

CARTE DU MIDI

Les Entrées

La Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix / Goat cheese with Honey and Walnuts	12.5€
La Salade Niçoise Revisitée au Thon Mi-Cuit / Salade mêlée, Tomates, Haricots Verts, Oeuf, Oignons, Olives Mixed Salad, Tomatoes, French Beans, Fresh Tuna, Egg, Onions, Olives	16€
Les Œufs de Poule BIO Pochés façon Meurette	16€
Lardons, Champignons, Croutons et Sauce Vin Rouge / Organic Poached Eggs, Bacon, Mushroom, Croutons and Red Wine Sauce	
La Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger	15€
Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil	
La Salade Savoyarde / Salade mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur / Salad, Croutons, Bacon, Cheese, Egg	13€
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Chutney et Réduction de Vin Chaud / Homemade Duck Foie gras	19€
La Salade César des Montagnes / Salade Mêlée, Tomates, Oignons, Poulet Poêlé, Croutons, Speck Italien, Parmesan	15€
Mixed lettuce, Tomatoes, Onions, Pan fried Chicken, Croutons, Italian Speck, Parmesan	
Le Poke Bowl Végé au Tofu Fumé / Quinoa, Tomates, Champignons, Avocats, Choux, Carottes, Tofu	14.5€
Quinoa, Tomatoes, Mushrooms, Avocado, Cabbages, Carrots, Tofu	
Le Feuilleté d'Escargots aux Girolles et à la Tomme de Savoie / Snails, Chanterelles, Local Cheese in a Puff Pastry	19€
Le Cœur de Saumon Fumé Maison Ecossais "Label Rouge", Crème Légère à l'Aneth	18€
Scottish "Label Rouge" Smoked Salmon, Dill Cream	

Les Soupes de La Ferme, Les Pâtes et Ravioles Label Rouge

La Soupe à l'oignon et Fromage gratiné / French Onions Soup	9.5€
La Soupe Goulesch au Bœuf Épicé et aux Légumes / Spicy Beef and Vegetable Soup	10.5€
Les Pâtes au choix : Bolognese / Carbonara Lardons et Champignons / aux Légumes	12.5€
Pasta of your choice : Bolognese / Carbonara Bacon, Mushroom, Cream, Egg / Pasta with Vegetables	
Les Ravioles Label Rouge à la Crème et au Basilic / Ravioles Pasta, Cream and Basil	14.5€
Les Ravioles Label Rouge aux Girolles / Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream	16.5€
Le Croque Monsieur, Frites et Salade / Toasted Cheese and Ham Sandwich	14.5€

Les Planches de la Ferme

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

Le Menu Enfant / Children Menu 13€

Une Boisson Enfant

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

Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison

A Soft Drink, Fresh Beef Steak with French Fries or Spaghetti Bolognese / Fruit Compote or Chocolate Mousse

Prix Nets Service Compris

Les Viandes

L'Entrecôte Grillée, Frites / Grilled Rib Steak	23€
La Côte de Bœuf VBF Grillée Sauce Béarnaise Frites Maison et Salade/ Pour 2 Pers/ Grilled beef rib	58 €
Le Cheeseburger Frites/ Haché Frais VBF 150gr /Fresh Beef Steak 150gr	15 €
Le Farm'Burger Gourmand/Haché Frais Charolais 180gr, Bacon, Fromage et Frites Maison	20€
Hamburger,with Fresh Charolais Beef Steak 180gr,Cheese, Bacon, Rucola salad and Fresh Fries	
The Double Farm'Burger XXL Gourmand, Frites Maison	25€
Le Magret de Canard Jus Corsé, Miel et Épices Douces, Purée Maison	23€
Breast of Duck with Honey and Sweet Spices	
Le Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, Champignons des Bois et Purée Maison	18.5€
Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes	
Les Travers de Porc Sauce BBQ, Frites /BBQ Spare Ribs	19€
Le "Sashimi" de Bœuf, Crème de Wasabi, Salade Mêlée /Sashimi Style Beef with Wasabi Cream	20 €
Les Saucisses de Savoie au Vin rouge, Crozets au Beaufort /Savoie sausages with red wine sauce	18.5 €
L'Épaule d'Agneau Confite Lentement, Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard /Pour 2 Pers	56 €
Lamb Shoulder Confite with Garlic and Thyme, Sauted Potatoes with Bacon	
La Côte de Veau Poêlée, Jus aux Trompettes de la Mort, Purée Maison	28€
Veal Chop with Black Trumpet Mushrooms	
Le Pavé de Filet de Bœuf Grillé, Gratin Dauphinois /Grilled Beef Tenderloin	26€
La Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard	22€
Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes with Bacon	
La Joue de Bœuf fondante à la Mondeuse, Polenta Crémeuse/Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Polenta	18 €
Le Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau, Mesclun, Frites Maison	21€
Freshly Chopped Raw Beef , Mesclun Salad and Fresh Fries	
Toutes nos viandes de Bœuf sont originaires de France, d'Allemagne et des Pays Bas	
Les Sauces au Choix : Poivre, Béarnaise 2. € / Morilles 5. €	

