

COCKTAILS

Espresso Martini	Vodka, Espresso, Liqueur de café, Sirop de sucre	12€
Negroni	Martini rouge, Campari, Gin	8€
Mojito	Rhum Havana 3 ans, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse	9€
Caïpirinha	Cachaça, Citron vert, Sucre de canne	9€
Ti-Punch	Rhum, Citron vert, Sucre de canne	8€
Margarita	Téquila, Triple sec, Jus de citron vert	9€
Irlandais	Whisky, Crème de pêche, Ginger beer	9€
Chartreux	Chartreuse verte, Jus d'ananas, Citron vert	9€
Eléphant Rose	Rhum, Pisang, Malibu, Jus d'ananas, Grenadine	9€
Poudreuse	Génépi, Crème de pêche, Jus d'orange, Crème de cassis	9€
Gin Fizz	Gin, Jus de citron, Tonic, Chantilly	9€
Spritz	Pétillant, Apérol, Eau gazeuse	8.5€
Cosmopolitan	Vodka, Triple sec, Jus de cranberry, Jus de citron	9€
Piste bleue	Whisky, Triple sec, Tonic, Curaçao	9€
Manga	Cachaça, Jus de mangue, Sirop de canne	9€
Moscow Mule	Vodka, Ginger beer, Jus de citron vert, Trait d'Angostura	9.5€
White Russian	Vodka, Lait, Liqueur de café	9€
Piña Colada	Rhum, Malibu, Jus d'ananas, Chantilly	9€
Américano Maison, Martini Gin		8€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Dix de Conduite	Jus d'orange, Jus d'abricot, Jus d'ananas, Sirop de grenadine	5.5€
Soft Mojito	Sirop de mojito, Feuilles de menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse	6.5€
Soft Piña Colada	Jus de coco, Jus d'ananas, Sirop de rhum	6.5€
Dahu	Jus d'orange, Lait, Sirop de cassis	5.5€
Marmotte	Jus d'abricot, Jus de pomme, Pulco, Limonade, Feuilles de menthe	6€

MILK-SHAKES

Vanille, Fraise, Chocolat, Mojito, Caramel, Banane, Citron vert, Ananas, etc ...	6.5€
--	------

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 /Rose 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

	25cl	50cl
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	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€

ENTRÉES

Velouté de Panais, Huile de Noisette et Chips de Légumes	12€
<i>Parsnip Soup, Hazelnut Oil and Vegetable Crisps</i>	
Assiette de Charcuterie du Terroir	15€
<i>Deli Meat Mix</i>	
Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix	12.5€
<i>Goat Cheese Toasts with Honey and Walnuts</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Chutney et Réduction de Vin Chaud	19€
<i>Homemade Farmhouse Foie Gras</i>	
Verre de Sauternes	7€
Coeur de Saumon Fumé Maison Ecossais “ Label Rouge”,	18€
Crumble de Noisette et Crème d’Avocat	
<i>Scottish “Label Rouge” Smoked Salmon, Hazelnut Crumble and Avocado Cream</i>	
Salade Savoyarde	13€
Salade mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur	
<i>Salad, Croutons, Bacon, Cheese, Egg</i>	
Soupe à l’Oignon et Fromage gratiné	9.5€
<i>French Onion Soup</i>	
Poke Bowl Végé au Tofu Fumé	14.5€
Riz Gourmand, Tomates, Champignons, Avocats, Choux, Carottes, Tofu ...	
<i>Rice, Tomatoes, Mushrooms, Avocado, Cabbages, Carrots, Tofu ...</i>	
Salade César des Montagnes	15€
Salade Mêlée, Tomates, Oignons, Poulet Poêlé, Croutons, Speak Italien, Parmesan	
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Pan fried Chicken, Croutons, Italian Speak, Parmesan</i>	
Oeufs de Poule BIO Pochés Façon Meurette	16€
Oeufs Pochés, Lardons, Croutons et Sauce Vin Rouge	
<i>Organic Poached Eggs with Bacon and Red Wine Sauce</i>	
Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger	15€
<i>Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil</i>	
Salade Niçoise Revisitée au Thon Mi-Cuit	16€
Salade mêlée, Tomates, Haricots Verts, Oeuf, Oignons, Olives	
<i>Mixed Salad, Tomatoes, Beans, Tuna, Egg, Onions, Olives</i>	
Mille Feuille d’Escargots et Girolles à la Tomme de Savoie	19€
<i>Snails, Chanterelles, Local Cheese</i>	

