

## APÉRITIFS

|   |              |
|---|--------------|
| Ricard, Pastis  | 3.2€         |
| Martini blanc, Martini Rouge, Porto, Suze, Muscat                   | 4.5€         |
| Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Châtaigne, Myrtille             | 4.2€         |
| Kir Royal Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Châtaigne, Myrtille       | 9€           |
| Spritz  | 8.5€         |
| Verre de Vin de Pays, Rouge Merlot /Rosé Cabernet /Blanc Chardonnay | 3.2€         |
| Verre de Sauternes  | 7.5€         |
| Vins du moment  | Voir ardoise |
| Coupe de Champagne sélection Maison                                 | 8€           |
| Coupe de Champagne GH Mumm Cordon Rouge                             | 12€          |
| Américano, Campari orange, Martini Gin                              | 8€           |
| Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Havana avec soda                 | 7.5€         |

## BIÈRES PRESSION

|                | 25 cl | 50 cl |
|----------------|-------|-------|
| Amstel         | 3.4€  | 6.6€  |
| Heineken       | 3.8€  | 7.4€  |
| Pelfort Blonde | 3.8€  | 7.4€  |
| Edelweiss      | 4€    | 7.8€  |
| Guiness        | 4€    | 7.8€  |
| Affligem       | 4€    | 7.8€  |

## BIÈRES BOUTEILLE

|  |      |
|--|------|
| Desperados, Corona, Duvel, Kriek Mort Subite, Chimay Bleue/Blanche 33 cl | 6.5€ |
| Lagunitas IPA 35.5 cl  | 6.6€ |
| Bière des 3 Vallées 33 cl  | 6.6€ |
| Magners 50 cl  | 8€   |
| Erdinger Blanche 50 cl   | 7.8€ |
| Jupiler sans alcool 25 cl  | 4.5€ |
| Cidre Français 33cl  | 5.5€ |

## SODAS ET SOFTS

|  |      |
|--|------|
| Pepsi, Perrier, Orangina, Limonade, IceTea 33 cl                           | 3.7€ |
| Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic, Schweppes Mojito 25 cl                 | 3.7€ |
| Sirop à l'eau, Verre de lait   | 2.5€ |
| Red Bull   | 5€   |
| Ginger Beer Bundaberg 37.5 cl  | 6.5€ |
| Orange, Tomate, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Mangue 25 cl | 3.6€ |

## BOISSONS CHAUDES

|  |      |                    |      |
|--|------|--------------------|------|
| Expresso, décaféiné  | 2.1€ | Noisette           | 2.2€ |
| Grand Café   | 3.6€ | Grand Café au Lait | 3.7€ |
| Cappuccino   | 4€   | Chocolat Chaud     | 3.5€ |
| Chocolat Chantilly   | 4.5€ | Thé et Infusions   | 3.3€ |
| Vin Chaud  | 4€   | Grog               | 7€   |
| Chocolat Rhum, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, etc ... aux choix |      |                    | 7.5€ |
| Pomme chaude : Cognac aromatisé à la poire et jus de pomme chaud     |      |                    | 7.5€ |

Prix Nets Service Compris

## ENTRÉES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix</b>   | 12.5 € |
| <i>Goat cheese with Honey and Walnuts</i>   |        |
| <b>Salade Niçoise Revisitée au Thon Mi-Cuit</b> Salade mélée, Tomates, Haricots Verts, Oeuf, Oignons, Olives      | 16 €   |
| <i>Mixed Salad, Tomatoes, French Beans, Fresh Tuna, Egg, Onions, Olives</i>                                       |        |
| <b>Oeufs de Poule BIO Pochés façon Meurette</b> Lardons, Champignons, Croutons et Sauce Vin Rouge                 | 16 €   |
| <i>Organic Poached Eggs, Bacon, Mushroom, Croutons and Red Wine Sauce</i>   |        |
| <b>Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger</b>                               | 15 €   |
| <i>Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil</i>   |        |
| <b>Salade Savoyarde</b> Salade mélée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur  | 13€    |
| <i>Salad, Croutons, Bacon, Cheese, Egg</i>  |        |
| <b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Chutney et Réduction de Vin Chaud</b>                                   | 19 €   |
| <i>Homemade Duck Foie gras</i>  |        |
| <b>Salade César des Montagnes</b> Salade Mêlée, Tomates, Oignons, Poulet Poêlé, Croutons, Speck Italien, Parmesan | 15 €   |
| <i>Mixed lettuce, Tomatoes, Onions, Pan fried Chicken, Croutons, Italian Speck, Parmesan</i>                      |        |
| <b>Poke Bowl Végé au Tofu Fumé</b> Riz Gourmand, Tomates, Champignons, Avocats, Choux, Carottes, Tofu ...         | 14.5 € |
| <i>Rice, Tomatoes, Mushrooms, Avocado, Cabbages, Carrots, Tofu...</i>   |        |
| <b>Coeur de Saumon Fumé Maison Ecossais "Label Rouge", Crumble de Noisette et Crème d'Avocat</b>                  | 18 €   |
| <i>Scottish "Label Rouge" Smoked Salmon, Hazelnut Crumble and Avocado Cream</i>                                   |        |

