



A PARTAGER! To Share!

- PLANCHE DE LA BERGERIE** 16,50
 Bresaola, Comté, grelots de Savoie, figatelli, tomme de Savoie, jambon cru de Savoie, beignets de crevettes et tamura de légumes Bresaola, Comté, dry sausage from Savoie, figatelli, Tomme de Savoie, raw ham from Savoie, shrimp fritters and vegetable tamura
- CROMESQUI DE FROMAGE, HERBES DE PROVENCE & CŒUR DE TOMATE** 6,90
 Fromage avec inclusions d'herbes de Provence et fourré d'une préparation à la tomate Cheese cromesqui stuffed with Provence herbs and heart tomato

LES ENTRÉES Starters

- SOUPE À L'OIGNON ET SES CROÛTONS TOUT SIMPLEMENT** 6,90
 Bouillon de volaille, oignons, croûtons, fromage French onions soup with croutons : Chicken broth, onions, cheese, croutons
- SALADE SAVOYARDE** 9,80
 Salade, tomates cerises, croûtons, noix, copeaux de Beaufort, lard paysan de Savoie grillé, oeuf poché & vinaigrette maison Salad, cherry tomatoes, diced bacon, croutons, walnuts, poached egg, Beaufort cheese shavings, home-made dressing
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD, DORÉ AU MIEL** 10,00
 Salade, tomates, chèvre, toast, noix, herbes et jambon cru de Savoie Salad, goat's cheese roasted with honey on toast, local raw ham with herbs, tomatoes and walnuts
- SALADE CRISPY CHICKEN** 14,00
 Cœur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet pané, focaccia au romarin, parmigiano reggiano, œuf dur Salad & arugula, breaded chicken slices, rosemary focaccia, parmigiano reggiano, hard-boiled egg

LES BRUSCHETTAS

- BRUSCHETTA SAVOYARDE** 13,50
 Jambon cru de Savoie, crème de fromage, tomates, Reblochon, pommes de terre, persillade Savoy raw ham, cheese cream, tomatoes, Reblochon cheese, potatoes, parsley & garlic
- BRUSCHETTA ITALIENNE** 13,50
 Tomates, mozzarella di bufala, pesto rosso, roquette, crème de balsamique, crumble de parmesan Tomatoes, mozzarella di bufala, pesto rosso, arugula, balsamic cream, parmesan crumble

LES PÂTES & WOK Pastas & wok

- LASAGNES MAISON AL FOURNO** 14,00
 Pesto de roquette et salade verte Home made backed lasagna, arugula pesto, green salad
- LINGUINE À LA BOLOGNAISE** 12,00
 Bolognese pasta
- LINGUINE À LA CARBONARA** 12,00
 Carbonara pasta
- WOK DE POULET** 16,90
 Nouilles chinoises, poulet, pousses de soja, coriandre, carottes, courgettes, chou chinois, gingembre, sauce soja, miel Chinese noodles, chicken, bean sprouts, coriander, carrots, zucchini, Chinese cabbage, ginger, soy sauce, honey

LES PIZZAS

- BAMBINO (- 11 ans) (Kids - 11 year)** 6,70
 Tomato, mozzarella, jambon blanc Tomato, mozzarella, ham
- MARGHERITA** 9,00
 Tomato, mozzarella Tomato, mozzarella
- ROMANA** 10,00
 Tomato, mozzarella, jambon Tomato, mozzarella, ham
- REINE** 10,50
 Tomato, mozzarella, jambon, champignons Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- QUATTRO FORMAGGI** 11,50
 Tomato, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Emmental Tomato, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, Emmental