Les Poissons

Le Pavé de Saumon Ecosais "Label Rouge", Riz Gourmand/Scottish "Label Rouge" Salmon Steak	19€
Le Wok de Gambas Label Rouge de Madagascar, Nouilles Chinoises, Légumes	24€
King Praws Label Rouge Wok, Noodles and Vegetables	
Poêlée de Saint-Jacques , Pommes Grenailles au Lard /Panfried Fresh Scallops and Potatoes with Bacon	27 €
Le Steak de Thon Mi-Cuit, Riz Gourmand/ Tuna Steak Half Grilled with Rice	22€

Les Spécialités

La Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade Verte/Potatoes, bacon, Local cheese, Mixed Salad	18.5€
Les Spécialités suivantes sont servies uniquement à l'intérieur et pour 2 personnes minimum. Prix par personne.	
La Fondue Savoyarde aux Trois Fromages, Salade Verte/Cheese fondue, Mixed Salad	20€
La Raclette à la Rampe/Hot Melted Cheese with a Selection of Sliced Dried Sausages, Ham and Potatoes	22€

Prix Nets Service Compris

Les Fromages

L'Assiette des Fromages de La Ferme, Mesclun et Noix/ The Farmhouse Cheese Board	9€
Le Saint Marcellin de La Mère Richard	10€

Les Desserts

Les Desserts et Suggestions du Jour à l'Ardoise	
Le Moelleux au Chocolat, Coeur Coulant Guanaja Valrhona, Glace Vanille	8.€
Chocolate Fudge Cake, Guanaja Valrhona, Vanilla ice cream	
Le CheeseCake Gourmand, Speculoos et Citron Vert	7.5€
Le Baba XXL au Rhum Maison/ Rum Baba	9€
Le Tiramisu Maison	7.5€
La Poire de Savoie façon Belle Hélène/ Savoy Pear, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream and Whipped cream	8€
La Crème Brûlée Maison	7€
Le Millefeuille Vanille et Fèves de Tonka/ The Vanilla Millefeuille and Tonka Feves	8.5 € Profiterole,
Glace Vanille et Chocolat Chaud, Chantilly/ Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	8.5 € Les Tartes
Gourmandes Maison à l'Ardoise/ Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat	6.5€
Homemade Tarts / Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate.....	
Le Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Fleur de Sel/ French Toast with Caramel Ice Cream	10€
La Mousse au Chocolat Maison/ Chocolate Mousse	6.5€
Le Cèpe Savoyard/ Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce	8€
Le Café Gourmand/ Greedy coffee	9€
Le Paris-Brest / Praliné, Amande et Noisette	8.5€
L'Irish Coffee, Le French Coffee, le Farm Coffee	6.8€
Le Chocolat ou Caramel Liégeois/ Chocolate or Caramel Sundae	7€
La Dame Blanche/ Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream	7€
Le Colonel/ Vodka and Lime Sorbet	7.5€
La Coupe Bellevilloise au Génépi/ Génépi and Génépi Ice Cream	7.5€
La Coupe Mojito/ Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe	7.5€
La Banana Split/ Glaces Vanille, Fraise et Chocolat, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly	7€
Les Boules de Glaces et Sorbets au Choix	2€
Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Fleur de Sel, Génépi, Rhum des Antilles, Speculoos	
Sorbet Mojito, Citron Vert, Fraise, Fruits des Bois, Ananas, Fruit de la Passion	
Vanilla of Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Rhum, Speculoos	
Sorbet Mojito, Lime, Strawberry, Red Fruits, Pineapple, Passion Fruit	

