

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€
Guinness	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€

ENTRÉES

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

SOUPES DE LA FERME, PÂTES ET RAVIOLES LABEL ROUGE

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

PLANCHES DE LA FERME

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

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

Une Boisson Enfant	13€
Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise	
Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison ou Glace Enfant <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

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

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

SPECIALITÉS

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

FROMAGES

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

DESSERTS

Desserts et Suggestions du Jour à l'Ardoise ...	
CheeseCake Gourmand, Spéculoos et Citron Vert	7.5€
Tiramisu Maison	7.5€
Croquant Chocolat Noisette	9€
<i>Hazelnuts and Chocolate Crunch</i>	
Poire de Savoie façon Belle Hélène	8€
<i>Savoy Pear, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream and Whipped cream</i>	
Crème Brûlée Maison	7€
Tarte Framboises Fraîches Maison <i>Homemade Fresh Raspberry Tart</i>	9€
Profiterole, Glace Vanille et Chocolat Chaud, Chantilly	8.5€
<i>Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce</i>	
Tartes Gourmandes Maison à l'Ardoise <i>Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat ...</i>	7.5€
<i>Homemade Tarts Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate ...</i>	
Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Fleur de Sel	10€
<i>French Toast with Caramel Ice Cream</i>	
Mousse au Chocolat Maison	6.5€
<i>Chocolate Mousse</i>	
Cèpe Savoyard	8€
<i>Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>	
Café Gourmand	9€
<i>Greedy coffee</i>	
Paris-Brest <i>Praliné, Amande et Noisette</i>	8.5€
Irish Coffee, French Coffee, Farm Coffee	7.5€
Chocolat ou Caramel Liégeois	7.5€
<i>Chocolate or Caramel Sundae</i>	
Dame Blanche	7.5€
<i>Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream</i>	
Colonel	8€
<i>Vodka and Lime Sorbet</i>	
Coupe Bellevilloise au Génépi	8€
<i>Génépi and Génépi Ice Cream</i>	
Coupe Mojito <i>Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe</i>	8€
Banana Split <i>Glaces Vanille, Fraise et Chocolat, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly</i>	8€
Boules de Glaces et Sorbets au Choix	2.3€
<i>Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Fleur de Sel, Génépi, Rhum des Antilles, Noix de Coco</i>	
<i>Sorbets : Mojito, Citron Vert, Fraise, Fruits des Bois, Ananas, Fruit de la Passion</i>	
<i>Vanilla of Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Rhum, Coconut</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 / Le Village de Reberty 2000 / 04.79.00.77.01

CARTE DES VINS

Vins Blancs de Savoie

	75 cl	37,5 cl
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 coeur 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 « Châ teau 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

	75 cl
Pinot Noir 2017 Comte de Montebello	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

		50 cl
Vin Blanc « Chardonnay » en Vin de Pays	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€