## SOUPES DE LA FERME, PÂTES ET RAVIOLES LABEL ROUGE

|   |        |
|---|--------|
| <b>Soupe à l'oignon et Fromage gratiné</b>  | 9.5€   |
| <i>French Onions Soup</i>   |        |
| <b>Soupe Goulasch au Boeuf Épicé et aux Légumes</b>   | 10.5€  |
| <i>Spicy Beef and Vegetable Soup</i>  |        |
| <b>Pâtes au choix : Bolognaise / Carbonara : Lardons et Champignons / aux Légumes</b>                   | 12.5€  |
| <i>Pasta of your choice : Bolognese / Carbonara Bacon, Mushroom, Cream, Egg / Pasta with Vegetables</i> |        |
| <b>Ravioles Label Rouge à la Crème et au Basilic</b>  | 15€    |
| <i>Ravioles Pasta, Cream and Basil</i>  |        |
| <b>Ravioles Label Rouge aux Girolles</b>  | 17€    |
| <i>Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream</i>   |        |
| <b>Croque Monsieur, Frites et Salade</b>  | 14.5 € |
| <i>Toasted Cheese and Ham Sandwich</i>  |        |

## PLANCHES DE LA FERME

|  |     |
|--|-----|
| <b>Planche Saucisson et Tomme de Savoie</b> Dry Sausage and Local Cheese         | 14€ |
| <b>Planche Apéro</b> Assortiment de Charcuteries, Toasts de Chèvre Chaud au Miel | 16€ |
| <i>Deli Pork meat mix, Goat Cheese Toast with Honey</i>                          |     |
| <b>Planche Terrine</b> Assortiment de Charcuteries et Terrine Maison             | 18€ |
| <i>Deli Pork meat mix, Homemade Farmhouse Paté</i>                               |     |

## MENU ENFANT / CHILDREN MENU

|  |     |
|--|-----|
| <b>Une Boisson Enfant</b>  | 13€ |
| <b>Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise</b>   |     |
| <b>Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison ou Glace Enfant</b>  |     |
| <i>A Soft Drink, Fresh Beef Steak with French Fries or Spaghetti Bolognese and a Fruit Compote or a Chocolate Mousse or a Children Ice Cream</i> |     |

