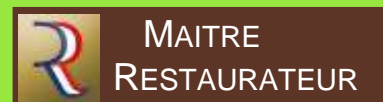




*Télécabine du Brévent*  
74 400 Chamonix Mont-Blanc  
Tél. : +33 (0)4 50 53 05 42  
[www.restaurant-bergerie.com](http://www.restaurant-bergerie.com)  
RESERVATION VIVEMENT CONSEILLÉE  
*BOOKING STRONGLY RECOMMENDED*



## Menu

**REJOIGNEZ NOUS !!!**



**#BERGERIEPLANPRAZ**

*Le chef de la Bergerie de Planpraz vous propose sa carte, réalisée essentiellement avec des produits locaux, comme les fromages des fermes de Montrroc et D'Armallis, les produits laitiers de la Coopérative de Flumet, mais aussi les Abattoirs de Megève et différentes charcuteries ainsi que les fruits et légumes des 2 Savoie.*

*The chef of the Bergerie de Planpraz proposes you his menu, made essentially with local products, such as cheeses from the farms of Montrroc and D'Armallis, dairy products from the Cooperative of Flumet, but also from the slaughter house of Megève. The different cured meats, fruit and vegetables are all from the region.*

*\*\*les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil*

## Nos Entrées

### Starters

<b>Burratina fumée, pressé de légumes méditerranéens</b> <i>Smoked Burratina served with layered Mediterranean vegetables</i>	<b>18€</b>
<b>Salade jardin d'été</b> <i>Summer garden salad</i>	<b>13€</b>
<b>aux légumes de saison</b> <i>served with seasonal vegetables</i>	<b>19€</b>
<b>au thon mi cuit &amp; sésame</b> <i>served with semi-cooked tuna and sesame</i>	<b>17€</b>
<b>au poulet fermier mariné</b> <i>served with marinated free range chicken</i>	<b>22€</b>
<b>Salade Bergerie</b> <i>Mesclun, reblochon pané de Savoie, jambon de pays, myrtilles</i> <i>Bergerie salad : Mixed green salad, breaded reblochon, cured ham, blueberries</i>	<b>22€</b>

## Nos Plats

### Main Courses

<b>La croûte Bergerie aux giroldes et salade verte</b> <i>pain aux céréales, charcuterie de pays, tomates et beaufort</i> <i>Slice of roasted bread garnish with tomatoes, local ham, beaufort cheese and girolle mushrooms sauce served with a green salad</i>	<b>20€</b>
<b>Fondant du Val d'Arly &amp; salade verte</b> <i>Fromage chaud, charcuterie de pays, pommes de terre</i> <i>Hot cheese, local cooked meats, potatoes, green salad</i>	<b>25€</b>
<b>Lasagnes au saumon, ricotta, épinards et salade verte</b> <i>Salmon, ricotta and spinach lasagna served with a green salad</i>	<b>21€</b>
<b>Risotto crémeux aux champignons et pistou de roquette</b> <i>Creamy mushrooms risotto served with arugula salad pistou</i>	<b>23€</b>
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau, potatoes maison</b> <i>Raw chopped steak served with homemade potatoes</i>	<b>25€</b>
<b>Poisson du moment</b> <i>Consultez les suggestions</i> <i>Fish of the day ... look at dishes of the day</i>	



## Nos grillades au feu de bois

### Grilled main courses

*Servies avec garniture de saison*

*Served with fresh seasonal vegetables*

#### **Entrecôte « herdshire » au beurre maître d'hôtel (300gr)**

*Entrecote «herdshire» with garlic ad herbs butter*

32€

#### **Carré d'agneau en croûte d'agrumes**

*Citrus-crusted rack of lamb*

26€

#### **Pluma de porc aux épices**

*Pork pluma with spices*

24€



## Le Coin des Gourmands

### Gourmet Corner

#### **Assiette de Fromages des Fermes de nos régions**

**salade verte, confiture de tomates**

*Platter of cheeses from our regional farms, green salad served with tomatoes jam*

7€

#### **Tarte aux myrtilles crème sublime au jasmin**

*Blueberry tart served with a delicious jasmine cream*

7.90€

#### **Moelleux au chocolat façon cappuccino & glace vanille**

*Molten cappuccino-style chocolate cake served with vanilla ice cream*

8.50€

#### **Sphère meringuée mousse yaourt**

**compotée de fraises rhubarbe, glace fraise**

*Meringue sphere, yoghurt mousse served with a strawberry and rhubarb marmalade, strawberry ice cream*

