

RESTAURANT LA BERGERIE

Nous sommes en congés annuels du lundi 20/08/2018 au mercredi 05/09/2018 inclus.

Tous les jours sauf le samedi : « Menu Plaisir »- trois services à 32€. Sélection de vins à 17€. Menu enfant (jusque 12 ans) 16€.

Chaque jeudi soir : « jeudi privilège » : menu 3 services*-apéritif maison-eau-vins (3 verres)-café pour 48€ (*servi pour l'ensemble de la table)

Menu du mois à partir du jeudi 6/9/2018

Menu avec 2 entrées à 45 € (tous les jours)

Sélection de vins à 20 €

Menu avec 1 entrée à 39 € (choix entre 1 des 4 entrées ; pas le samedi)

Sélection des vins 17 €

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

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

ou/oder

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

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

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

ou/oder

Noix de Saint Jacques dorées ; comme une salade César :sucrine-parmesan et lard crispy-vinaigrette aux anchois-graines bio-épices cajun-croûtons (suppl.5€)

Goldbraune Jakobsmuscheln, wie ein Cesar Salat : Parmesan-knuspriger Speck-Anchovis Vinaigrette-Brotwürfeln (Zuschl 5€)

Filets de plie-salicorne-feta-variété de tomates-mousseline à l'huile d'olives-grenailles au piment d'Espelette

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

ou/oder

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

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

Espouma de chocolat-caramel-glace vanille maison au lait de ferme-crumble-fleur de sel

Espuma von Schokolade-Karamell-hausgemachtes Vanilleeis-Crumble an gesalzener Butter

(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

Menu « gastronomie italienne » SERVI JUSQU'AU 19/08/2018 INCLUS

Menu avec 2 entrées à 45 € (tous les jours)

Sélection de vins à 20 €

Menu avec 1 entrée à 39 € (choix entre 1 des 4 entrées ; pas le samedi)

Sélection des vins 17 €

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

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

ou/oder

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

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

Noix de Saint Jacques dorées-pâtes fraîches-sauce vin blanc-truffes d'été (suppl. 6,50€)

Goldbraune Jakobsmuscheln-frische Nudeln-Weissweinsosse-Sommertrüffel (Zuschl. 6.50€)

ou/oder

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

Kabeljaufilet-Weissbuttersosse an Salbei-Toast-Auberginenkaviar-Zucchini

Aiguillettes de bœuf servies rosé-jus très corsé au Montepulciano-risotto ultra crémeux-céleri-champignons-fèves

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

ou/oder

Croustillant de loup de mer-jus aux agrumes-cresson-artichauts-polenta au safran-manges-tout

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

Glace straciatella « maison » au lait de ferme-espuma de cerises-cerises Amarena-crumble Amaretti

Hausgemachtes Straciatella Eis-Espuma an Kirschen-Kirschen Amarena-Crumble Amaretti