



Restaurant - Pizzeria - Pub

CARTE MENU

A PARTAGER !

TO SHARE !

- PLANCHE DE LA BERGERIE • 18,50

Bresaola, Comté, grelots de Savoie, figatelli, tomme de Savoie,
jambon cru de Savoie, crevettes panko et tampa de légumes

Bresaola, Comté, dry sausage from Savoie, figatelli, Tomme de Savoie,
raw ham from Savoie, shrimp fritters and vegetable tampa

- CROMESQUIS DE FROMAGE • 8,50

Garni de fromage aux herbes de Provence et fourré d'une préparation à la tomate

Cheese cromesqui stuffed with Provence herbs cheese and heart tomato

- 7 NEMS DE REBLOCHON • 12,90

Croustillant de reblochon servi avec une crème de lard

7 pieces of Reblochon rolls spring served with a bacon cream

LES SOUPES

SOUPS

- VELOUTÉ DE BUTTERNUT & SHIITAKES • 11,90

Butternut en velouté, shiitakés poelés, huile de noisettes et noisettes torréfiées concassées

Butternut soup, poached shiitake, hazelnut oil and crushed roasted hazelnuts

- SOUPE À L'OIGNON ET SES CROÛTONS, TOUT SIMPLEMENT • 8,50

Bouillon de volaille, oignons, croûtons, fromage

French onions soup with croutons : Chicken broth, onions, cheese, croutons

LES SALADES

SALADS

- SALADE SAVOYARDE •

Petite Small 10,50 Grande Large 16,90

Salade, tomates cerises, croûtons, noix, copeaux de Beaufort, lard paysan de Savoie grillé, œuf poché & vinaigrette maison

Salad, cherry tomatoes, diced bacon, croutons, walnuts, poached egg, beaufort cheese shavings, home-made dressing

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD DORÉ AU MIEL •

Petite Small 10,50 Grande Large 17,90

Salade, tomates, chèvre, toast, noix, herbes et jambon cru de Savoie

Salad, goat's cheese roasted with honey on toast, local raw ham with herbs, tomatoes and walnuts

- SALADE CRISPY CHICKEN •

Petite Small 10,50 Grande Large 17,90

Coeur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet pané, focaccia au romarin, œuf dur, parmigiano reggiano

Salad & arugula, breaded chicken slices, rosemary focaccia, parmigiano reggiano, hard-boiled egg

LES BRUSCHETTAS

BRUSCHETTAS

- BRUSCHETTA SAVOYARDE • 15,50

Jambon cru de Savoie, crème de fromage, tomates, Reblochon, pommes de terre, persillade

Savoy raw ham, cheese cream, tomatoes, Reblochon cheese, potatoes, parsley & garlic

- BRUSCHETTA ITALIENNE • 15,50 🌿

Tomates, mozzarella di bufala, pesto rosso, roquette, crème de balsamique, crumble de parmesan

Tomatoes, mozzarella di bufala, pesto rosso, arugula, balsamic cream, parmesan crumble

LES VIANDES & POISSONS

MEAT & FISH

- BAVETTE POÊLÉE SAUCE ÉCHALOTES, FRITES • 18,90

Fried flank steak with shallots sauce, french fries

- ENTRECÔTE XL (300 G), FRITES • 26,90

XL rib steak (300g), french fries

- CHEESEBURGER DE LA BERGERIE • 18,50

Bun's, steak haché façon bouchère 150g, sauce moutarde à l'ancienne, oignons caramélisés, Reblochon, laitue iceberg

Bun's, butcher's style minced steak 150g, old fashioned mustard sauce, caramelised onions, Reblochon cheese, iceberg lettuce

- BURGER SAVOYARD • 18,50

Bun's, Steak haché façon bouchère 150g, herbes fraîches, oignons caramélisés, poitrine fumée grillée, fromage à raclette fondu, laitue iceberg

Bun's, butcher's style minced meat 150g, fresh herbs, caramelised onions, grilled smoked bacon, melted raclette cheese, iceberg lettuce

