

À LA CARTE

EN ATTENDANT...

La planche à partager, assortiment charcuteries et fromages (2 pers)	12
---	----

ENTRÉES

Croustillant de chèvre frais aux aromates	12
Spirale de carottes confites et caramélisées au miel parfumé au cumin	13
Mosaïque de poireaux en feuille de nori, vinaigrette truffée	16
Queues de gambas rôties, carpaccio de betterave marinée	17

PLATS

Filet de merlan roulé à la citronnelle et son émulsion, légumes du marché	19
Le homard en raviole ouverte, frègola Sarda façon risotto, bisque à l'estragon	24
Joues de cochon confites au grand vin de Lastours, polenta et légumes parfumés	18
Filet de bœuf façon Rossini, crémeux de panais aux éclats de noisettes	25

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés	12
---------------------------------	----

DESSERTS

Pavlova aux fruits du moment	10
Mousse de fromage blanc citronnée, gelée au thym citron	10
Brioche perdue maison, confiture de vieux garçon	10
Larme au chocolat comme une forêt noire	10



M E N U

du marché

2 plats (Entrée, plat ou plat, dessert) 30€

3 plats (Entrée, plat, dessert) 38€

ENTRÉES

Croustillant de chèvre frais aux aromates

•
Spirale de carottes confites et caramélisées au miel parfumé au cumin

PLATS

Filet de merlan roulé à la citronnelle et son émulsion,
légumes du marché

•
Joues de cochon confites au Grand Vin de Lastours,
polenta et légumes parfumés

DESSERTS

Pavlova aux fruits du moment

•
Mousse de fromage blanc citronnée, gelée au thym citron

•
Brioche perdue maison, confiture de vieux garçon

•
Larme au chocolat comme une forêt noire

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, supplément 12€



MENU ENFANT

Plat, dessert & boisson 18€

Nuggets ou volaille
Purée, Pâtes ou Frites
Dessert du jour

M E N U

du Chef

2 plats (Entrée, plat ou plat, dessert) 38€

3 plats (Entrée, plat, dessert) 45€

ENTRÉES

Mosaïque de poireaux en feuille de nori, vinaigrette truffée

•

Queues de gambas rôties , carpaccio de betterave marinée

PLATS

Le homard en raviole ouverte, frégola Sarda façon risotto,
bisque à l'estragon

•

Filet de bœuf façon Rossini,
crèmeux de panais aux éclats de noisettes

DESSERTS

Pavlova aux fruits du moment

•

Mousse de fromage blanc citronnée, gelée au thym citron

•

Brioche perdue maison, confiture de vieux garçon

•

Larme au chocolat comme une forêt noire

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, supplément 12€



LES VINS DU DOMAINE

			
	12cl.	75cl.	150cl.
Château de Lastours Grand Vin Blanc 2024 AOP Corbières <i>Roussanne, Vermentino</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rosé 2024 AOP Languedoc <i>Grenache, Cinsault</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rouge 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	6	26	49
Château de Lastours Grande Réserve 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	10	49	95

Accords Mets & Vins

3 verres (12cl) de Château de Lastours Grand Vin	15
---	----



BOISSONS

Softs

Eau Minérale Sémillante 75cl	4
Eau gazeuse Sémillante 75cl	4
Sirops - Menthe Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Orgeat - 2cl	2,50
Sodas - Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier, Orangina, Limonade, Ice Tea - 33cl	3,80
Red Bull - 25cl	5
Jus de Fruit - Pomme, Orange, Multifruit, Ananas - 25cl	3,80

Alcools

Bière locale Les têtes Plates - Blonde 33cl	6,50
Bière Mil.lenari Blonde - bouteille 33cl	6,50
Bière Mil.lenari White- bouteille 33cl	6,50
Bière Mil.lenari Combava lemon- bouteille 33cl	8
Spritz à la française - Pardi, Blanquette de Limoux - 12cl	10
Gin tonic Local - Gin Bohème et Fever tree - 6cl	

Champagnes

Champagne Haton Brut Classic - bouteille 75cl	45
Champagne Heidsieck Brut Réserve - bouteille 75cl	83

Digestifs

Rhum, Diplomatico 4cl	7
Armagnac, Domaine de Laballe 4cl	7
Cognac, Planat Bio 4cl	7
Crème de Gin Bohème 6cl	7
Cabanel, Digestif local - menthe, citron, mandarine - 6cl	6

Boissons chaudes

Café expresso / allongé / décaféiné	2,50
Café double / américain	3,50
Noisette	2,50
Capuccino	4
Thé - Infusion	3,50



RESTAURANT
LA BERGERIE
TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

HORAIRES

du mercredi au dimanche midi

Déjeuner 12h 13h30

Dîner 19h 21h

Réservation 04 68 48 73 40