **17.50**

*Offene Ravioli von Ricotta an Basilikum-Spinat-wilde Crevetten-Parmesansosse-
gegrillte Pinienkerne*

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



**Filet de saumon cuisson simple face-bouillon dashi-yuzu-
concombres-radis-pommes granny** **17.50**

Lachsfilet einseitig gebraten-Brühe von Dashi-Yuzu-Gurken-Radieschen-Granny Smith Äpfel

**Filet de rouget-cornichons frais-jeunes oignons-asperges vertes-
mousseline au pickles** **17.50**

Rotbarschfilet-frische Gürkchen-Frühlingszwiebeln-grüne Spargel-Mousseline Sauce an Pickles

**Noix croustillantes de ris de veau-fettuccinis frais-
jus crémeux aux brisures de truffes** **23.00**

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

(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

Geflügelilet-Sosse an marokanischen Gewürzen-Pommes von Süsskartoffeln

Noix croustillantes de ris de veau-fettuccinis frais- 29.50

jus crémeux aux brisures de truffes

Krosse Kalbsbriesnüsse-frische Fettuccini- Rahmsosse an schwarzen Trüffelbröckchen

Magret de canard-chutney de tomates-jus au romarin-fèves- 22.00

courgette-coulis de poivrons- pommes dauphines

Entenbrustfilet-Tomaten Chutney-Rosmarinsosse-Gartenbohnen-Zucchini-Paprikacoulis-Pommes dauphines

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



**Le baby homard servi entier et grillé-beurre blanc aux herbes-
fettucinis frais 33.00**

Gegrillter Baby Hummer ganz serviert-Weissbuttersosse an frischen Kräutern-frische Fettuccinis

**Simple mais tellement bon...une sole meunière-
grosses frites coupées à la main et sauce tartare « maison » 32.00**

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

**Filets de bar-brocolis-cornichons frais-asperges vertes-grenailles-
sauce safranée au Chardonnay 26.50**

Seebarschfilet-Brocoli-frische Gürkchen-grüne Spargel-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

Tiramisu aux spéculos-espouma au Baileys-biscuit au café 9.00

Tiramisu an Spekulatius-Espuma an Baileys-Bisquit an Kaffee

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 » 11.00

Käseteller-Sirup « Charlier »

Suggestion : dessert du menu du mois 9.00

Unser Vorschlag : Dessert des Monatsmenü

Sabayon monté à la minute-glace vanille maison au lait de 11.50€/pers.

ferme et Grand Marnier (minimum 2 personnes)

Sabayon an Grand Marnier-Vanilleeis hausgemacht (für mindestens 2 Personen)

(suite page suivante)

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

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