- BLANQUETTE DE VEAU À LA SAVOYARDE • 22,00

Veau, vin blanc, lard, pommes de terre grenailles,

légumes d'hiver, le tout gratiné au fromage à Raclette

Veal, white wine, bacon, boiled potatoes, winter vegetables, all gratinated with Raclette cheese

- BIG FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE • 16,90

Filet de cabillaud dans sa panure, frites

Cod fillet in its breadcrumbs, served with french fries & tartar sauce

-
- GARNITURES AU CHOIX •

Frites, pâtes, poêlée de légumes

Side dishes : French fries, pasta, pan-fried vegetables

- SAUCE DE VOTRE CHOIX •

Poivre, bleu ou cèpes (supplément 2 €)

Sauce of your choice : Pepper, blue cheese, ceps (extra 2€)



PLAT VÉGÉTARIEN

Vegetarian dish

LES PÂTES & WOKS

PASTAS & WOKS

- LASAGNES MAISON AL FOURNO • 15,90

Pesto et salade verte / Home made backed lasagna, arugula pesto, green salad

- TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA • 14,50

Bolognese or Carbonara tagliatelle pasta

- WOK VEGETARIEN • 17,90

Nouilles de riz, pousses de soja, carottes, courgettes, chou chinois, poivrons, champignons, gingembre, sauce soja, sweet chili sauce, huile de sésame

Rice noodles, bean sprouts, carrots, courgette, Chinese cabbage, peppers, mushrooms, ginger, soy sauce, sweet chili sauce, sesame oil

- WOK DE POULET • 18,90

Nouilles de riz, poulet, pousses de soja, carottes, courgettes, chou chinois, poivrons, champignons, gingembre, sauce soja, sweet chili sauce, huile de sésame

Rice noodles, chicken, bean sprouts, carrots, courgette, Chinese cabbage, peppers, mushrooms, ginger, soy sauce, sweet chili sauce, sesame oil

LES SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

- TARTIFLETTE • 19,90

Servie avec du jambon cru de Savoie & salade verte

Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné

Tartiflette served with local raw ham & green salad.

Confit diced bacon & onions, sautéed potatoes and browned Reblochon

- CROZIFLETTE • 18,50

Crozets, crème, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné, salade verte

Crozets (Savoy pasta), cream, bacon, onions, melted and browned Reblochon served with a green salad

- BOÎTE CHAUDE • 24,00

Fromage fondu dans sa boîte, servi avec charcuterie, salade verte et pommes de terre

Baked cheese served with cold meats, green salad and potatoes

 PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian dish

LES SPÉCIALITÉS DU SOIR

EVENING SPECIALITIES

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

For 2 persons minimum, price per person

- RACLETTE GRANDE TRADITION,
POUR LES INCONDITIONNELS • 26,90

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries

(jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette de Savoie,
viande séchés des alpes), pommes de terre et salade verte

Melted cheese served with a cold meats assortment, jacket potatoes and green salad

- PIERRADE, UNE SPÉCIALITÉ INCONTOURNABLE • 25,90

Tranches de boeuf accompagnées de frites, sauces : tartare, cocktail, aïoli

Slices of beef ready to grill on a hot stone served with french fries.

Sauces : tartare, cocktail, aïoli

- FONDUE SAVOYARDE • 23,90 🌿

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté,
de Beaufort parfumés au vin blanc et kirsch, accompagnée de salade verte

Croutons of bread ready to dip into a pot of melted Emmental,

Comté and Beaufort flavoured with white wine and kirsch. Served with green salad

- FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES • 26,90 🌿

Servie avec salade verte

Savoy fondue with morel mushrooms, served with green salad

- FONDUE BOURGUIGNONNE À L'HUILE PARFUMÉE • 25,90

Dés de boeuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude

accompagnés de frites, sauce : tartare, cocktail, aïoli

Dices of beef ready to dip into a pot of hot oil.

