

Menu du Terroir à 26,90 euros

Quiche Lorraine 

Spécialité Lorraine

ou

Melon Jambon



Mignon de Porc Sauce Mirabelle 

ou

Poisson du Jour selon l'arrivée



Baba au Rhum 

ou

Crème Brûlée Vanillée

Servi uniquement du Lundi au Vendredi Midi,

Menu du Terroir 2 formules à midi

choix ci-dessus

entrée + plat ou plat + dessert = 20,90 €

entrée + plat + dessert = 26,90 €

Menu du Terroir 1 formule le soir

choix ci-dessus

entrée + plat + dessert = 26,90 €



Au Déjeuner, le Menu « Retour du Marché »

entrée du jour + plat du jour + dessert du jour = 18,70 €

PLAT DU JOUR : 9,90 €

Menu du Jour servi au déjeuner du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Tous les jours SUGGESTIONS AU TABLEAU

Menu de Saison à 35,90 euros

Carpaccio de Bœuf (Pesto, Parmesan, Roquette)

ou

Saumon Fumé (Saumon Fumé, Oignons, Rouge Câpres)



Entrecôte 280 grammes/ sauce Poivre ou Barbecue

ou

Escalope de Veau crème et Champignons



Charlotte au Chocolat

ou

Iles Flottantes



Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant *Sous la Vigne* vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h
sauf fermeture les Samedi midi et Dimanche soir

Menu « Dégustation »

À savourer à partir de deux personnes, pour une table complète

Foie Gras de Canard Chutney du Moment



Saint Jacques sur lit de Poireaux



Filet de Bœuf



Ronde des Pâturages



Café ou Thé Gourmand

Menu à 63,20 € par personne et servi à partir de 2 personnes

La Formule « Accord Mets et Vins »

Ce menu servi en accord mets et vins à 169 € pour deux personnes comprenant

Une Coupe Lorraine : Crème de Mirabelle et Blanc de Blanc Brut,
Une Dégustation de 3 vins Proposés par notre sommelier

Baptême, Communion, Mariage, Anniversaire, repas de Famille :
La Bergerie présente à chacun de vos évènements : n'hésitez plus !
Demandez nous !

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant *Sous la Vigne* vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h
sauf fermeture les Samedi midi et Dimanche soir

Entrées

Quiche Lorraine	9,80
Jambon Melon	9,80
Tartare de Bœuf version « entrée »	12,00
Carpaccio de Bœuf (Pesto, Parmesan, Roquette)	11,90
EN PLAT	16,90
Salade Gourmande (Salade, Tomates, Saumon Fumé, Magret Fumé, Foie Gras)	16,20
EN PLAT	19,50
Saumon Fumé (Saumon Fumé, Oignons, Rouge Câpres)	15,90
Composé de Crudités	10,90
Composé de Charcuteries (Pâté, Jambon de Pays, Jambon cuit, Fuseau)	14,90
Foie Gras de Canard, Chutney du Moment Et sa Brioche Tiède	19,90
<u>Spécialité de la Maison</u> Salade de Noix de Saint Jacques et Foie Gras poêlée	26,50



Menu Enfant

Pour nos petits Hôtes menu à 9,90 € : enfants de moins de 12 ans

Filet de Poisson du Jour **ou** steak frites
Glace **ou** Charlotte au Chocolat

Tous les plats de poissons et de viandes sont servis avec un accompagnement
Accompagnement supplémentaire 3,90

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant *Sous la Vigne* vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h
sauf fermeture les Samedi midi et Dimanche soir

Viandes

Mignon de Porc Sauce Mirabelle	17,90
Souris d'Agneau au Thym	19,70
Mignon de Veau sauce Forestière	23,90
Entrecôte 280 grammes/ sauce Poivre ou Barbecue	22,80
Filet de Bœuf (Nature ou Poivre ou Sauce Echalote)	26,80
Escalope de Veau à la crème et champignons	17,80

Belle saison ... profitons du Moment

Tartare Minute de Bœuf préparé par le Maître d'hôtel	17,80
Assiette de Charcuteries, Crudités, Fromage Blanc Et Pommes de Terre	17,80

Poissons

Poisson du Jour selon l'arrivée	18,80
Saint Jacques sur lit de Poireaux,	26,80

BURGERS Maison :

Burger de La Bergerie Salade, Tomate, oignons Rouge, cheddar, sauce Bergerie	17,60
---	-------

Merci de nous préciser allergies, menus spéciaux, diététiques, vegan, ou autres,
Afin que notre chef vous prépare un repas spécial,
La carafe d'eau est à disposition de notre clientèle

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant *Sous la Vigne* vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h
sauf fermeture les Samedi midi et Dimanche soir

Fromages

Assiette de Fromages 7,90

Desserts :

Charlotte au chocolat 9,50

Crème Brulée Vanillée 9,50

Nougat Glacé 9,50

Baba au Rhum 10,00

Supplément d'arrosage de Rhum + 2 €

Iles Flottantes 9,50

Café ou Thé gourmand 9,50

Spécialité de la Maison

Chou Lorrain 10,50

Spécialité Chou Lorrain : Sorbet Mirabelle & Chocolat

dans un chou pâtissier sorbet **Mirabelle** flambé à l'alcool d'eau-de-vie de **Mirabelle**

Coupes de Glaces :

Banana Split :

Glace Vanille, Fraise, Chocolat ; coulis de Chocolat et Banane 10,00

Coupe :

2 Boules 6,90

3 Boules 7,40

Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel Beurre salé,

Barbe à Papa, Café

Sorbets : Fraise Sangana, Framboise, Citron, Cassis, Pomme, Passion

Toute l'équipe

vous souhaite une bonne dégustation !

Prix en euros taxes et service compris.

Le restaurant *Sous la Vigne* vous accueille tous les jours de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h
sauf fermeture les Samedi midi et Dimanche soir