

# SE RAFRAÎCHIR

## SOFT

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>Sirop à l'eau</b> (33cl)                            | 3.00€ |
| <b>Limonade</b> (33cl)                                 | 3.00€ |
| <b>Diabolo</b> (33cl)                                  | 3.50€ |
| Sirop Monin : Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Grenadine |       |
| <b>Coca-cola / zéro</b> (33cl)                         | 3.50€ |
| <b>Orangina</b> (33cl)                                 | 3.50€ |
| <b>Fuzetea</b> (33cl)                                  | 3.50€ |
| <b>Schweppes agrumes</b> (33cl)                        | 3.50€ |
| <b>Jus de fruit PAGO</b> (25cl)                        | 3.50€ |
| Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate                 |       |
| <b>Perrier</b> (33cl)                                  | 3.50€ |
| <b>Vittel</b> (50cl)                                   | 3.00€ |
| <b>Vittel</b> (1L)                                     | 4.00€ |
| <b>Badoit</b> (50cl)                                   | 3.00€ |
| <b>Badoit</b> (1L)                                     | 4.00€ |

## BOISSONS CHAUDES

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| <b>Espresso</b>                          | 1.50€ |
| <b>Allongé</b>                           | 1.50€ |
| <b>Noisette</b>                          | 1.80€ |
| <b>Décaféiné</b>                         | 1.80€ |
| <b>Double espresso</b>                   | 3.00€ |
| <b>Grand crème</b>                       | 3.50€ |
| <b>Capuccino</b>                         | 4.00€ |
| <b>Café glacé frappé</b>                 | 5.00€ |
| Sirop Monin : Noisette, Vanille, Caramel |       |
| <b>Thé / infusion</b>                    | 3.50€ |
| Thé vert, Thé noir, Verveine             |       |

## SPIRITUEUX

|                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GINs</b> (4cl)                                                                                       |       |
| <b>Bombay Sapphire</b>                                                                                  | 6.00€ |
| <b>Gordon's Pink</b>                                                                                    | 6.00€ |
| <b>Citadelle</b>     | 6.50€ |
| (supplément tonic : 2,00€)                                                                              |       |
| <b>RHUMS</b> (4cl)                                                                                      |       |
| <b>Barcardi Carta Oro</b>                                                                               | 6.00€ |
| <b>Vieux Angostura 1919</b>                                                                             | 8.50€ |
| <b>Don Papa Baroko</b>                                                                                  | 8.50€ |
| <b>Vieux Millionario 15ans</b>                                                                          | 9.50€ |
| (supplément coca : 2,00€)                                                                               |       |
| <b>WHISKY'S</b> (4cl)                                                                                   |       |
| <b>Grant's</b>                                                                                          | 6.00€ |
| <b>Jack Daniels</b>                                                                                     | 7.50€ |
| <b>Bushmills Irish</b>                                                                                  | 7.00€ |
| <b>Monkey shoulder Scotch</b>                                                                           | 8.00€ |
| <b>Moon Harbour</b>  | 8.00€ |
| (supplément coca : 2,00€)                                                                               |       |

## BIÈRES

### PRESSION

|                                                                                                          | 25cl  | 50cl  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Meteor Pils</b> (5°)                                                                                  | 3.50€ | 6.00€ |
| Blonde légère et rafraîchissante aux notes maltées délicates                                             |       |       |
| <b>Meteor Wende</b> (6,8°)                                                                               | 4.50€ | 8.00€ |
| Bière d'abbaye, équilibrée entre douceur maltée et légère amertume.                                      |       |       |
| <b>Meteor IPA</b> (6,2°)                                                                                 | 4.50€ | 8.00€ |
| IPA aromatique aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.                                               |       |       |
| <b>Leffe Ruby</b> (5°)                                                                                   | 4.50€ | 8.00€ |
| Bière rouge douce et fruitée, aux notes de fruits rouges et d'épices, avec une légère touche de caramel. |       |       |
| <b>Tripel Karmeliet</b> (8°)                                                                             | 4.50€ | 8.00€ |
| Bière belge blonde de caractère, aux arômes subtils de vanille, d'agrumes et d'épices.                   |       |       |
| <b>Monaco / Panaché</b>                                                                                  | 3.70€ | 6.50€ |
| <b>Picon Bière</b>                                                                                       | 4.20€ | 7.50€ |