Served with french fries, 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli

-
- SUPPLÉMENT •

Assiette de charcuterie : 7,50 € par personne

Extra cold meats plate : 7,50 € per person

Assiette de viande : 9,5 € par personne

Extra meats plate : 9,5 € per person

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian dish

LES PIZZAS

PIZZAS

-
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• BAMBINO (- 11 ans) • 9,50
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, ham | <ul style="list-style-type: none">• SAVOYARDE • 14,90
Tomate, mozzarella, lardons, oignons confits, Reblochon, pommes de terre
Tomato, mozzarella, diced bacon, confit onions, potatoes, Reblochon |
| <ul style="list-style-type: none">• MARGHERITA • 10,90 
Tomate, mozzarella
Tomato, mozzarella | <ul style="list-style-type: none">• CALZONE • 15,90
Tomate, mozzarella, oeuf, jambon, champignons,
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape |
| <ul style="list-style-type: none">• FUNGHI • 10,90 
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, pesto
Tomato, mozzarella, button mushrooms, pesto | <ul style="list-style-type: none">• MEXICAINE • 14,90
Tomate, fromage, viande hachée, oignons, ail, sauce barbecue
Tomato, cheese, minced beef, onions, garlic, barbecue sauce |
| <ul style="list-style-type: none">• ROMANA • 11,90
Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham | <ul style="list-style-type: none">• YÉTI • 14,90
Crème fraîche, mozzarella, oignons, poulet, champignons / Cream, onions, mozzarella, chicken, mushrooms |
| <ul style="list-style-type: none">• REINE • 12,90
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms | <ul style="list-style-type: none">• DIAVOLITO • 16,90
Tomate, gorgonzola, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, copeaux de spianata, basilic frais, huile d'olive, roquette
Tomato, gorgonzola, cherry tomatoes, after cooking : mozzarella di bufala, spianata shavings, fresh basil, olive oil, arugula |
| <ul style="list-style-type: none">• QUATTRO FORMAGGI • 13,90 
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Emmental
Tomato, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, Emmental | |
| <ul style="list-style-type: none">• LA GRANGE • 14,90
Tomate, mozzarella, chorizo, oeuf pancetta, pommes de terre, oignon
Tomato, mozzarella, potatoes, chorizo, pancetta, onions, egg | |
-
- SUPPLÉMENT • 1,00
Œuf, crème fraîche, ananas, ...
Extra : egg, cream, pineapple,...
-

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - LA BERGERIE - H22/23 - Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistene



BON APPÉTIT

LE MENU DE VOS VACANCES !

SAMEDI

Soupe à l'oignon
Lasagne bolognaise
& Salade verte
Croustillant chocolat

MARDI

Velouté de Butternut
Pavé de Saumon,
crème de Beaufort, poireaux
et noisettes torréfiées
Tarte fine aux pommes,
caramel au beurre salé

JEUDI

Wrap saumon fumé
Blanquette de veau & riz
Tarte pommes et noix

DIMANCHE

Fondue savoyarde,
charcuteries & salade verte
Ile flottante
& amandes grillées



LUNDI

Salade de la Bergerie
Diots de Savoie & écrasé de
pommes de terre aux fines herbes
Panna cotta fruits rouges

MERCREDI

Tarte au Beaufort
Bavette à l'échalote,
frites & salade verte
Tiramisu

VENREDI

Salade Savoyarde
Tartiflette
Tarte myrtille

ENVIE DE CHANGER ?

Si le menu demi-pension du jour n'est pas à votre goût,
nous vous proposons une sélection d'entrées, plats et desserts :

ENTRÉES

Salade Bell Italia
Potage du jour
Assiette de charcuteries

PLATS

Pâtes bolognaise ou carbonara
Pizzas au choix : Margarita, Romana,
4 Fromages, Funghi

DESSERTS

Salade de fruits
Coupe de glace : 2 boules
Mousse au chocolat

MENU ENFANT

Boisson incluse, enfant de -11 ans



CHOISIS 1 PLAT

- Pâtes à la carbonara ou bolognaise
- Pizza Bambino • Jambon blanc
- Steak haché, origine France, cuit à cœur*
- Aiguillettes de poulet croustillantes *
- Aiguillettes de poisson pané *



*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

- Frites • Pâtes • Poêlée de légumes • Salade verte

TA GOURMANDISE

- Salade de fruits frais • Compote de pommes à boire
- Brownie au chocolat, sauce caramel
- Petit pot de glace vanille/choco ou vanille/fraise

TA BOISSON 20cl

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Fuze tea, Jus d'orange, jus de pomme, Capri-Sun, Vittel





Restaurant - Pizzeria - Pub



YOUR HOLIDAY MENU!