Prix Nets Service Compris

## VIANDES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Entrecôte Grillée, Frites</b> <i>Grilled Rib Steak</i>   | 23 €  |
| <b>Côte de Boeuf VBF Grillée Sauce Béarnaise Frites Maison et Salade - Pour 2 Pers</b> <i>Grilled beef rib</i>  | 58 €  |
| <b>Cheeseburger Frites</b> Haché Frais VBF 150gr<br><i>Cheeseburger with Fresh Beef Steak 150gr and Fries</i>   | 15 €  |
| <b>Farm'Burger Gourmand</b> Haché Frais Charolais 180gr, Bacon, Fromage, Roquette et Frites Maison<br><i>Hamburger with Fresh Charolais Beef Steak 180gr, Cheese, Bacon, Rucola salad and Fresh Fries</i> | 20 €  |
| <b>The Double Farm'Burger XXL Gourmand, Frites Maison</b>   | 25 €  |
| <b>Magret de Canard Jus Corsé, Miel et Épices Douces, Pommes Grenailles</b><br><i>Breast of Duck with Honey and Sweet Spices</i>  | 23 €  |
| <b>Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, Champignons des Bois et Purée Maison</b><br><i>Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes</i>                                      | 18.5€ |
| <b>"Sashimi" de Boeuf, Crème de Wasabi, Mesclun Gourmand</b><br><i>Sashimi Style Beef with Wasabi Cream</i>   | 20 €  |
| <b>Épaule d'Agneau Confité Lentement, Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles - Pour 2 Pers</b><br><i>Lamb Shoulder Confit with Garlic and Thyme, Sauted Potatoes</i>                                   | 56 €  |
| <b>Côte de Veau Poêlée, Jus aux Trompettes de la Mort, Pommes Grenailles</b><br><i>Veal Chop with Black Trumpet Mushrooms, and Sauted Potatoes</i>  | 28 €  |
| <b>Pavé de Filet de Boeuf Grillé, Gratin Dauphinois</b><br><i>Grilled Beef Tenderloin</i>   | 26 €  |
| <b>Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles</b><br><i>Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes</i>   | 22 €  |
| <b>Joue de Boeuf fondante à la Mondeuse, Purée Maison et Légumes d'hiver</b><br><i>Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Mashed Potatoes</i>  | 18 €  |
| <b>Tartare de Boeuf Charolais Coupé au Couteau, Mesclun, Frites Maison</b><br><i>Freshly Chopped Raw Beef, Mesclun Salad and Fresh Fries</i>  | 21 €  |

*Toutes nos viandes de Boeuf sont originaires de France, d'Allemagne et des Pays Bas*

**Sauces au Choix : Poivre, béarnaise 2 € / morilles 5 €**

## POISSONS

|  |      |
|--|------|
| <b>Pavé de Saumon Ecossais "Label Rouge", Riz Gourmand</b>           | 21 € |
| <i>Scottish "Label Rouge" Salmon Steak</i>                           |      |
| <b>Wok de Gambas, Nouilles et Légumes</b>                            | 26 € |
| <i>Prawns, Noodles and Vegetables Wok Style</i>                      |      |
| <b>Poêlée de Saint-Jacques Fraîches, Riz Noir et Légumes d'Hiver</b> | 29 € |
| <i>Panfried Fresh Scallops, Black Rice/Vegetables</i>                |      |
| <b>Steak de Thon Mi-Cuit, Riz Gourmand</b>                           | 22 € |
| <i>Tuna Steak Half Grilled with Rice</i>                             |      |

## SPECIALITÉS

|  |      |
|--|------|
| <b>Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade Verte</b>  | 19 € |
| <i>Potatoes, bacon, Local cheese, Mixed Salad</i>  |      |
| <i>Les Spécialités suivantes sont servies uniquement à l'intérieur et pour 2 personnes minimum. Prix par personne.</i> |      |
| <b>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages, Salade Verte</b>   | 21 € |
| <i>Cheese fondue, Mixed Salad</i>  |      |
| <b>Raclette de Savoie à la Rampe</b>   | 24 € |
| <i>Hot Melted Cheese with a Selection of Sliced Dried Sausages, Ham and Potatoes</i>                                   |      |

## FROMAGES

|   |      |
|---|------|
| <b>Assiette des Fromages de La Ferme, Mesclun et Noix</b> | 9 €  |
| <i>The Farmhouse Cheese Board</i>                         |      |
| <b>Saint Marcellin de La Mère Richard</b>                 | 10 € |

