

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 crémeux à
l'huile de truffes** **23.00**

Krosse Kalbsbriesnüsse-frische Fettuccini-Rahmsosse an schwarzen Trüffelbröckchen

Foie gras poêlé-betteraves-cerises-jus à la Kriek-crumble **22.00**

Gebratene Gänseleber-Rote Beete-Kirschen-Sosse an Kriek-Crumble

**Tartare de bœuf coupé au couteau-sauce au cerfeuil-toast à la
crème de parmesan-haricots-tomates miel-radis-oignons pickles** **17.50**

Handgehacktes Rindertartar-Kerbelsosse-Toast an Parmesancreme-Bohnen-Honigtomaten-marinierte Zwiebeln

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



**Carpaccio de saumon frais mariné aux agrumes-crème aigre-
crème coriandre-cru de fenouil-salade d'herbes-tuile de pain à
l'encre de seiche** **17.50**

Lachscarpaccio mariniert an Zitrusfrüchten-sauere Sahne-Koriandercreme-roher Fenchel-Kräutersalat-Crackers an Tintenfisch

**Pâtes fraîches aux moules-persil plat-jeunes oignons-ail-piment-
huile de livèche-poireaux** **18.00**

Frische Nudeln an Muscheln-Petersilie-Knoblauch-junge Zwiebeln-Piment-Poree

**Noix de Saint Jacques dorées ; comme une salade César :
sucrine-parmesan et lard crispy-vinaigrette aux anchois-
graines bio-épices cajun-croûtons** **24.50**

Goldbraune Jakobsmuscheln, wie ein Cesar Salat : Parmesan-knuspriger Speck-Anchovis Vinaigrette-Brotwürfeln

(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

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

Noix croustillantes de ris de veau-fettuccinis crémeux à 34.00

l'huile de truffes

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



Filets de plie-salicorne-feta-variété de tomates-mousseline à 26.00

l'huile d'olives-grenailles au piment d'Espelette

Schollenfilets-Feta-Tomaten-Sauce mousseline an Olivenöl-Kartöfelchen an Piment d'Espelette

Duo de foie gras poêlé et volaille des Polders-jus à la Kriek- 27.50

cerises-betteraves

Duo von gebratenem Gänseleber und Geflügelfilet-Sosse an Kriek-Kirschen-Rote Beete

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