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	16€
	<i>Deli Pork meat mix, Goat Cheese Toast with Honey</i>	
Planche Terrine	Assortiment de Charcuteries et Terrine Maison	18€
	<i>Deli Pork meat mix, Homemade Farmhouse Paté</i>	

VIANDES

Entrecôte Grillée, Grosses Frites	23€
<i>Grilled Rib Steak</i>	
Côte de Veau Poêlée, Jus aux Trompettes de la Mort, Pommes Grenailles	28€
<i>Veal Chop with Black Trumpet Mushrooms</i>	
Pavé de Filet de Boeuf Grillé, Gratin Dauphinois	26€
<i>Grilled Beef Tenderloin</i>	
Pavé de Filet de Boeuf aux Morilles, Gratin Dauphinois	31€
<i>Grilled Beef Tenderloin with Morels Sauce</i>	
Tartare de Boeuf Charolais Coupé au Couteau et Frites Maison	21€
<i>Freshly Chopped raw Beef with Homemade Fries</i>	
Pavé de Filet de Boeuf Rossini au Foie Gras	33€
<i>Grilled Beef Tenderloin « Rossini » with Panfried Foie Gras</i>	
Côte de Boeuf VBF Frites Maison Sauce Béarnaise - pour 2 pers.	58€
<i>Grilled beef rib for 2 pers.</i>	
"Sashimi" de Filet de boeuf, crème de Wasabi, Mescun Gourmand	20€
<i>Sashimi Style Beef Tenderloin with Wasabi Cream</i>	
Magret de Canard Entier Jus Corsé, Miel et Épices Douces, Pommes Grenailles	23€
<i>Breast of Duck with Honey and Sweet spices</i>	
Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente,	18.5€
Champignons des Bois et Purée Maison	
<i>Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes</i>	
Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles	22€
<i>Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes</i>	
Farm'Burger Gourmand	20€
<i>Haché Charolais Frais, Bacon, Fromage et Frites Maison</i>	
Double Farm'Burger XXL Gourmand	25€
<i>Haché Charolais Frais, Bacon, Fromage et Frites Maison</i>	
<i>Hamburger, Fresh Beef Steak, Cheese, Bacon, Homemade Fries</i>	
Magret de Canard Gourmand Fourré au Foie Gras, Gratin Dauphinois	30€
<i>Breast of Duck Stuffed with Panfried Foie Gras</i>	
Épaule d'Agneau Confite Lentement, Jus à l'Ail et au Thym - Pour 2 pers.	56€
<i>Lamb Shoulder Confite with Garlic and Thyme</i>	
Joue de Boeuf fondante à la Mondeuse, Purée Maison et Légumes d'Hiver	18€
<i>Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Mashed Potatoes and Vegetables</i>	

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

Sauces au Choix : poivre, miel, béarnaise 2€ / morilles 5€

Supplément Foie Gras Poêlé 5€

POISSONS

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

SPECIALITÉS

Tartiflette au Reblochon de Savoie et sa Salade Verte	19€
<i>Potatoes, bacon, Melted local cheese, Mixed Salad</i>	

*Les spécialités suivantes sont servies pour deux personnes minimum, prix par personne. Toutes les spécialités sont accompagnées de salade verte.
Minimum two persons. Price per person*

Fondue Savoyarde aux Trois Fromages, Salade Verte	21€
<i>Casserole of three melted local cheeses</i>	
Fondue Savoyarde aux Girolles, Salade Verte	23€
<i>Casserole of Three Melted Local Cheeses with Chanterelles</i>	
Raclette de Savoie au Lait Cru à la Rampe	24€
<i>Assortiment de charcuterie, pommes de terre et salade verte</i>	
<i>Hot Melted Savoy Cheese with a Selection of Sliced Dried Sausages, Ham and Potatoes</i>	
Fondue Bourguignonne	24€
<i>A Burgundy Tradition of Fried Meat Morsels</i>	
Pierre Chaude aux Trois Viandes	25€
<i>Beef, Chicken and Duck Morsels Cooked on a Hot Stone</i>	

MENU À 28 €

Assiette de Charcuterie du Terroir

Deli Pork Meat Mix

ou

Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix

Goat cheese Toasts with Honey and Walnuts

ou

Soupe à l'Oignon et Fromage gratiné

French Onion Soup

ou

Salade Savoyarde

Salade Mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur

Salad, Croûtons, Bacon, Cheese, Boiled Egg

Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, Champignons des Bois et Purée Maison

Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes

ou

Ravioles « Label Rouge » aux Girolles ou au Basilic

Ravioles Pasta with Chanterelles and Cream or Basil Cream

ou

Pavé de Saumon Ecossais « Label Rouge », Riz Gourmand

Scottish "Label Rouge" Salmon Steak with Rice

Au Choix

Coupe 2 Boules de Glace ou Sorbet au Choix

2 Scoops of Ice Cream or Sorbet

Tartes Gourmandes Maisons Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat ...