## DESSERTS

### Desserts et Suggestions du Jour à l'Ardoise ...

|   |      |
|---|------|
| <b>CheeseCake Gourmand, Spéculoos et Citron Vert</b>  | 7.5€ |
| <b>Tiramisu Maison</b>  | 7.5€ |
| <b>Croquant Chocolat Noisette</b>   | 9€   |
| <i>Hazelnuts and Chocolate Crunch</i>   |      |
| <b>Poire de Savoie façon Belle Hélène</b>   | 8€   |
| <i>Savoy Pear, Chocolate Sauce, Vanilia Ice Cream and Whipped cream</i>                             |      |
| <b>Crème Brûlée Maison</b>  | 7€   |
| <b>Tarte Framboises Fraîches Maison</b> <i>Homemade Fresh Raspberry Tart</i>                        | 9€   |
| <b>Profiterole, Glace Vanille et Chocolat Chaud, Chantilly</b>                                      | 8.5€ |
| <i>Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce</i>  |      |
| <b>Tartes Gourmandes Maison à l'Ardoise</b> Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat ... | 7.5€ |
| <i>Homemade Tarts Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate ...</i>                                     |      |
| <b>Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Fleur de Sel</b>  | 10€  |
| <i>French Toast with Caramel Ice Cream</i>  |      |
| <b>Mousse au Chocolat Maison</b>  | 6.5€ |
| <i>Chocolate Mousse</i>   |      |
| <b>Cèpe Savoyard</b>  | 8€   |
| <i>Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>   |      |
| <b>Café Gourmand</b>  | 9€   |
| <i>Greedy coffee</i>  |      |
| <b>Paris-Brest Praliné, Amande et Noisette</b>  | 8.5€ |
| <b>Irish Coffee, French Coffee, Farm Coffee</b>   | 7.5€ |
| <b>Chocolat ou Caramel Liégeois</b>   | 7.5€ |
| <i>Chocolate or Caramel Sundae</i>  |      |
| <b>Dame Blanche</b>   | 7.5€ |
| <i>Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream</i>  |      |
| <b>Colonel</b>  | 8€   |
| <i>Vodka and Lime Sorbet</i>  |      |
| <b>Coupe Bellevilloise au Génépi</b>  | 8€   |
| <i>Génépi and Génépi Ice Cream</i>  |      |
| <b>Coupe Mojito</b> Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe  | 8€   |
| <b>Banana Split</b> Glaces Vanille, Fraise et Chocolat, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly         | 8€   |
| <b>Boules de Glaces et Sorbets au Choix</b>   | 2.3€ |
| <i>Vanille de Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Rhum des Antilles, Noix de Coco</i>           |      |
| <i>Sorbets : Mojito, Lime, Strawberry, Red Fruits, Pineapple, Passion Fruit</i>                     |      |

Pour vos Soirées Gourmandes n'hésitez pas à consulter Notre Carte du Soir

Réservation Conseillée / [lafermedereberty.com](http://lafermedereberty.com) / Le Village de Reberty 2000 / 04.79.00.77.01

# CARTE DES VINS

## **Vins Blancs de Savoie**

|  | <b>75 cl</b> | <b>37,5 cl</b> |
|--|--------------|----------------|
| Apremont Propriétaire Domaine Masson             | 20€          | 13€            |
| Apremont « Cuvée La Déchirée » Domaine Masson    | 28€          |                |
| Roussette Cru Monterminod 2016 Maison Bouvet     | 30€          |                |
| Roussette de Marestel Cuvée Vieilles Vignes 2018 | 26€          |                |
| Chignin Bergeron La Chancelière Domaine Félix    | 28€          |                |

## **Vins Rouges de Savoie**

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Gamay de Savoie A.O.C   | 18€ | 11€ |
| Mondeuse « Vieilles Vignes » Cuvée Gastronomie 2017 puis 2018 | 26€ | 14€ |
| Mondeuse Cuvée Guillaume Charles Maison Bouvet 2015           | 45€ |     |

## **Vins Rosés**

|  |     |  |
|--|-----|--|
| Rosé de Savoie « Le Pure » Maison Jean Perrier           | 22€ |  |
| Côtes de Provence Saint André de Figuière 2018 puis 2019 |     |  |
| Bouteille de 75 cl                                       | 26€ |  |
| Bouteille de 50 cl                                       | 18€ |  |
| Magnum de 150 cl   | 45€ |  |

## **Vins Blancs de la Vallée du Rhône**

|  |     |  |
|--|-----|--|
| Crozes Hermitage « Petite Ruche » 2017 Maison Chapoutier | 38€ |  |
|--|-----|--|

## **Vins Rouges de la Vallée du Rhône**

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Côtes du Rhône Bio Parallèle 45 2017 puis 2018              | 21€  | 12.5€ |
| Crozes Hermitage « Les Jalets » 2017 Paul Jaboulet          | 32€  |       |
| Saint Joseph « Deschants » 2016 puis 2017 Maison Chapoutier | 37€  |       |
| Châteauneuf du Pape « Mont Redon » 2016 Abeille-Fabre       | 54€  |       |
| Hermitage « La Chapelle » 2003 Paul Jaboulet                | 148€ |       |