ENTRE TERRE & MER Meat & Fish

- BAVETTE POÊLÉE SAUCE ÉCHALOTES, frites** 16,50
 Fried flank steak with shallots sauce, french fries
- ENTRECÔTE XL 300 GRS, FRITES** 23,00
 XL rib steak (300 g), french fries
- CHESSEBURGER DE LA BERGERIE** 17,50
 Bun's, steak haché frais charolais 150grs, oignons caramélisés, Reblochon, roquette / Bun's, fresh minced beef (150g), onions, Reblochon cheese, arugula
- BURGER SAVOYARD** 15,50
 Bun's, Steak haché frais Charolais 150 grs, herbes fraîches, oignons caramélisés, lard paysan de Savoie grillé, fromage à raclette fondu Bun's, fresh minced beef (150g), fresh herbs, local grilled bacon, caramelized onions, raclette cheese
- MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA PLANCHA** 18,90
 Jus miel et sesame doré, thym, romarin, pommes de terre grenailles / Duck breast grilled a la plancha, served with honey juice, golden sesame, thyme, rosemary & new potatoes
- BIG FISH 'N' CHIPS, SAUCE TARTARE** 13,90
 Filet de cabillaud dans sa panure, frites Cod fillet in its breadcrumbs, served with french fries & tartar sauce

• GARNITURES AU CHOIX •

- Frites, pâtes, haricots verts, poêlée de petits légumes
 Side dishes : French fries, pasta, green beans, pan-fried vegetables
- Viande accompagnée de la sauce de votre choix : poivre, bleu ou cèpes (supplément 2 €)
 Sauce of your choice : pepper, blue cheese, ceps (extra 2€)

- LA GRANGE** 11,50
 Tomato, mozzarella, chorizo, oeuf pancetta, pommes de terre, oignon Tomato, mozzarella, potatoes, chorizo, pancetta, onions, egg
- SAVOYARDE** 11,90
 Tomato, mozzarella, lardons, oignons confits, Reblochon, pommes de terre Tomato, mozzarella, diced bacon, confit onions, potatoes, Reblochon
- YÉTI** 11,90
 Crème fraîche, mozzarella, oignons, poulet, champignons / Cream, onions, mozzarella, chicken, mushrooms
- HAWAIIENNE** 11,50
 Tomato, mozzarella, jambon, ananas Tomato, mozzarella, ham, pineapple
- DIAVOLITO** 12,90
 Tomato, gorgonzola, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, copeaux de spianatta, basilic frais, huile d'olive, roquette / Tomato, gorgonzola, cherry tomatoes, after cooking: mozzarella di bufala, spianatta, basil, olive oil, arugula
- SUPPLÉMENT Extra** 1,00
 Oeuf, crème fraîche, ananas, ... Egg, cream, pineapple...

NOS SPÉCIALITÉS

Pour 2 personnes minimum, prix par personne, sauf pour la Tartiflette, Croziflette & Boite chaude
 For 2 persons minimum price per person, except for Tartiflette, Croziflette & Boite chaude

- TARTIFLETTE** 17,50
 Servie avec du jambon cru de Savoie & salade verte, pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Tartiflette served with local raw ham & green salad. Diced bacon & onions, sautéed potatoes, melted Reblochon

- CROZIFLETTE & SALADE VERTE** 17,00
 Crozets, crème, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné
Crozets (Savoy pasta), cream, bacon, onions, melted & browned Reblochon served with a green salad

- BOÎTE CHAUDE** 23,00
 Fromage fondu dans sa boîte, servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre
Baked cheese served with cold meats, green salad and potatoes

- RACLETTE GRANDE TRADITION** 21,50
 Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette de Savoie, salami), pommes de terre & salade verte
Melted cheese served with a cold meats assortment, jacket potatoes and green salad

- L'INCONTURNABLE PIERRADE** 20,50
 Tranches de boeuf accompagnées de frites, sauces : tartare, cocktail, aioli
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with french fries. Sauces : tartare, cocktail, aioli

- FONDUE SAVOYARDE** 18,50
 Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté, de Beaufort parfumés au vin blanc et kirsch, accompagnée de salade verte
Croutons of bread ready to dip into a caquelon of melted Emmental, Comté and Beaufort flavoured with white wine and kirsch. Served with green salad

- FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES** 26,00
 accompagnée de salade verte
Savoy fondue with morel mushrooms, served with green salad