SATURDAY

Onion soup
Bolognese lasagna
and green salad
Crunchy chocolate

TUESDAY

Butternut velouté
Salmon steak, Beaufort cream,
leeks and roasted hazelnuts
Thin apple pie,
salted butter caramel

THURSDAY

Smoked salmon wrap
Blanquette of veal and rice
Apple and walnut pie

SUNDAY

Cheese fondue,
charcuterie & green salad
floating island
& toasted almonds

MONDAY

Bergerie salad
Diots de Savoie & crushed
herbed potatoes
Red fruit panna cotta

WEDNESDAY

Beaufort tart
Flank steak
with shallots, fries &
green salad
Tiramisu

FRIDAY

Savoyard salad
Tartiflette
Blueberry tart



FURTHER CHOICES?

STARTERS

Bell Italia salad
Day soup
Cold meats platter

MAIN COURSES

Pastas alla carbonara or bolognaise
Pizza of your choice : Romana,
4 cheeses, Marguerita, Funghi

DESSERTS

Fruits salad
Ice cream (2 scoops)
Chocolate mousse

CHILDREN'S MENU

Drink include. Kid's menu, children -11 years

CHOOSE 1 DISH

- Pasta with carbonara or bolognese sauce
- Bambino pizza • Ham
- French beef burger • Crusty chicken strips*
- breaded fish *



* CHOOSE BETWEEN :

- French fries • Pan-fried vegetables
- Green salad • Pasta



YOUR DESSERT

- Fresh fruits salad
- Apple compote
- Brownie, caramel sauce
- Small tub of vanilla/chocolate
or vanilla/strawberry ice cream



YOUR DRINK 20cl

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Fuze tea,
Orange juice, apple juice, Capri-Sun, Vittel





Restaurant - Pizzeria - Pub

PIZZAS A EMPORTER

TAKE AWAY PIZZAS

• BAMBINO (- 11 ans) 9,50

Tomate, mozzarella, jambon blanc

Tomato, mozzarella, ham

• MARGHERITA 10,90

Tomate, mozzarella

Tomato, mozzarella

• FUNGHI 10,90

Tomate, mozzarella,

champignons de Paris, pesto

Tomato, mozzarella,

button mushrooms, pesto

• ROMANA 11,90

Tomate, mozzarella, jambon

Tomato, mozzarella, ham

• REINE 12,90

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

• QUATTRO FORMAGGI 13,90

Tomate, mozzarella, chèvre,

gorgonzola, Emmental

Tomato, mozzarella, gorgonzola,

goat's cheese, Emmental

• LA GRANGE 14,90

Tomate, mozzarella, chorizo, oeuf

pancetta, pommes de terre, oignon

Tomato, mozzarella, potatoes,

chorizo, pancetta, onions, egg

 PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian dish

HORAIRES

RESTAURANT

Buffet petit déjeuner 7h30 - 10h00

Breakfast buffet 7:30 am to 10:00 am

Déjeuner 12h00 - 14h30

Lunch 12:00 pm to 2:30 pm

Dîner 18h30 - 22h30

Dinner 6:30 pm to 10:30 pm

PUB

Ouvert 9h00 - 00h00

Open Pub 9:00 am to 00:00

Informations & réservations

04 79 20 64 05

Booking



• SAVOYARDE 14,90

Tomate, mozzarella, lardons, oignons confits, Reblochon, pommes de terre
Tomato, mozzarella, diced bacon, confit onions, potatoes, Reblochon