### BOUTEILLE

|                                   | 33cl  | BIÈRES SANS ALCOOL              | 33cl  |
|-----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| <b>Desperados</b> (5,9°)          | 6.00€ | <b>Leffe 0°</b>                 | 5.00€ |
| <b>Chouffe Blonde</b> (6,5°)      | 6.00€ | <b>Liefmans Ambrée Pêche 0°</b> | 5.00€ |
| <b>Mort subite Blanche</b> (5,5°) | 6.00€ |                                 |       |
| <b>Orval Ambrée</b> (6,2°)        | 6.00€ |                                 |       |
| <b>Pietra Limoncella</b> (6°)     | 7.00€ |                                 |       |

## APÉRITIFS

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Ricard / Pastis 51</b> (2cl)    | 3.00€ |
| <b>Suze</b> (6cl)                  | 3.50€ |
| <b>Kir Vin blanc</b> (12cl)        | 4.00€ |
| Cassis, Pêche, Mûre                |       |
| <b>Vin de noix</b> (8cl)           | 4.00€ |
| <b>Muscato de Rivesaltes</b> (6cl) | 4.00€ |
| <b>Porto rouge</b> (6cl)           | 4.00€ |
| <b>Martini blanc/rouge</b> (6cl)   | 4.50€ |
| <b>Apéritif Les Berges</b>         | 7.00€ |
| Prosecco, Cointreau, Jus d'orange  |       |

## COCKTAILS

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Spritz</b>                                  | 8.00€ |
| <b>Apérol, St Germain ou Limoncello</b>        |       |
| Prosecco, Eau gazeuse                          |       |
| <b>Piña Colada</b>                             | 8.00€ |
| Rhum, Lait de coco, Jus d'ananas               |       |
| <b>Mojito</b>                                  | 8.00€ |
| <b>Classique, Fraise, Mangue Passion</b>       |       |
| Rhum, Menthe, Citron vert, Perrier, Sucre roux |       |
| <b>Moscow Mule</b>                             | 8.00€ |
| Vodka, Citron, Gingembre, Concombre            |       |
| <b>Cocktail du moment</b>                      |       |
| Voir au bar                                    |       |

## DIGESTIFS

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Calvados</b>         | 8.00€ |
| <b>Cognac ABK6 VSOP</b> | 7.00€ |
| <b>Poire Williams</b>   | 8.00€ |
| <b>Get 27/31</b>        | 7.00€ |
| <b>Bailey's</b>         | 7.00€ |
| <b>Cointreau</b>        | 7.00€ |
| <b>La menteuse</b>      | 7.00€ |
| (liqueur menthe)        |       |
| <b>La pulpeuse</b>      | 7.00€ |
| (liqueur citron)        |       |

## MOCKTAILS

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| <b>Virgin Mojito</b>                                    | 6.00€ |
| Perrier, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Jus de citron |       |
| <b>Purple</b>                                           | 6.00€ |
| Framboise, Fraise, Citron, Violette, Perrier            |       |
| <b>Cocolada</b>                                         | 6.50€ |
| Lait de coco, Jus d'ananas, Sirop de sucre de canne     |       |

  
**LES  
BERGES**  
BAR RESTAURANT

## À PARTAGER

ou pas !

- Petite frite maison ●** 4.00€  
**Grande frite maison ●** 6.00€
- La Planch'Apéro** 16.00€  
Croquettes de pomme de terre, saucissons sec, chips de maïs, guacamole et onion rings
- La Mixte** 17.00€  
Jambon serrano, saucisson sec, camembert, cabécou, terrine de campagne, croquant aux noix
- Ardoise de foie gras** 20.00€  
Foie gras entier mi-cuit, pain toasté, confit d'oignons
- La Périgourdine** 20.00€  
Papitou, toast cabécou, magret séché, rillettes de canard, frites maison

## BURGERS

- Les Berges ●** 14.50€  
Pain bun, steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce burger, frites maison
- Los Pollos Hermanos ●** 14.00€  
Pain bun, filet de poulet pané, emmental, salade, tomate, oignon frit, sauce moutarde miel, frites maison
- Le Ti Canard ●** 15.50€  
Pain bun, steak d'effiloché de canard, cabécou, salade, tomate, oignon, sauce moutarde miel, frites maison

