

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

**Cannelloni de carpaccio de bœuf- foie d'oie-céleri rave-parmesan-
roquette-mayonnaise à la truffe** **18.00**

Cannelloni von Rindercarpaccio-Gänseleber-Parmesan-Ruccolasalat-Mayonnaise an schwarzen Trüffelbröckchen

**Un grand classique...Les moules de Zeelande en croûte-
jus au curry-épinards-céleri vert** **18.00**

Muscheln aus Zeeland im Teigmantel-Curry-Spinat-Selleri

**Noix de Saint Jacques dorées-risotto-champignons du moment-
jus crémeux à l'estragon-crumble d'oignons** **24.50**

Goldbraune Jakobsmuscheln-Risotto-Champignons-Estragonsoss-Crumble von Zwiebeln

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Filet de pigeon ramier-crème de panais-oignons caramélisés au lard- 17.50

jus corsé à la Syrah

Filet von Ringeltaube-Creme an Pastinake-karamelisierte Zwiebeln-Speck-Sosse an Syrah

Velouté de faisan-champignons du moment-

16.50

crème battue à l'huile de truffes-lard crispy

Velouté vom Fasan-Champignons-Sahne an Trüffelöl-knuspriger Speck

Trois préparations de saison sur une même assiette :

25.00

***Velouté de faisan ;**

***Foie gras poêlé-poire au vin rouge-jus à la syrah-crumble de fruits secs ; *Carpaccio de bœuf-céleri rave-vinaigrette aux brisures de truffes-roquette-parmesan**

*Drei kleine Zubereitungen auf einem Teller : *Fasancremesuppe ; *gebratene Gänseleber, Birne an Rotwein-Sosse an Syrah-Crumble von Dörrobst ; *Rindercarpaccio-Sellerie-Vinaigrette an schwarzen Trüffelbröckchen-Ruccolasalat-Parmesan*

(Suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Les plats

€

Pièce de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou 22.50

champignons crème truffes-grosses frites maison

Rindersteak BBB-Bearnaise oder Champignonrahmsosse an Trüffelbröckchen-handgeschnittene dicke Pommes

Filet pur de bœuf BBB sauce au choix: béarnaise ou 30.00

champignons crème truffes-grosses frites maison

Rindersteak BBB-Bearnaise oder Champignonrahmsosse an Trüffelbröckchen-handgeschnittene dicke Pommes

Filet de biche-boudin noir-sauce poivrade-poire au vin rouge- 29.00

mousseline de choux de Bruxelles-aielles-chicons

Hirschfilet-Blutwurst-Poivradesosse-Birne an Rotwein-Rosenkohlpüree-Preiselbeeren

Dos de cabillaud-choux pointu et poireaux au piment-beurre blanc 27.50

à la bisque de crevettes-pommes de terre grenailles sautées

Kabeljaufilet-Spitzkohl-Poree-Weissbuttersosse an grauen Garnelen-Kartöffelchen

Filet de faisan-sauce fine champagne-garniture de 27.50

légumes d'automne

Fasanfilet- feine Champagnersosse-Gemüse der Saison

(suite page suivante)

RESTAURANT LA BERGERIE



Duo de magret de canard et foie gras poêlé-

24.00

jus aux épices orientales-fêves des marais-chicons caramélisés

Duo von Entebrustfilet und gebratene Gänseleber-Sosse an orientalischen Gewürzen-Gemüseassortiment

Filets de volaille des Polders-champignons des bois-jus à la viande- 22.00

crème à l'estragon-pommes de terre grenailles au piment d'Espelette

Geflügelfilet von Polders-Waldpilzen-Estragoncreme-Kartöfelchen an Piment d'Espelette

Râble de lièvre «façon Arlequin» (sauce crémée aux graines de 37.50

moutarde et sauce poivrade)poire au vin rouge-chicons caramélisés-

mousseline de choux de Bruxelles

Hasenfilet « façon Arlequin » (Cremige Sosse an Senfkörnern und Poivradesosse)-Birne an Rotweinkaramelisierter Chicoree-Rosenkohl

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

Croustillants de ris de veau-champignons du moment-

34.00

légumes de saison-jus de veau corsé-cumble d'oignons

Krosse Kalbsbriesnüsse-Champignons-Gemüse der saison-Kalbsfond

(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

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 |