• CALZONE 15,90

Tomate, mozzarella, oeuf, jambon, champignons,
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape

• MEXICAINE 14,90

Tomate, fromage, viande hachée, oignons, ail, sauce barbecue
Tomato, cheese, minced beef, onions, garlic, barbecue sauce

• YÉTI 14,90

Crème fraîche, mozzarella, oignons, poulet, champignons / Cream, onions, mozzarella, chicken, mushrooms

• DIAVOLITO 16,90

Tomate, gorgonzola, tomates cerises, après cuisson : mozzarella di bufala, copeaux de spianata, basilic frais, huile d'olive, roquette
Tomato, gorgonzola, cherry tomatoes, after cooking : mozzarella di bufala, spianata shavings, fresh basil, olive oil, arugula

• SUPPLÉMENT • 1,00

Œuf, crème fraîche, ananas, ...
Extra : egg, cream, pineapple,...

**PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS, A EMPORTER
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE**

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - La Bergerie - H22/23
Création graphique : Grouporestoleil.com - Crédits Photos : Sucré Salé & F.Peaillat
Imprimé par Printoclock.com

1 PIZZA OFFERTE
pour 7 pizzas achetées
7 pizzas purchased = 1 free



Tel : 04 79 20 64 05





Restaurant - Pizzeria - Pub

LES DESSERTS

DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND DE LA BERGERIE • 8,90
1 café ou 1 thé, et ses 3 gourmandises,
Coffee or tea served with 3 mini desserts

- CRÈME BRÛLÉE AU TOBLERONE • 8,00
Bourbon vanilla crème brûlée

- FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT
CŒUR NUTELLA, CRÈME ANGLAISE • 8,50
Smooth chocolate cake with custard

- MOUSSE AU CHOCOLAT
ET SON OURSON À LA GUIMAUVE • 7,50
Chocolate mousse and gummy bear

- TARTE AUX MYRTILLES À L'ANCIENNE • 8,00
Traditional blueberry pie

-
- PAVLOVA MYRTILLES & CITRON • 8,50
Meringue, crème montée parfumée aux citrons,
compotée de myrtilles
Meringue, lemon flavoured whipped cream,
blueberry compote
-

- PROFITEROLES GOURMANDES • 8,00
Crème glacée chocolat, glace vanille,
crème glacée caramel fleur de sel, crème
de marrons, chocolat chaud, crème en neige
Chocolate ice cream, vanilla ice cream,
caramel fleur de sel ice cream, chestnut cream
chestnut cream, hot chocolate, snow cream

LES GLACES

ICE CREAMS

• COUPE DAME BLANCHE • 8,00

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream

• COUPE DES ALPAGES • 8,50

Sorbet mûre, sorbet myrtille, sorbet fraise des bois,
coulis de fruits rouges, crème en neige
Blackberry sorbet, blueberry sorbet, wild strawberry sorbet,
red fruits coulis, whipped cream

• BERGERIE • 8,50

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies,
chocolat chaud, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie chunks,
warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings

• CARMELITO • 8,50

Crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée
praliné aux éclats de noisettes, glace vanille,
crème en neige, sauce caramel
Salted caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts,
vanilla ice cream, whipped cream, caramel sauce

• COLONEL • 8,50

Sorbet citron, Vodka 3 cl / Lemon sorbet, Vodka 3 cl

• ALPAGE • 8,50

Crème glacée Génépi et liqueur de Génépi 3 cl
Génépi ice cream and Génépi liquor 3 cl

• GLACE 2 BOULES • 4,30

• 3 BOULES • 6,50

2 or 3 scoops of ice cream

• PARFUMS •

Fraise, citron, myrtille, vanille, café, chocolat,
chocolat blanc, caramel beurre salé
Strawberry, lemon, blueberry, vanilla, coffee, chocolate,
white chocolate, salted butter caramel

• SUPPLÉMENT • Extra : 1,00

Chocolat, coulis de fruits rouges, ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruits coulis, whipped cream

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - LA BERGERIE - H22/23 - Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistene