

Restaurant TRAITEUR

ET



MENU

03.29.39.23.87

120 rue de lorraine 88150 Thaon Les Vosges
www.restaurant-la-bergamote.com

APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl	3.20€
Ricard 2cl	3.20€
Kir royal 10cl	8.00€
Apéritif maison 10cl	8.00€
Martini rouge ou blanc 4cl	3.50€
Suze 4cl	3.00€
Porto rouge ou blanc 4 cl	3.00€



SOFT

Pepsi 33cl (original ou max)	3.70€
Jus de fruits 25cl	3.10€
Fanta orange 33cl	3.90€
Thé glacé pêche 25cl	3.90€
Diabolo 25cl	2.80€
Sirop à l'eau 25cl	2.50€
Carola rouge	33 CL 50 CL 100 CL 3.30€ 4.00€ 5.50€
Carola bleu	33 CL 50cl 100cl 3.00€ 3.20€ 4.30€
Carola verte	50cl 100cl 4.00€ 5.50€

BIÈRES Pression

Carl Theodor	25cl 33cl 50cl 3.00€ 3.90€ 6.00€
Bière du moment	25cl 33cl 50cl 4.90€ 5.80€ 9.80€
Picon bière	25cl 33cl 50cl 3.80€ 4.70€ 6.30€
Amer bière Birsapin (Lecomte - Blaise)	25CL 33CL 50CL 3.90€ 5.00€ 7.60€



BIÈRES Bouteilles

Hoegaarden 4.9° 33cl	5.90€
Chimay bleu 9° 33cl	7.50€
Kasteel rouge 8°33cl	5.90€
Queue de charrue triple 9°33cl	7.80€
La Chouffe 8°33cl	5.90€
Desperados 5.9°33cl	5.60€
Suc des Vosges 33cl (Eucalyptus et miel de sapin)	6.80€

Laissez vous tenter par notre planche Apéro 4.00€/pers



PHOTOS NON CONTRACTUELLE

COCKTAIL



AVEC ALCOOL

Pina Colada

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco.

* Allergène : protéines de lait.

7.50€

Sex on the Beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon.

7.50€

Spritz

Apérol, prosecco

8.00€

T-Sunrise

Tequila, jus d'oranges, trait de grenadine

7.50€

Swimming pool

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada.

7.50€



SANS ALCOOL

Caribbean Sun

Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.

6.00€

Coconut King

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.

* Allergène : protéines de lait.

6.00€

Jungle Green

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera.

6.00€

Koyo

Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille.

6.00€

Paradise Dream

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenade et pêche blanche.

6.00€



SELECTION WHISKY



BLACK LABEL BLEND

Souple dominé par le miel et les épices

6.90€

BULLEIT BOURBON

Équilibré et boisé à la délicate note de prunelle

6.70€

TALISKER 10 ANS SINGLE MALT

Moelleux offrant des notes de fruits secs accompagné d'orge maltée, explosion de poivre en arrière bouche

8.00€

CARDHU 12 ANS SINGLE MALT

Velouté, arômes de malt moelleux, une pointe boisée (vanille et épices douces).

7.10€

KNOCKANDO 12 ANS SINGLE MALT

Délicat, frais et fruité - Une légère acidité à l'attaque accompagnée de céréales puis nuances d'amande douce et de noisette.

8.00€

LAGAVULIN 16 ANS SINGLE MALT

Des notes gourmandes de fruits secs accompagnées d'un nuage de fumée et de puissantes saveurs d'orge maltée, aussi chaleureuses qu'intenses. Explosion de fumée poivrée en arrière-bouche.