- FONDUE BOURGUIGNONNE À L'HUILE PARFUMÉE** 23,50
 Dés de boeuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude accompagnés de frites, sauce : tartare, cocktail, aioli
Bourguignonne fondue : Dices of beef ready to dip into a pot of hot oil. Served with french fries, 3 sauces : tartare, cocktail, aioli

Supplément assiette de charcuterie :
 4 € par personne
 Extra cold meats plate : 4 € per person

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND DE LA BERGERIE 1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée, 1 mini salade de fruits, 1 mini mousse au chocolat Coffee or tea served with a mini crème brûlée, a mini fruits salad, a mini chocolate mousse	7,00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON Bourbon vanilla crème brûlée	6,50
FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE Smooth chocolate cake with custard	7,20
MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON OURSON À LA GUIMAUVE Chocolate mousse and gummy bear	6,80

TARTE AUX MYRTILLES À L'ANCIENNE Traditional blueberry pie	6,50
PROFITEROLES GOURMANDES Glace parfum chocolat noisette façon Rocher, glace vanille, glace confiture de lait, crème de marrons, chocolat chaud, Chantilly Chocolate hazelnut ice-cream, vanilla ice cream, dulce de leche ice cream, chestnut cream, whipped cream, warm chocolate	7,00
TARTE TATIN, COULIS DE CAMEL Traditional blueberry pie	6,50



LES GLACES

BANANA SPLIT Glace vanille, sorbet fraise et glace chocolat, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly Vanilla ice cream, strawberry sorbet, chocolate ice cream, banana fruit, warm chocolate, whipped cream	7,50
DAME BLANCHE Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, Chantilly / Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream	7,00
COUPE DES ALPAGES Sorbet mûre, sorbet myrtille, sorbet fraise des bois, coulis de fruits rouges, Chantilly Blackberry sorbet, blueberry sorbet, wild strawberry sorbet, red fruits coulis, whipped cream	7,50
COOKIE MEE 1 boule de crème glacée chocolat cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookie, 1 boule de glace Nutty 1 scoop of chocolate cookie Ben & Jerry's ice cream with cookie pieces, 1 scoop of Nutty ice cream	7,50
BERGERIE Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, Chantilly, copeaux de chocolat White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings	7,50
CARAMELITO Crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée praliné aux éclats de noisettes, glace vanille, Chantilly, sauce caramel / Salted caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts, vanilla ice cream, whipped cream, caramel sauce	7,50

LES ALCOOLISÉES

COLONEL Sorbet citron, Vodka 3 cl Lemon sorbet, Vodka 3 cl	7,50
ALPAGE Crème glacée Gènepi et liqueur de Gènepi 3 cl Gènepi ice cream and Gènepi liquor 3 cl	7,50

LES DO IT YOURSELF

GLACE 2 BOULES 2 scoops of ice cream	3,50
GLACE 3 BOULES 3 scoops of ice cream	4,90
PARFUMS : Fraise, citron, myrtille, vanille, café, chocolat, chocolat blanc, caramel beurre salé Strawberry, lemon, blueberry, vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, salted butter caramel	
SUPPLÉMENT Extra : Chocolat, coulis de fruits rouges, ou Chantilly Chocolate sauce, red fruits coulis, or whipped cream	1,00

CONSULTEZ TOUTE LA CARTE BAR

Scannez le code avec votre smartphone
Consult the drinks menu
Scan the code with your smartphone



POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du groupe Restoleil - LA BERGERIE - H20/21 - Création graphique : www.restoleil.com - Imprimé par Vistarcom

APÉRITIFS

RICARD 2cl	2,80
CAMPARI 4cl	3,50
KIR 12cl Pêche, mûre, cassis, framboise, châtaigne Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry, chestnut	3,00
KIR PÉTILLANT 12cl	4,50

BIÈRES PRESSION

KRONENBOURG	25cl	50cl	3,20	5,90
GRIMBERGEN Blanche			3,70	6,40

BIÈRES BOUTEILLES

CARLSBERG	33cl	5,00
GRIMBERGEN Blonde, Ambrée, Rouge		5,00
SKOLL, CORONA		5,50
DESPERADOS		5,60

