

Restaurant TRAITEUR

ET



tables & auberges
DE FRANCE



MENU

03.29.39.23.87

120 rue de lorraine 88150 Thaon Les Vosges

www.restaurant-la-bergamote.com

CARTE DES BOISSONS

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
	3.50€ 4.20€ 5.70€
Carola bleu	50cl 100cl
	3.20€ 4.30€

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, Liqueur de Pêche, Canneberge jus d'ananas

7.50€

Spritz

Apérol, prosecco

8.00€

T-Sunrise

Tequila, jus d'oranges, trait de grenadine

7.50€

Swimming pool

Vodka, Curaçao Bleu, Crème de Coco jus d'ananas

7.50€

Mojito cubain

Rhum havana, sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, angostura et limonade

7.50€



SANS ALCOOL

Virgin colada

Jus d'ananas, crème de coco

6.00€

Sun shine

Ananas, Citron, Maracuja.

6.00€

Simple red

Mûre, Prunelle, Framboise, Pomme, Cerise, Prune, Miel jus d'orange

6.00€

Andrea

Curaçao Bleu sans Alcool, Citron, Amande, Kiwi, Pomme Verte jus d'orange

6.00€

Virgin Mojito

Sirop de rhum, sucre de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, angostura et limonade

6.00€



SELECTION WHISKY



BLACK LABEL BLEND

Souple dominé par le miel et les épices

6.90€

BULLEIT BOURBON

Equilibré et boisé à la délicate note de prunelle

6.70€

TALISKER 10 ANS SINGLE MALT

Moelleux offrant des notes de fruits secs accompagné d'orges maltées, 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 Italienne **NEW**

Grande Petite
14.90€ 11.90€

Croquettes de parmesan, Chiffonade de jambon fumé, Billes de mozzarella, Tomates confites

Bruschetta de l'été **NEW**

14.90€

Pain bruschetta frotté à l'ail, huile d'olive, Tomates, burrata, jambon de parme

Pêches rôties et fraise burrata **NEW**

14.90€

Tomates cerise, pesto, burrata, fraises, pêches rôties au thym

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€
RISOTTO GAMBAS ASPERGES VERTES NEW (Riz arborio, parmesan, gambas grillées, asperges vertes, crème)	20.90€
LA VOSGEPATTE (salade, beignets râpés maison, œufs poêlés, lard grillé)	18.90€

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 rouget sauce vierge légumes citron NEW	20.00€



Coin végétarien

BURGER VEGETARIEN (pain burger maison , haché de soja, cheddar, salade, tomates, oignons rouges)	17.90€
PIZZA VEGETARIENNE (tomate, mozzarella, courgettes , olives, champignons frais, oignons, tomates séchées)	13.90€
PENNE AUX LEGUMES (pennes, Poêlée de légumes frais de saison, pignons de pin, parmesan) + poulet 3.50€	14.50€
RISOTTO GIROLLES PARMESAN (Riz arborio, crème, girolles, parmesan)	17.00€

Menu Enfant (-10 ans*)

*une carte d'identité pourra être demandée

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'hotel, 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

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



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

CRISPY CHICKEN BURGER **NEW**

21.00€

Poulet crispy, Cheddar épicé, guacamole, tomates confites, oignons rouge

ITALIAN BURGER **NEW**

21.90€

Pain burger maison, haché de boeuf, salade, tomate confites, mozzarella di buffala, jambon cru grillé, oignon rouge, pesto

Agréments 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, oeuf, 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€



DESSERTS

TIRAMISU FRAMBOISE SPECULOOS **NEW**

Crème mascarpone vanille , biscuit speculoos, framboise, coulis de framboise.....9.00€

MOELLEUX CHOCOLAT BLANC AMANDE ET COMPOTE D'ABRICOT **NEW**

Gâteau moelleux au chocolat blanc et amandes coeur compoté d'abricot.....9.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT

.....7.50€

PAVLOVA DESTRUCTURE FRAISE BASILIC **NEW**

.....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

	X 1	X 2	X 3
.....	5.50€	6.90€	8.00€

COUPE DE GLACE (sans alcool)

COUPE DE GLACE

Parfum: vanille, fraise, chocolat, café, caramel, mirabelle, yaourt, citron, framboise.....

Supplément chantilly ou coulis 0.50€

1 Boule	2 Boules	3 Boules
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€

ABRICOT MELBA **NEW**

2B vanille, abricot, coulis fruits rouges chantilly.....7.00€

COUPE DE GLACE (avec alcool)

COLONEL

2B citron, vodka.....7.00€

LORRAINE

2B mirabelles, mirabelles, eau de vie mirabelle.....7.50€

Café / Thé



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 cofee	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