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

Prix Nets Service Compris

CARTE DU SOIR

Les Cocktails

Le Negroni	Martini Rouge, Campari, Gin	7.5€
Le Mojito	Rhum Havana 3 ans, Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse	8.8€
La Pink Margarita	Téquila, Triple Sec, Jus de Citron Vert, Jus de Fraise	8.5€
La Caïpirinha	Cachaça, Citron Vert, Sucre de Canne	8.5€
Le Ti-Punch	Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne	8.€
La Margarita	Téquila, Triple Sec, Jus de Citron Vert	8.5€
L'Irlandais	Whisky, Crème de pêche, Ginger Beer	8.€
Le Chartreux	Chartreuse Verte, Jus d'Ananas, Citron Vert	8.5€
Le Bloody Mary	Vodka, Jus de Tomate, Jus de Citron, Sel de Céleri, Tabasco	8.5€
L'Elephant Rose	Rhum, Pisang, Malibu, Jus d'ananas, Grenadine	8.5€
La Poudreuse	Génépi, Crème de pêche, Jus d'Orange, Crème de Cassis	8.5€
Le Gin Fizz	Gin, Jus de Citron, Tonic	8.5€
Le Spritz	Pétillant, Apérol, Eau Gazeuse	7.5€
Le Cosmopolitan	Vodka, triple Sec, Jus de Cranberry, Jus de Citron Vert	8.5€
L'Americano Maison, Martini Gin		7.5€
La Sangria Maison		5.5€

Les Cocktails Sans Alcool

Le Dix de Conduite	Jus d'Orange, Jus d'Abricot, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine	5.5 €
Le Soft Mojito	Sirop de Mojito, Feuilles de Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse	6.5€
La Pomme Rose	Jus de Pomme, Jus de Fraise, Jus d'Ananas, Sirop d'Orgeat	5.5€
Le Teatime	Ice Tea, Jus d'Orange, Citron Vert, Sirop de Grenadine	5.5€
Le Soft Pina Colada	Jus de Coco, Jus d'Ananas, Sirop de Rhum	6.5€

Les Milk-Shake

Vanille, Fraise, Chocolat, Mojito, Spéculoos, etc.....	6.5€
--	------

Les Apéritifs

Ricard, Pastis	3.€
Le Verre de Vin de Pays, Rouge Merlot/Rosé Cabernet/Blanc Chardonnay	3.€
Le Kir, Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Châtaigne, Myrtille	4.€
Le Kir Royal	8.5€
La Coupe de Champagne Sélection Maison	7.5€
La Coupe de Champagne Louis Roederer Brut Premier	12€
Le Martini, La Suze, Le Porto, Le Muscat	4.5€
Le Campari Orange, Le Martini Gin, L'Americano	7.5€
Le Verre de Sauternes « Domaine de Quincarnon »	7.€
Whisky, Gin, Tequila, Vodka, Havana avec Soda	7.€
Cardhu, Jack Daniel's, Chivas, Wild Turkey	7.8€
Gin Plymouth, Hendrick's	10.€

Les Bières à La Pression

Amstel 25cl	3.3€
Heineken 25cl	3.7€
Pelforth Blonde 25cl	3.7€
Guinness 25cl	4.€
Edelweiss bière blanche 25cl	4.€
Affligem 25cl	4.€

Les Bières Bouteilles

Desperados, Corona, Duvel, Chimay Triple, Chimay Bleue, La Mort Subite Kriek 33cl	6.€
Lagunitas IPA 35,5 cl 6.5€	La Bière des 3 Vallées 33cl 6.5€
MagnerS 50cl 8.€	Erdinger Blanche 50cl 7.€
Jupiler sans Alcool 25cl 4.5€	

Les Boissons Froides

Pepsi, Pepsi Light, Perrier 33cl	3.6€
Orangina, Limonade, Ice Tea 25cl	3.6€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Schweppes Mojito 25cl	3.6€
Citron ou Orange Pressée	5.6€
Sirop à l'eau, Verre de Lait	2.5€
Jus de Fruits Granini 25cl: Orange, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Multifruit,	3.4€
Pomme, Pamplemousse, Mangue	3.4€