SODAS, JUS ET SIROPS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ORANGINA, FUZETEA, SPRITE SCHWEPPE 33cl	3,20
TOURTEL TWIST 27,5cl Agrume ou Citron Citrus or Lemon	3,50
SIROP À L'EAU 33cl	2,20
PERRIER 33cl	3,20
JUS ou NECTARS DE FRUITS 25cl Pomme, orange, ananas, abricot, pamplemousse, fraise, tomate Apple, orange, pineapple, apricot, grapefruit, strawberry, tomato	3,20

COCKTAILS env. 20cl

SANS ALCOOL PARADISE DREAM Ananas, saveurs fraise, framboise, grenadine & pêche blanche Pineapple juice, cascade of strawberry, raspberry, grenadine & white peach flavors	6,50
CARRIBEAN SUN Tourbillon exotique au jus d'orange et saveurs mangue, passion, papaye et kiwi Orange juice, mango, passion fruit, papaya & kiwi flavors	6,50
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse Fresh mint, lime, brown sugar & sparkling water	6,50

AVEC ALCOOL

SPRITZ Aperol, prosecco, eau gazeuse Aperol, prosecco, sparkling water	6,90
MOJITO Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre & eau gazeuse Rum, fresh mint, lime, sugar & sparkling water	8,00
PINA COLADA Rhum, Malibu, lait, jus d'ananas Rum, Malibu, milk, pineapple juice	7,50
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'orange, passion, pêche et melon Vodka, orange juice, passion, peach & melon	7,50
BIKINI Téquila, Gin, ananas Tequila, Gin, pineapple	7,50

LES VINS AU VERRE Glass of wine 12cl

Vins Rouges Red wine	
MERLOT AOP	2,80
AOP BORDEAUX, CHÂTEAU CHAI NEUF	3,80

Vin Blanc White wine	
AOP SAVOIE, ABYMES CHAI NEUF	3,80

Vin Rosé Rose wine	
AOP SAVOIE, GAMAY Rosé / Rose wine	3,80

Vin Pétillant Sparkling wine	
AOP CRÉMANT DE SAVOIE	4,90

LE POT LYONNAIS 25cl 50cl

SAUVIGNON, 12,5° Blanc / White wine	4,90	9,00
MERLOT, 12,5° Rouge / Red wine	4,90	9,00
CABERNET, 12,5° Rosé / Rose wine	4,90	9,00

LES VINS BLANCS White 37,5cl 75cl

AOC SAVOIE, CHIGNIN BERGERON, GASTRONOMIE	38,00
AOP SAVOIE, APREMONT, GASTRONOMIE	13,50 23,00
AOP SAVOIE, ABYMES, GASTRONOMIE	21,00
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ, DOMAINE FÉLIX	29,00

LES VINS ROSÉS Rose 37,5cl 75cl

AOP SAVOIE, GAMAY CUVÉE GASTRONOMIE	13,00 23,00
AOP CÔTES DE PROVENCE, CLARA, CUVÉE EQUUS	27,00

LES VINS ROUGES Red 37,5cl 75cl

AOP SAVOIE, MONDEUSE, CUVÉE GASTRONOMIE	16,00 31,00
AOC PINOT DE SAVOIE, CUVÉE GASTRONOMIE	13,00 22,00
AOP SAVOIE, GAMAY CUVÉE RÉSERVÉE	21,00
AOP VALLÉE DE LOIRE, CHINON, DOMAINE DE LA ROCHE HONNEUR	28,00
AOP BEAUJOLAIS, MORGON, DOMAINE TEMPÉRÉ	31,00
AOP CÔTES DU RHÔNE, CANTE CIGALE	17,00
AOP BORDEAUX, CHÂTEAU CHAI NEUF	18,00
AOP BORDEAUX, SAINT EMILION, CHÂTEAU GRAVES DU BERT	35,00
AOC BOURGOGNE, COTEAUX BOURGUIGNONS	26,00
AOC BOURGOGNE, HAUTES CÔTES DE BEAUNE, LES PERRIÈRES	44,00