8.20€

#### **Crème brûlée à la vanille**

*Vanilla crème brûlée*

7.50€

#### **Café ou thé Gourmand**

**Supplément grande boisson (double espresso, chocolat,...) + 2.60€**

*Coffee or tea served with small gourmet dessert*

**Large drink supplement (double espresso, hot chocolate,...) +2.60€**

9€



# Nos Menus Set Menus

## MENU DE PLANPRAZ 25 €

*Croûte Bergerie aux girolles & salade verte*  
*The Bergerie croute with gironle mushrooms sauce and green salad*

\*\*\*

*Tarte aux myrtilles crème sublime au jasmin*  
*Blueberry tart served with a delicious jasmine cream*

## MENU VEGETARIEN 37 €

*Salade jardin d'été aux légumes*  
*Summer garden salad*  
*served with seasonal vegetables*

\*\*\*

*Risotto crémeux aux asperges*  
*Creamy asparagus risotto*

\*\*\*

*Dessert au choix*  
*Choice of Dessert*  
*ou*

*Glace 3 boules*  
*3 scoops of ice cream*

## MENU DE LA BERGERIE 39€

*Petite salade Bergerie au reblochon*  
*Little Bergerie salad with reblochon*

*ou*

*Petite salade jardin d'été au thon et sésame*  
*Little summer garden salad with tuna*

\*\*\*

*Carré d'agneau en croûte d'agrumes*  
*Citrus-crusted rack of lamb*

*ou*

*Pluma de porc aux épices*  
*Pork pluma with spices*

\*\*\*

*Dessert au choix*  
*Choice of Dessert*  
*ou*

*Glace 3 boules*  
*3 scoops of ice cream*

## MENU BOUTCH'OU Pour les - de 10 ans 14.50€

*Tomate-mozzarella*  
*Tomato-mozzarella*

\*\*\*

*Brochette de poulet ou Saumon grillé*  
*Poêlée de légumes & potatoes maison*

*Skewer of chicken or grilled salmon*

\*\*\*

*Glace enfant ou brownie*  
*ice cream for children or a mini dessert*

\*\*\*

*Mini boisson | mini drink*  
*Coke 15cl ou Caprisun ou Evian 33cl*

+1 surprise

## Notre Carte des Glaces

### Ice cream Menu

<b>Dame blanche</b> Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées Vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade chantilly cream and flaked almonds	7.50€
<b>Café ou chocolat liégeois</b> 1 café expresso ou 1 chocolat chaud, glace café ou chocolat, glace vanille, chantilly 1 espresso coffee or 1 hot chocolate, coffee or chocolate and vanilla ice cream, homemade chantilly cream	7.50€
<b>Coupe de la Bergerie</b> Glace chocolat, caramel beurre salé et marron, sauce chocolat, meringue et chantilly Chocolate, caramel and chestnut ice cream, chocolate sauce, meringue and homemade chantilly cream	7.50€
<b>Coupe Fraicheur</b> Sorbet citron, framboise, passion & coulis de fruits rouges Lemon, raspberry and passion fruit sorbet, fruits and red fruits coulis	7.50€
<b>Coupe Montagnarde</b> Glace génépi, myrtilles, coulis de myrtilles, chantilly + supplément génépi 3cl : 2€ Genépi and blueberries ice cream, blueberries coulis, homemade chantilly cream	7.50€
<b>Coupe Irish Coffee</b> Glace café, whisky, chantilly Coffee ice cream, scotch whisky, homemade chantilly cream	9.50€

## Nos Parfums de glaces & sorbets

### Our Flavours of ice creams & sorbets

#### Glaces : Ice cream flavours

Vanille - Caramel beurre salé - Café - Fraise - Chocolat noir - marron - génépi  
Vanilla - Caramel - Coffee - Strawberry - Dark chocolate - chestnut - genepi

#### Sorbets :

Fruits de la passion - Citron - Framboise - myrtille  
Passion fruit - Lemon - Raspberry - blueberry

Coupe 1 boule /1 scoop	3.00€
Coupe 2 boules /2 scoops	4.90€
Coupe 3 boules /3 scoops	6.10€
Supplément chantilly maison Extra of home made chantilly cream	1.00€

## Touches finales - Finishing touches

Consultez notre carte des boissons chaudes ainsi que nos digestifs

(Williamine, Calvados des pères Magloire, Chartreuse verte, Génépi...)

See our hot drinks menu (coffees, teas, herbal teas) and our liquors menu

(Williamine, Calvados Père Magloire, green Chartreuse, Génépi)





MAITRE  
RESTAURATEUR

*Télécabine du Brévent*

*74 400 Chamonix Mont Blanc*

*Tél. : +33 (0)4 50 53 05 42*

*[www.restaurant-bergerie.com](http://www.restaurant-bergerie.com)*



*L'équipe de la Bergerie  
vous souhaite  
un agréable moment  
et un bon appétit*

*The Bergerie team wish you  
a good day  
and enjoy your meal!*