8.70€



Entrées

Salade Vosgienne

Grande* Petite
14.90€ 11.90€

salade verte, croûtons, lardons, crème, œuf poché, tomate

Salade César revisitée

Grande Petite
14.90€ 11.90€

salade verte, tenders de poulet tandoori, tomates, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar

Salade Automnale NEW

Petite Grande
11.90€ 14.90€

Salade verte, tomate cerise, croutons de pain d'épices, roquefort, noix, poires et saucisse de morteau

Salade fermière NEW

Petite Grande
11.90€ 14.90€

Salade verte, croquette de munster, lardons, crème de munster, tomate

Buratta Hivernale NEW

14.90€

Potimarron rôti au miel et thym, burrata, salade verte et tomate cerise

NOS PLATS

Coup de coeur



CROC CHEVRE

(pain de mie, chèvre, crème, jambon cru, salade, tomates, frites)

16.90€

CAMEMBERT FRIT

(camembert, jambon cru, jambon blanc, rosette, salade, frites)

18.50€

RISOTTO POULET GIROLLES

(riz arborio, poulet, crème, girolles, parmesan)

20.90€

RISSOTTO A L'HUILE DE TRUFFE ET JAMBON DE PARME

(Riz arborio, parmesan, jambon de parme, huile de truffe)

20.90€

LA VOSGEPATTE

(salade, beignets râpés maison, œufs poêlés, lard grillé)

18.90€

ASSIETTE DU TRAPPEUR **NEW**

(Pomme de terre au four, lard grillé, salade verte, demi camembert rôti, fromage blanc aux herbes et saucisse de Mortcau)

21.90€

Poissons

Cocotte de la mer

(saumon, Saint Jacques, fruits de mer, rouget, crevette, sauce crustacés)

22.90€



Pavé de saumon au pesto rouge sauce grecque

21.90€

Filet de Sandre et sa sauce ketchup potimarron **NEW**

20.00€

Coin végétarien

BURGER VEGETARIEN

17.90€

(pain burger maison, haché de soja, cheddar, salade, tomates, oignons rouges)

PIZZA VEGETARIENNE

13.90€

(tomate, mozzarella, courgettes, olives, champignons frais, oignons, tomates séchées)

PENNE AUX LEGUMES

14.50€

(pennes, Poêlée de légumes frais de saison, pignons de pin, parmesan)

+ poulet 3.50€

RISOTTO GIROLLES PARMESAN

17.00€

(Riz arborio, crème, girolles, parmesan)



Menu Enfant (-10 ans*)

*une carte d'identité pourra être demandé

Steak Haché OU Nuggets maison OU Burger OU Pizza Maëllie

Acompagnement: Frites, Pâtes, Riz ou Haricot vert

+ 1 boissons 15cl / soda, jus de fruits, ice tea ou eau plate

+ 1 dessert / Mousse au chocolat, 1 boule de glace, salade de fruits Ou Pom'Pote

11.00€

VIANDES

MAGRET DE CANARD 25.00€

ESCALOPE DE VOLAILLE
(crème et champignons frais) 19.50€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE
(escalope de veau pané et sa sauce tomate) 20.90€

PAVÉ DE BOEUF 21.50€

ONGLET AUX ÉCHALOTES CONFITES 21.50€

ENTRECÔTE LIMOUSINE 300gr 26.90€

PLANCHE DU BOUCHER FAÇON BARBECUE
Boeuf, veau, volaille 22.90€

*SAUCE: Poivre, Girolles,
Maitre d'hôtel, Munster,
Béarnaise ou Roquefort
1 sauce par viande offerte
sup sauce 3.00€*



GARNITURE AUX CHOIX 2 MAX/PERS :

Haricots verts, pommes vapeur, poêlée de légumes croquant, beignets râpés maison, frites, riz ou pâtes

SUP GARNITURE +4.00€

SUP CHEDDAR 3.00€ CHEDDAR BACON 4.00€

COUP DE COEUR VIANDES

	XL	L
Tartare de bœuf	21.90€	19.90€
(bœuf, câpres, cornichons, oignons, œuf, sauce tartare, frites)		
Tartare de bœuf poêlé campagnard	23.90€	21.90€
(bœuf, câpres, cornichons, oignons, sauce tartare, le tout poêlé aller retour, œuf, lardons poêlés et frites)		
Carpaccio de bœuf/ Pizza blanche A Volonté	20.90€	
(bœuf, câpres, huile d'olive au pesto, oignon, parmesan, salade, frites)		
Picanha de boeuf	23.90€	
Boeuf angus, pesto verde, parmesan, tomates séchées, salade verte, frites maison		
Pavé de Cerf sauce au whisky NEW	19.00€	



SUP Steak
4.50€

BURGERS

BURGER CLASSIC

20.00€

Pain burger maison, bœuf haché, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger, frites