## SALADES

- Veggie** 14.00€  
Salade verte, tomate, poêlée de poivrons, oignon rouge, maïs, haricots rouge, samoussas de légumes
- Burrata** 14.00€  
Salade verte, tomate, oignons, burrata au pesto basilic
- César** 16.00€  
Salade verte, tomate, poulet pané, croûtons, grana padano, sauce césar
- Périgord** 17.00€  
Salade verte, tomate, gésiers de canard, magret séché fumé, toast de cabécou, noix

## PLATS

- Fish & Chips ●** 14.00€  
Cabillaud pané, frites maison, sauce tartare
- Enchaud** 14.00€  
Rôti de porc confit (servi froid), frites maison, salade
- Travers de porc** 14.00€  
Travers de porc mariné sauce barbecue, frites maison
- Bavette d'Aloyau** 17.00€  
Bavette d'Aloyau au grill, frites maison
- Confit de canard** 16.00€  
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises
- Magret de canard IGP** 22.00€  
Magret de canard entier au grill, frites maison
- Supplément sauce** : roquefort, poivre vert : 0,50€

## PIZZAS

seulement le soir

- Margherita ●** 11.00€  
Base tomate, mozzarella, olives
- Royale ●** 12.00€  
Base tomate, mozzarella, jambon, olives
- Reine ●** 13.00€  
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons
- 4 Fromages ●** 14.00€  
Base tomate, mozzarella, emmental, chèvre, bleu d'auvergne
- Catalane ●** 14.00€  
Base tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives
- Chèvre miel ●** 14.00€  
Base tomate, mozzarella, chèvre, oignon, miel
- Périgourdine ●** 16.00€  
Base crème, mozzarella, gésiers, effiloché confit de canard, cabécou

## MENU ENFANTS

11.00€

Nuggets de poulet frites  
ou Steak haché frites

Glaces smarties

● Disponible à emporter

# VINS

## BLANC

### IGP Périogrd - Les Pierres Blanches

Vin blanc cépage chardonnay : frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.

### AOP Bergerac - Cuvée des Conti - Albert De Conti

Blanc élégant et gourmand, mêlant fraîcheur, fruits blancs et belle rondeur.

### IGP Périgord - Cantalouette - Tour des Gendres

Vin blanc aromatique et vif, aux saveurs de fruits exotiques et d'agrumes.

### AOP Monbazillac - Cuvée Amélie

Vin moelleux aux arômes de miel, de fruits confits et de fleurs, idéal avec un dessert ou le foie gras.



4.00€

17.00€

5.00€

23.00€

24.00€

5.00€

24.00€

## ROUGE

### AOP Lalonde de Pomerol - Château Larborde

Rouge souple et élégant, aux arômes de fruits noirs mûrs, de prune et de notes légèrement boisées, avec des tanins fondus et une belle rondeur en bouche

29.00€

### AOP Bergerac - Galapia - Albert De Conti

Rouge gourmand et équilibré, offrant des arômes de fruits noirs et une belle fraîcheur.

4.00€

20.00€

### AOP Pécharmant - Clos de Montalbanie

Vin de caractère aux notes de fruits mûrs, d'épices et de sous-bois, avec des tanins élégants.

4.00€

21.00€

### AOP Côte de Bergerac - Polymorphe - Albert De Conti

Rouge généreux et complexe, mêlant fruits noirs, épices et belle longueur en bouche.

25.00€

### AOP Saint Émilion Grand cru - Clos des Menuts

Rouge raffiné et structuré, aux arômes de fruits noirs mûrs, de bois délicat et d'épices.

41.00€

## ROSÉ

### AOP Bergerac - Julien de Savignac "L'Innatendu"

Rosé frais et délicat, aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

19.00€

### AOP Languedoc - Le Loup est dans la bergerie

Rosé gourmand et généreux, mêlant arômes de fruits frais et belle vivacité.

20.00€

### AOP Bergerac - Odette - Albert de Conti

Rosé élégant et fruité, aux saveurs de pêche blanche et de fruits rouges.

4.00€

20.00€

### AOP Côte de Provence - Les jolies filles

Rosé fin et raffiné, aux notes d'agrumes, de fruits blancs.

24.00€

## EFFERVESCENT

### Prosecco Riccadonna - Italie

Champagne Irroy - Reims Extra brut

4.00€

20.00€

60.00€

## BAG IN BOX

Julien de Savignac - Cuvée Roxanne

25cl

50cl

5.50€

8.00€