Homemade Tarts Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate ...

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse

Tiramisu

Dame Blanche

Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, Whipped cream

MENU À 32 €

Coeur de Saumon Fumé Maison Ecossais “ Label Rouge”, Crumble de Noisette et Crème d’Avocat

Scottish “Label Rouge” Smoked Salmon, Hazelnut Crumble and Avocado Cream

ou

Velouté de Panais, Huile de Noisette et Chips de Légumes

Parsnip Soup, Hazelnut Oil and Vegetable Crisps

ou

Oeufs de Poule BIO Pochés Façon Meurette

Oeufs Pochés, Lardons, Champignons, Croutons et Sauce Vin Rouge

Organic Poached Eggs with Bacon, Mushrooms and Red Wine Sauce

ou

Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger

Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil

Joue de Boeuf fondante à la Mondeuse, Purée Maison et Légumes d’Hiver

Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Mashed Potatoes and Vegetables

ou

Souris d’Agneau Jus à l’Ail et au Thym, Pommes Grenailles

Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes

ou

Tartiflette et sa Salade Verte

Potatoes, bacon, melted Savoye Local cheese served with green Salad

Choix dans la Carte des Desserts

Choice of Desserts

RAVIOLES LABEL ROUGE

Ravioles à la Crème et au Basilic

15€

Ravioles Pasta, Cream and Basil

Ravioles aux Girolles

17 €

Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

13 €

Boisson Enfant

Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise

Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison ou Glace Enfant

A Soft Drink

Fresh Beef Steak with French Fries or Child Spaghetti Bolognese

Fruit Compote or Chocolate Mousse or Children Ice Cream

FROMAGES

Sélection des Fromages Secs de La Ferme

9€

The Farmhouse Cheese Selection

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€

Hazelnuts and Chocolate Crunch

Poire de Savoie façon Belle Hélène 8€

Savoy Pear, Chocolate Sauce, Vanillia Ice Cream and Whipped Cream

Crème Brûlée Maison 7€

Tarte Framboises Fraiches Maison *Homemade Fresh Raspberry Tart* 9€

Profiterole, Glace Vanille et Chocolat Chaud, Chantilly 8.5€

Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Tartes Gourmandes Maison à l'Ardoise *Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat ...* 7.5€

Homemade Tarts Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate ...

Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Fleur de Sel 10€

French Toast with Caramel Ice Cream

Mousse au Chocolat Maison *Chocolate Mousse* 6.5€

Cèpe Savoyard 8€

Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce

Café Gourmand *Greedy coffee* 9€

Paris-Brest *Praliné, Amande et Noisette* 8.5€

Irish Coffee, French Coffee, Farm Coffee 7.5€

Chocolat ou Caramel Liégeois 7.5€

Chocolate or Caramel Sundae

Dame Blanche 7.5€

Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream

Colonel 8€

Vodka and Lime Sorbet

Coupe Bellevilloise au Génépi 8€

Génépi and Génépi Ice Cream

Coupe Mojito *Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe* 8€

Banana Split *Glaces Vanille, Fraise et Chocolat, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly* 8€

Boules de Glaces et Sorbets au Choix 2.3€

Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Fleur de Sel, Génépi, Rhum des Antilles, Noix de Coco

Sorbets : Mojito, Citron Vert, Fraise, Fruits des Bois, Ananas, Fruit de la Passion

Vanilla of Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Rhum, Coconut,

Sorbets : Mojito, Lime, Strawberry, Red Fruits, Pineapple, Passion Fruit

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€

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	8€
Royal Salute 21 ans	15€
Four Roses Single Barrel	9€
Whisky Glenlivet 15 ans	10€
Grolle / Café, sucre, fruits, alcool flambé / Prix par pers. / Min. 2 pers.	7.5€
Farm coffee, Irish coffee, French coffee	7.5€
Alcool + Red Bull	8€

La Ferme de Reberty vous invite à venir découvrir sa carte du déjeuner servie tous les midis.

Sur sa terrasse plein sud, en bord de piste. Accès Ski et Piétons.

lafermedereberty.com / Le Village de Reberty 2000 / 04.79.00.77.01