## **Vins du Bordelais**

|  |      |  |
|--|------|--|
| Margaux « Brio de Cantenac Brown » 2014 puis 2015          | 60€  |  |
| Pauillac Grand Cru Classé « Château Lynch Bages » 2004     | 164€ |  |
| Haut Médoc « Mademoiselle L » 2015                         | 38€  |  |
| Saint-Émilion Grand Cru « Château Carteau » 2015 puis 2016 | 48€  |  |
| Saint Estephe « Château Les Ormes de Pez » 2012            | 72€  |  |
| Pauillac « Echo de Lynch Bages » 2011                      | 88€  |  |
| Pessac-Léognan « Esprit de Chevalier » 2012 puis 2016      | 58 € |  |

## **Coups de cœur du chef vin de pays d'Oc**

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Chemin de Moscou Bio Rouge 2016 puis 2017 Domaine Gayda | 45€ |  |
| Viognier Blanc 2018 Domaine Gayda                       | 19€ |  |

## **Vins Blancs de Bourgogne**

|  |      |     |
|--|------|-----|
| Chablis Vieilles Vignes 2015 puis 2016 La Chablisienne         | 34€  | 18€ |
| Meursault Premier Cru 2017 « Château de Blagny » Maison Latour | 70€  |     |
| Chassagne Montrachet 2018 Domaine Colin                        | 65€  |     |
| Puligny Montrachet 1er Cru Les Demoiselles 2016 Domaine Colin  | 112€ |     |

## Vins Rouges de Bourgogne

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Pinot Noir 2017 Comte de Montebello                              | 75 cl | 32€ |
| Nuits Saint Georges 1er Cru 2013 Les Corvées Pagets La Vougerais |       | 98€ |
| Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 2015 Latour                 |       | 72€ |
| Gevrey Chambertin 2015 Comte de Montebello                       |       | 84€ |
| Santenay 1er Cru les Gravières 2016 Domaine Colin                |       | 48€ |
| Château Corton Grancey 2014 Maison Latour                        |       | 96€ |

## Pichets de La Ferme

|   |       |     |    |
|---|-------|-----|----|
| Vin Blanc « Chardonnay » en Vin de Pays | 50 cl | 12€ | 9€ |
| Vin Rouge « Merlot » en Vin de Pays     |       | 12€ | 9€ |

## EAUX MINÉRALES

|        | 50 cl | Litre |
|--------|-------|-------|
| Evian  | 4€    | 5.5€  |
| Badoit | 4.5€  | 6€    |

## CHAMPAGNES

|  |      |
|--|------|
| Sélection de La Ferme                  | 48€  |
| G.H. Mumm Cordon Rouge 75 cl           | 65€  |
| Louis Roederer Brut Premier 75 cl      | 80€  |
| Laurent Perrier Rosé 75 cl             | 95€  |
| Ruinart Blanc de Blanc 75 cl           | 95€  |
| Veuve Clicquot Ponsardin 75 cl         | 80€  |
| Veuve Clicquot Ponsardin Magnum 150 cl | 140€ |
| Cristal Roederer millésime             | 220€ |

## ALCOOLS & DIGESTIFS

|  |      |
|--|------|
| Get 27, Malibu, Cointreau, Bailey's, Grand Marnier, Marie Brizard  | 7.5€ |
| Gin Hendrick's   | 11€  |
| Gin Plymouth   | 11€  |
| Génépi, Chartreuse Verte ou Jaune                                  | 7.5€ |
| Marc de Savoie   | 7.5€ |
| Rhum Cubain Pacto Navio  | 9€   |
| Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans                          | 9€   |
| Armagnac, Calvados, Cognac   | 7.5€ |
| Cognac XO, Armagnac XO   | 13€  |
| Eaux de vie (Poire William's, Framboise, Mirabelle)                | 7.5€ |
| Cardhu, Jack Daniel's, Chivas, Wild Turkey, Rhum brun Havana 7 ans | 8€   |
| Royal Salute 21 ans  | 15€  |
| Four Roses Single Barrel   | 9€   |
| Whisky Glenlivet 15 ans  | 10€  |
| Farm coffee, Irish coffee, French coffee                           | 7.5€ |
| Alcool + Red Bull  | 8€   |

Prix Nets Service Compris