BURGER VOSGIEN

21.90€

Beignet râpé, bœuf haché, munster, lard grillé, œuf au plat, salade, tomate, oignons sauce burger, frites

BURGER FROMAGER *NEW*

21.00€

Beignet râpé, haché de boeuf, camembert pané frit, salade, tomate, oignons, lard grillé et fromage blanc aux herbes

BURGER DU BERGER *NEW*

21.00€

Pain burger artisanal, haché de boeuf, chèvre, jambon cru, salade, tomate, oignons sauce moutarde miel

Agrémenter vos burgers avec notre supplément
maxi cheddar coulant à 3.00€
Ou cheddar coulant + brisure de bacon 4.00€

PIZZA

LA MAELLIE (Tomate, jambon, mozzarella)	11.80€
LA TIMEO (Tomate, jambon, champignon, mozzarella)	12.30€
LA ROYALE (Tomate, jambon, champignons, œuf, crème, mozzarella)	13.30€
LA PAYSANNE (Tomate, lardons, oignons, œuf, crème, mozzarella)	13.60€
LA CAMPAGNARDE (tomate, pdt, lardons, oignons, munster, champignons, mozzarella)	14.30€
LA CALZONE (Tomate, jambon, champignons, crème, œuf, mozzarella) en chausson	13.80€
LA 4 FROMAGES (Tomate, munster, chèvre, bleu, mozzarella)	13.30€
LA CHEF (Sauce burger, poulet, poivrons, chorizo, oignons, lardons, mozzarella)	14.50€
LA FLAM (Crème, lardons, oignons, mozzarella)	12.30€
LA THON (Tomate, thon, crème, mozzarella)	13.30€
LA NORDIQUE (Tomate, saumon, st jacques, oignons, pdt, câpres, mozzarella)	15.80€
L'OCEANE (Tomate, st jacques, oignons, beurre persillé, mozzarella)	15.80€
LA BOLO (Tomate, viande hachée, oignons, crème, œuf, mozzarella)	13.30€
LA RACLETTE (Tomate, lardons, oignons, pomme de terre, raclette, mozzarella)	14.30€
LA BERGERE (Crème, chèvre, jambon cru, miel, mozzarella)	13.30€
L'ORIENTALE (Tomate, merguez, chorizo, poivron, mozzarella)	13.80€
LA NICOISE (tomate, anchois, tomates cerises, olives, pignons de pin, mozzarella)	12.80€

Supplément garniture +3.00€

* En cas de partage un supplément vous sera facturé

Carte des Vins



BLANCS

37.5Cl 75Cl Verre 12CL

Pinot Blanc AOC (Alsace).....	... 23.30€	5.00€
Gewurztraminer AOC (Alsace).....	... 29.80€	5.80€
Saint Véran IGP (Bourgogne).....	... 41.00€	7.50€
Bourgogne Aligoté AOC (Bourgogne).....	34.00€	6.80€
XVIII Saint Luc IGP (Cte de Gascogne) 25.50€	6.90€
Pacherenc moelleux (Sud Ouest).....	... 35.00€	7.00€

ROUGES

37.5Cl 75Cl Verre 12CL

Pinot Noir AOC (Alsace).....	20.50€	30.00€	6.00€
Béret Noir AOC St Mont (Sud Ouest).....	... 26.00€	6.00€	
Haut Médoc AOC (Bordeaux).....	20.80€	31.00€	...
Côte de Bourg AOP (Bordeaux).....	... 27.00€	5.50€	
Côtes du Rhône village AOP.....	... 30.00€	6.00€	
Crozes Hermitage AOP (Rhône).....	... 35.50€	6.80€	
Brouilly AOC (Beaujolais).....	... 30.50€	6.20€	
Art de Vivre AOP (Languedoc).....	... 30.00€	6.00€	
Haute Côtes de nuits IGP (Bourgogne).....	... 36.00€	6.50€	

ROSÉS

37.5Cl 75Cl Verre 12CL

<i>Art de vivre AOP (Languedoc).....</i>	...	29.00€	5.50€
<i>Costa Serena IGP (Corse).....</i>	...	24.00€	5.00€
<i>Valadas AOP (Cte de Provence).....</i>	22.00€	29.50€	5.80€
<i>Rosé d'Enfer AOC Fruité (St Mont).....</i>	...	22.00€	5.10€