Les Entrées

Le Velouté de Carottes et Butternut, Graines et Curcuma	11. €
Butternut and Carrots Velouté, Seeds and Curcuma	
L'Assiette de Charcuterie du Terroir /Deli Meat Mix	14. €
La Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix	12.5€
Goat Cheese Toasts with Honey and Walnuts	
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Chutney et Réduction de Vin Chaud	19.€
Homemade Farmhouse Foie Gras	
Le Verre de Sauternes	7. €
Le Cœur de Saumon Fumé Maison Ecossais " Label Rouge", Crème Légère à l'Aneth	18.€
Scottish "Label Rouge" Smoked Salmon, Dill Cream	
La Salade Savoyarde /Salade mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur	13€
Salad, Croutons, Bacon, Cheese, Egg	
La Soupe à l'Oignon et Fromage gratiné	9.5€
French Onion Soup	
Le Poke Bowl Végé au Tofu Fumé /Quinoa, Tomates, Champignons, Avocats, Choux, Carottes, Tofu	14.5 €
Quinoa, Tomatoes, Mushrooms, Avocado, Cabbages, Carrots, Tofu	
La Salade César des Montagnes	15. €
Salade Mêlée, Tomates, Oignons, Poulet Poêlé, Croutons, Speck Italien, Parmesan	
Salad, Tomatoes, Onions, Pan fried Chicken, Croutons, Italian Speck, Parmesan	
Les Oeufs de Poule BIO Pochés Façon Meurette	16.€
Oeufs Pochés, Lardons, Croutons et Sauce Vin Rouge /Organic Poached Eggs with Bacon and Red Wine Sauce	
La Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger	15€
Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil	
La Salade Niçoise Revisitée au Thon Mi-Cuit	16€
Salade mêlée, Tomates, Haricots Verts, Oeuf, Oignons, Olives/Mixed Salad, Tomatoes, Beans, Tuna, Egg, Onions, Olives	
Le Feuilleté d'Escargots aux Girolles et à la Tomme de Savoie	19.€
Snails, Chanterelles, Local Cheese in a Puff Pastry	
Le Délice de Foie Gras de Canard Poêlé	22. €
Delicious Panfried Foie Gras	
La Planche Apéro /Charcuteries, Toasts de Chèvre Chaud au Miel	16 €
Deli Pork meat mix, Goat Cheese Toast with Honey	
La Planche de La Ferme /Saucisson et Tomme de Savoie/ Dry Sausage and Local Cheese	14 €
La Planche de Charcuteries, Terrine Maison /Deli Pork meat mix, Homemade Farmhouse Paté	18 €

Prix Nets Service Compris

Les Viandes

L'Entrecôte Grillée, Grosses Frites/ Grilled Rib Steak	23. €
La Côte de Veau Poêlée, Jus aux Trompettes de la Mort, Pommes Grenailles au Lard	28 €
Veal Chop with Black Trumpet Mushrooms	
Le Pavé de Filet de Bœuf Grillé, Gratin Dauphinois/ Grilled Beef Tenderloin	26. €
Le Pavé de Filet de Bœuf aux Morilles, Gratin Dauphinois	31. €
Grilled Beef Tenderloin with Morels Sauce	
Le Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau et Frites Maison	21. €
Freshly Chopped raw Beef with Homemade Fries	
Travers de Porc Sauce BBQ, Grosses Frites / BBQ Spare Ribs	18. €
Le Pavé de Filet de Bœuf Rossini au Foie Gras	33. €
Grilled Beef Tenderloin « Rossini » with Panfried Foie Gras	
La Côte de Bœuf VBF Frites Maison Sauce Béarnaise / pour 2 Pers / Grilled beef rib for 2 pers	58. €
Le "Sashimi" de Filet de bœuf, crème de Wasabi, Salade Mêlée	20. €
Sashimi Style Beef Tenderloin with Wasabi Cream	
Le Magret de Canard Entier Jus Corsé, Miel et Épices Douces, Gratin Dauphinois	23. €
Breast of Duck with Honey and Sweet spices	
Le Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, Champignons des bois et purée maison	18.5 €
Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes	
La Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard	22. €
Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes with Bacon	
Le Farm'burger Gourmand, Haché Charolais Frais, Bacon, Fromage et Frites Maison	20. €
The Double Farm' Burger XXL Gourmand Haché Charolais Frais, Bacon, Fromage et Frites Maison	25. €
Hamburger, Fresh Beef Steak, Cheese, Bacon, Homemade Fries	
Les Saucisses de Savoie au Vin Rouge, Crozets au Beaufort	18.5 €
Savoie sausages with a red wine sauce and a Beaufort Crozets	
Le Magret de Canard Gourmand Fourré au Foie Gras, Gratin Dauphinois	30. €
Breast of Duck Stuffed with Panfried Foie Gras	
L'Épaule d'Agneau Confite Lentement, Jus à l'Ail et au Thym / Pour 2 Pers	56. €
Lamb Shoulder Confite with Garlic and Thyme	
La Joue de Bœuf fondante à la mondéuse, Polenta Crémeuse	18. €
Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Polenta	
Toutes nos viandes de Bœuf sont d'Origine France, Allemagne et Pays Bas	

