

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

**Crevettes grises-burrata-tomates colorées-avocat-concombres-
coulis de tomates-crunch italien** **18.50**

Graue Garnelen-Burrata-bunte Tomaten-Advocado-Gurken-Tomatencoulis-italienischer Crunch

**Carpaccio de magret de canard-salade orientale de mangue,
orange, grenade, sésame-sauce soja** **17.50**

Entenbrustcarpaccio-orientalischer Salat von Mango-Orange-Granatapfel-Sesam-Sojasosse

**Duo de ris de veau et cuisses de caille caramélisées-
nouilles sautées au soja-sauce canard laqué** **20.00**

Duo von Kalbsbriesnüsse und karamelisierte Wachtelschenkel-geschwenkte Nudeln in Soja-Sosse an Pekinente

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Dos de cabillaud en croûte de pignons de pin et parmesan- 18.00

duxelle crue de champignons aux herbes-pommade de roquette-pesto

Kabeljaufilet in einer Parmesan- und Pinienkernekruste-rohe Champignons an Kräuter-Ruccolapommade-Pesto

Les 6 huitres creuses Gillardeau P4 22.50

Sechs Austern Gillardeau P4

Foie gras poêlé sur un pain brioche-pommes et poires acidulées- 22.00

sauce cuberdon

Gebratene Gänseleber auf Brioche-rohe Äpfel und Birnen-Cuberdonsosse

Noix de Saint Jacques dorées-focaccia aux poivrons confits- 22.00

asperges vertes-pesto

Goldbraune Jakobsmuscheln-Focaccia an konfierte Paprika-grüne Spargel-Pesto

(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

Filet de bar-asperges vertes grillées-jeunes oignons- 24.50

tomates miel confites-sauce mousseline au pickles

Seebarschfilet-grüne Spargel-junge Zwiebeln-konfierte Sherrytomaten-Musselinsosse an Pickles

Filet pur de porc ibérique-haricots verts-choux fleur- 26.50

purée d'oignons- jus au naturel

Filet pur von Pata Negra-grüne Bohnen-Blumenkohl-Zwiebelpüree-natürlicher Saft

Noix de ris de veau croustillantes-jus à la truffe-champignons- 29.50

grenailles au piment d'Espelette-manges tout-fèves des marais-

Krosse Kalbsbriesnüsse-Sosse an Trüffelbröckchen-Gartenbohnen-Kartoffelchen an Piment d'Espelette-Champignons

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Filet de volaille des Polders-sauce aux épices marocaines- 22.00

frites de patates douces

Geflügelfilet der Polders-Sosse an marokanischen Gewürzen-Pommes von Süsskartoffeln

Magret de canard-réduction aux kumquats-grenailles- 22.00

légumes de saison

Entenbrustfilet-Sosse an Kumquats-Kartöfelchen-Gemüse der Saison

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 Kartöfelchen an Basilikum und Parmesan

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

Dos de cabillaud-beurre blanc au Vermouth-haricots verts- 27.50

manges tout-fèves des marais-pommes de terre grenailles au piment d'Espelette

Kabeljaufilet-Weissbuttersosse an Vermouth-Bohnen-Gartenbohnen-Kartöfelchen an Piment d'Espelette

(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