PICHETS

50Cl 25Cl

<i>Blanc Les Cayolles IGP (Pays d'Oc).....</i>	8.80€	5.30€
<i>Rouge Les Cayolles IGP (Pays d'Oc).....</i>	8.80€	5.30€
<i>Rosé Les Cayolles IGP (Pays d'Oc).....</i>	8.90€	5.50€
<i>Gris de Toul LAROPPE (rosé Côtes de Toul).....</i>	9.70€	7.10€

S

T

R

E

S

S

U

D

TIRAMISU POIRE VIN ROUGE NEW

Crème mascarpone vanille, biscuit pain d'épice, poires au vin, jus de vin rouge.....

9.00€

MOELLEUX BUENO NEW

Gâteau moelleux au nutella et cœur coulant bueno.....

9.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT

7.50€

NAVETTE COCO ANANAS NEW

Mousse ananas, biscuit coco céréales chocolatées, crémeux exotique

9.00€

PETIT BEURRE TROMPE L'OEIL NEW

Mousse speculoos, croustillant à l'amande, crémeux au caramel beurre salé, biscuit amandes.....

9.00€

CREME BRULEE

(nature ou bergamote).....

7.50€

SALADE DE FRUITS FRAIS

7.50€

CAFE GOURMET (2 DESSERTS)

(mousse au chocolat et macaron).....

6.50€

CAFE GOURMAND (5 DESSERTS)

(mousse au chocolat, macaron, crème brûlée bergamote, pudding chocolat, 1B de glace).....

9.00€

PROFITEROLE

X1 X2 X3

5.50€ 6.90€ 8.00€

COUPE DE GLACE (sans alcool)**COUPE DE GLACE**

Parfum: vanille, fraise, chocolat, café, caramel, mirabelle, yaourt, citron, pomme, framboise, nougat, mangue, coco, mandarine.....

1 Boule 2 Boules 3 Boules

Supplément chantilly ou coulis 0.50€

3.00€ 5.50€ 6.50€

DAME BLANCHE

2B vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly.....

7.00€

BANANA SPLIT

1B vanille, 1B fraise, 1b chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly.....

7.50€

LA NANCEENNE

2B yaourt, coulis de bergamote, macaron de Nancy et chantilly.....

7.00€

L'EXOTIQUE TROPICAL NEW

1B mangue, 1B noix de coco, coulis ananas, sablé coco et chantilly.....

7.00€

CRAQUANTE CARAMEL NEW

1B caramel, 1B nougat, coulis de caramel et chantilly.....

7.00€

COUPE DE GLACE (avec alcool)**COLONEL**

2B citron, vodka.....

7.00€

LORRAINE

2B mirabelles, mirabelles, eau de vie mirabelle.....

7.50€

MANDARINE GOURMANDE NEW

2 B mandarine, liqueur de pain d'épice

7.00€

Le
Thé
et
Café



Café

Expresso	1.90€
Cappucino	3.00€
Latte Machiatto	3.00€
Allongé	1.90€
Double expresso	3.80€
Ristretto	1.90€
Café viennois	3.00€
Café frappé	2.00€
Cappuccino frappé	3.50€
Noisette	2.00€

Thé et Infusions

Noir darjeeling	3.00€
Earl grey	3.00€
Vert Menthe	3.00€
Noir fruits rouges	3.00€
Pomme d'amour	3.00€
Caramel beurre salé	3.00€
Infusion Camomille ou Tilleul Ou Verveine	3.00€

Digestifs

Irish coffee	8.00€
Get 27 ou 31	6.50€
Baileys	6.50€
Manzanna	5.50€
Calvados	6.50€
Armagnac	7.50€
Cognac	7.50€
Amaretto	5.90€
Rhum don papa Ou Diplomatico	8.50€
Eau de vie mirabelle Ou poire	7.00€

*MERCI DE VOTRE
VISITE ET...
A BIENTÔT*

03.29.39.23.87

120 rue de lorraine 88150 Thaon Les Vosges
www.restaurant-la-bergamote.com