

MENU

À PARTAGER

ou pas !

PETITE FRITE ●● 3.00€

GRANDE FRITE ●● 4.50€

LA PLANCH'APÉRO 15.00€

Chorizo, Croquette de pomme de terre, Bouchées camembert, Onion rings

ARDOISE DE FOIE GRAS 17.00€

Foie gras entier mi-cuit maison, pain toasté, confit d'oignons

LA MIXTE 17.00€

Jambon Serrano, Chorizo, Saucisson sec d'Auvergne, Comté, Cabécou, Croquant aux noix

LA CRO-MAGNON 24.00€

Foie gras entier mi-cuit maison, Ramicou, Toast cabécou, Magret séché Frites maison

NOS PLATS

FISH & CHIPS ● 10.50€

Cabillaud pané, Frites maison, Sauce tartare

ENCHAUD 13.00€

Rôti de porc confit, Frites maison, Salade (Enchaud servi froid)

TRAVERS DE PORC ● 13.00€

Travers de porc, Frites maison, Sauce barbecue

CASSOULET 13.00€

Manchons de canard et haricots blancs

BAVETTE D'ALOYAU ● 14.00€

Bavette d'Aloyau au grill, Frites maison, Sauce aux poivres vert

CONFIT DE CANARD ● 15.00€

Cuisse de canard confite, Pommes sarladaises

MAGRET DE CANARD IGP ● 17.00€

Magret de canard au grill, sauce forestière, Frites maison

● SANS GLUTEN

● PLAT VEGAN

● DISPONIBLE À EMPORTER

SALADES

VEGGIE ● 12.00€

Salade verte, Tomate, Poêlée de poivrons, Oignon rouge, Samoussa de légumes

CESAR 14.00€

Salade verte, Tomate, Poulet pané, Sauce césar, Croûtons, Grana Padano

PÉRIGORD 15.00€

Salade verte, Tomate, Gésiers de canard, Magret séché fumé, Toast de cabécou, Noix

BURGERS

LES BERGES ● 11.50€

Pain bun, Steak haché, Cheddar, Salade, Tomate, Oignon, Sauce burger, Frites maison

LOS POLLOS HERMANOS ● 12.50€

Pain bun, Filet de poulet pané, Comté, Salade, Tomate, Oignon frit, Sauce moutarde miel, Frites maison

LE TI CANARD ● 15.00€

Pain bun, Steak d'effiloché de canard, Comté, Salade, Tomate, Oignon, Sauce forestière, Frites maison.

PIZZAS

Seulement LE SOIR ●

MARGHERITA 10.00€

Base tomate, Mozzarella, Olives

ROYALE 11.00€

Base tomate, Mozzarella, Jambon, Olives

4 FROMAGES 13.00€

Base tomate, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Bleu d'Auvergne

CATALANE 13.00€

Base tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives

PÉRIGOURDINE 15.00€

Base tomate, Mozzarella, Gésiers, Effiloché confit de canard, Cabécou



LES BERGES

BAR RESTAURANT

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau (25cl)	2.00€
Limonade (25cl)	2.00€
Diabolo (25cl)	2.50€
<i>Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Grenadine</i>	
Coca-cola (33cl)	3.00€
Orangina (33cl)	3.00€
Fuzetea (33cl)	3.00€
Sprite (33cl)	3.00€
Schweppes Agrum (33cl)	3.00€
Pago (20cl)	3.00€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	

EAUX

Perrier (33cl)	3.00€
Vittel (50cl)	2.00€
Vittel (100cl)	3.90€
Badoit (50cl)	2.00€
Badoit (100cl)	3.90€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.50€
Décaféiné	1.50€
Crème	2.00€
Double espresso	2.50€
Capuccino	3.00€
Thé (vert, noir)	2.00€
Infusion	2.00€

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2.50€
Pastis (2cl)	2.50€
Suze (6cl)	3.00€
Martini (6cl)	4.00€
Vin de noix (6cl)	4.00€
Kir (12cl)	4.00€
<i>Crème Pêche, Cassis, Framboise</i>	
Muscato de Rivesaltes (8cl)	4.00€
Porto Ruby Sandeman (8cl)	4.00€

SPIRITUEUX

Whisky's

Grant's (4cl)	4.00€
Baby coca (2cl)	4.00€
Whisky coca (4cl)	4.50€
Bourbon Four Roses (4cl)	5.50€
Jack Daniel's (4cl)	5.50€
Irish Jameson (4cl)	5.50€
Scotch Aberlour 10ans (4cl)	7.50€

Rhum's

Havana 7ans (4cl)	6.50€
Don Papa (4cl)	8.00€

DIGESTIFS

Get 27/31 (6cl)	5.00€
Bailey's (6cl)	5.00€
Calvados VSOP (4cl)	5.50€
Cognac Souchet VSOP (4cl)	7.00€

NOS BIÈRES

Pression	25cl	50cl
Jupiler (5.9%)	3.00€	5.50€
Panaché (1.2%)	3.00€	5.50€
Leffe Blonde (6%)	3.50€	6.50€
Tripel Karmeliet (8.4%)	4.00€	7.50€
IPA Goose Island (5.9%)	4.00€	7.50€

Bouteilles	33cl
Leffe 0 (0%)	4.00€
Leffe Ruby (5%)	4.50€
Desperados (5.9%)	4.50€
Chouffe Blonde (8%)	5.00€
Paix Dieux Triple (10%)	6.00€

COCKTAILS

Avec alcool

Gin Tonic	5.00€
<i>Gin Gordon's, Schwepps Tonic</i>	
Spritz	6.00€
<i>Prosecco, Aperol, Perrier</i>	
Piña Colada	7.50€
<i>Rhum St James, Lait de Coco, Jus d'ananas</i>	
Mojito	7.50€
<i>Rhum St James, Menthe, Citron vert, Perrier, sucre roux</i>	

Sans alcool

Cocolada	6.00€
<i>Lait de Coco, Jus d'ananas, Sirop de sucre de canne</i>	
Virgin Mojito	6.00€
<i>Perrier, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Jus de citron</i>	

● Supplément sirop : 0.20€ (25cl) ; 0.40€ (50cl)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Taxes et services compris - Prix net TTC



Basse saison : Fermé le lundi - Horaires affichés à l'entrée
Haute saison : 7/7 - Restaurant : 12H-14H00 / 19H-21H30 - Bar : 11H-23H
+33 5 53 57 48 76



Carte des VINS

BLANC



AOP BERGERAC - CLOS DU BREIL " ODYSSEE" 
AOP MONBAZILLAC - JULIEN DE SAVIGNAC CUVÉE AMÉLIE

16.00€
21.00€

3.50€
4.50€

ROUGE

AOP BERGERAC - CLOS DU BREIL " ODYSSEE" 
AOP PÉCHARMANT - CHÂTEAU DE TIREGRAND "CLOS MONTALBANIE"
AOP PÉCHARMANT - DOMAINE DES COSTES "FÛT DE CHÊNE" 

18.00€
20.00€
28.00€

3.50€
4.00€

ROSÉ

AOP BERGERAC - JULIEN DE SAVIGNAC " L'INNATENDU"
AOP CÔTE DE PROVENCE - LES JOLIES FILLES

18.00€
17.00€

4.00€

EFFERVESCENT

PROSECCO RICARDONNA
CHAMPAGNE FORGET-CHAUVET "PREMIER CRU" BRUT

18.00€
60.00€

3.50€

BAG IN BOX

JULIEN DE SAVIGNAC CUVÉE ROXANNE

25CL
5.50€

50CL
8.00€

100CL
15.00€


Berges