Supplément Foie Gras Poêlé 5€ Les Sauces au Choix : Miel, Poivre, Béarnaise 2.€ Morilles 5.€

Prix Nets Service Compris

Les Poissons

Le Pavé de Saumon Ecosais "Label Rouge", Sauce Vierge, Riz Gourmand	19. €
Scottish "Label Rouge" Salmon Steak with Rice	
Poêlée de Saint-Jacques , Risotto Crémeux au Parmesan	28.5€
Panfried Fresh Scallops and Creamy Parmesan Risotto	
Le Steak de Thon Mi-Cuit, Riz Gourmand	22. €
Tuna Steak Half Grilled with Rice	
Le Wok de Gambas "Label Rouge" de Madagascar, Nouilles Chinoises et Légumes	24. €
King Praws Label Rouge, Noodles and Vegetables Wok Style	

Les Spécialités

La Tartiflette au Reblochon de Savoie et sa Salade Verte	18.5€
Potatoes, bacon, melted local cheese, Mixed Salad	

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

La Fondue Savoyarde aux Trois Fromages , Salade Verte	20. €
Casserole of three melted local cheeses	
La Fondue Savoyarde aux Girolles, Salade Verte	22. €
Casserole of Three Melted Local Cheeses with Chanterelles	
La Raclette de Savoie au Lait Cru à la Rampe	23. €
Assortiment de charcuterie, pommes de terre et salade verte	
Hot Melted Savoy Cheese with a Selection of Sliced Dried Sausages, Ham and Potatoes	
La Fondue Bourguignonne	23. €
A Burgundy Tradition of Fried Meat Morsels	
La Pierre Chaude aux Trois Viandes	24. €
Beef, Chicken and Duck Morsels Cooked on a Hot Stone	

Le Menu à 28 €

L'Assiette de Charcuterie du Terroir/ Deli Pork Meat Mix

ou

La Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix / Goat cheese Toasts with Honey and Walnuts

ou

La Soupe à l'Oignon et Fromage gratiné / French Onion Soup

ou

La Salade Savoyarde

Salade Mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur

Salad, Croûtons, Bacon, Cheese, Boiled Egg

Le Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, champignons des bois et purée maison

Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes

ou

Les Saucisses de Savoie au Vin Rouge, Crozets au Beaufort

Savoie Sausages with a Red Wine Sauce and Beaufort Crozets

ou

Le Pavé de Saumon Ecossais "Label Rouge", Sauce Vierge, Riz Gourmand

Scottish "Label Rouge" Salmon Steak with Rice

ou

La Joue de Bœuf fondante à la mondeuse, Polenta Crémeuse

Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Polenta

Au Choix

Le Moelleux au Chocolat, Coeur Coulant Guanaja Valrhona, Glace Vanille

Chocolate Fudge Cake, Guanaja Valrhona, Vanilla ice cream

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

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

La Crème Brûlée

La Mousse au Chocolat/ Chocolate Mousse

Le Tiramisu

La Dame Blanche/ Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream

Prix Nets Service Compris

Le Menu à 32 €

Le Cœur de Saumon Fumé Maison Ecossais "Label Rouge", Crème Légère à l'Aneth
Scottish "Label Rouge" Smoked Salmon, Dill Cream

ou

Le Velouté de Carottes et Butternut, Graines et Curcuma

Butternut and Carrots Velouté, Seeds and Curcuma

ou

Les 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

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

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

Travers de Porc Sauce BBQ, Grosses Frites

BBQ Spare Ribs

ou

La Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard

Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sautéed Potatoes with Bacon

ou

Les Ravioles Label Rouge aux Girolles ou au Basilic

Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream or Basil Cream

ou

La Tartiflette et sa Salade Verte

Potatoes, bacon, melted Local cheese served with green Salad

Le Choix dans la Carte des Desserts

Choice of Desserts

Prix Nets Service Compris

Les Ravioles Label Rouge

Les Ravioles à la Crème et au Basilic	14.5€
Ravioles Pasta, Cream and Basil	
Les Ravioles aux Girolles	16.5€
Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream	

Le Menu Enfant/Children Menu 13€

Une Boisson Enfant	
Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise	
Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison	
A Soft Drink	
Fresh Beef Steak with French Fries or Child Spaghetti Bolognese	
Fruit Compote or Chocolate Mousse	

Les Fromages

La Sélection des Fromages Secs de La Ferme / The Farmhouse Cheese Selection	9.€
Le Saint Marcellin de La Mère Richard	10.€

Les Ravioles Label Rouge

Les Ravioles à la Crème et au Basilic	14.5€
Ravioles Pasta, Cream and Basil	
Les Ravioles aux Girolles	16.5€
Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream	

Le Menu Enfant/Children Menu 13€

Une Boisson Enfant	
Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise	
Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison	
A Soft Drink	
Fresh Beef Steak with French Fries or Child Spaghetti Bolognese	
Fruit Compote or Chocolate Mousse	

Les Fromages

La Sélection des Fromages Secs de La Ferme / The Farmhouse Cheese Selection	9.€
Le Saint Marcellin de La Mère Richard	10.€

Les Desserts

Le Brownies au Chocolat et Noix de Pécan, Glace Vanille	7.5€
Chocolate and Pecan nut Brownie, Vanilla ice cream	
Le Cheesecake Gourmand	7.5€
Le Baba XXL au Rhum Maison/ Rum Baba	9.€
La Panna Cotta aux Fruits Rouges/ Red Fruit Panna Cotta	8.€
Le Tiramisu Maison	7.5€
La Poire Belle Hélène/Pear, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream and Whipped cream	8.€
La Crème Brûlée Maison	7.€
Profiterole, Glace Vanille et Chocolat Chaud/Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	8.5€
Les Tartes Gourmandes Maisons à l'Ardoise/Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat	6.5€
Homemade Tarts /Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate.....	
Le Paris-Brest/Choux Pastry with Praline Cream	8.5€
Le Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Beurre Salé/ French Toast with Caramel Ice Cream	9.5€
La Mousse au Chocolat Maison/ Chocolate Mousse	6.€
Le Cèpe Savoyard/ Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce	8.€
Le Café Gourmand/Greedy coffee	8.5€
La Tarte Tatin Gourmande Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly/ Upside Down Apple Tart	8.5€
L'Irish Coffee, Le French Coffee, le Farm Coffee	6.8€
Le Chocolat ou Caramel Liégeois/ Chocolate or Caramel Sundae	7.€
La Dame Blanche/ Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream	7.€
Le Colonel/Vodka and Lime Sorbet	7.5€
La Coupe Bellevilloise au Génépi/ Génépi and Génépi Ice Cream	7.5€
La Coupe Mojito/ Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe	7.5€
La Banana Split	7.€
Les Boules de Glaces et Sorbets au Choix	2.€
Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Génépi, Menthe Chocolat, Spéculoos, Sorbet Mojito, Citron Vert, Fraise, Ananas, Myrtille	
Vanilla of Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Mint-choc chip, Spéculoos, Sorbet Mojito, Lime, Strawberry, Pineapple, Lime, Blueberry	

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/LeVillagedeReberty2000/04.79.00.77.01

Prix Nets Service Compris

Les Champagnes

Sélection de La Ferme	45. €
Veuve Cliquot Ponsardin	80. €
Laurent Perrier Rosé	95. €
Ruinart Blanc de Blanc	95. €
Louis Roederer Brut Premier	75. €
Veuve Cliquot Ponsardin Magnum 150cl	140. €
Cristal Roederer	220. €

Les Digestifs

Get27, Malibu, Cointreau, Bailey's, Grand Marnier, Marie Brizard	7. €
Genépi, Marc de Savoie, Chartreuse Verte et Jaune	7. €
Framboise, Mirabelle, Poire Williams	7. €
Cognac, Calvados, Armagnac Poire Williams	7. €
Cardhu, Jack Daniel's, Chivas, Wild Turkey	7.8€
Royal Salute 21 ans	15. €
Cognac XO, Armagnac XO, Vieille Prune	13. €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Ans	9. €
Rhum Cubain Pacto Navio	9. €
Four Roses Single Barrel	9. €
Whisky Glenlivet 15 ans	10. €
La Grolle/ Café, sucre, fruits, alcools flambés/Prix par pers/mini 2 pers	7. €
Farm coffee, Irish Coffee, French Coffee	6.8€