



Restaurant La Bergerie

SAINTE-FOY-EN-TARENTEAISE

À PARTAGER

To share

GARLIC BREAD 8

Pain grillé, ail, beurre et persil
Toasted bread, garlic, butter and parsley

PLANCHE DE FROMAGES 12

Beaufort d'hiver, tomme grise
Winter Beaufort and Tomme grise
cheeses

PLANCHE DE CHARCUTERIE 12

Sélection de charcuteries
Selection of artisanal cured meats

PLANCHE MIXTE 19

Sélection de charcuteries et de fromages
Selection of artisanal cured meats
and cheeses



ENTRÉES

Starters

GASPACHO 9

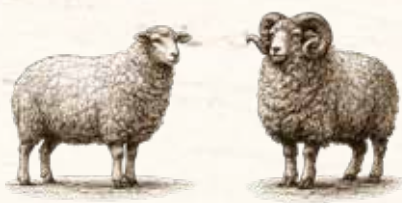
Gazpacho

TERRINE DE CAMPAGNE 10

Country-style terrine

TOMATES ANCIENNES & BURRATA 11

Tomates anciennes, burrata,
huile d'olive, basilic
Heirloom tomatoes, burrata,
olive oil and basil



SALADES

Salads

SALADE CAESAR 13

Petite Small 13
Grande Large 19

Aiguillettes de poulet croustillantes,
laitue romaine, copeaux de parmesan,
croûtons, œuf dur, sauce Caesar
aux anchois / Crispy chicken strips,
romaine lettuce, Parmesan shavings,
croutons, hard-boiled egg and Caesar
dressing with anchovies

SALADE DE LA BERGERIE 13

Petite Small 13
Grande Large 19

Salade verte, tomates, toast de chèvre,
lardons, croûtons, miel et noix caramélisées
Green salad, tomatoes, goat's cheese toast,
croutons, bacon lardons, honey and
caramelized walnuts

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Homemade fresh pasta

TOMATE & BURRATA 17

Tomato and burrata

TARTUFO ET JAMBON BLANC 21

Truffle and cooked ham

AL RAGÙ 23

Meat ragù



GRILLADES

Grilled dishes

Les grillades sont servies avec
une fine ratatouille, pommes de terre grenaille & aioli
Grilled dishes are served with delicate ratatouille,
baby potatoes and aioli

RIBS DE PORC • 19

Barbecue pork ribs

GAMBAS • 23

King prawns

ENTRECÔTE

BLACK ANGUS • 33

Black Angus rib steak

BURGERS

Burgers



CHICKEN AVOCADO BURGER 24

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, oignon rouge, sauce cheddar, guacamole.
Servi avec frites et salade verte / Cornflake-crusted chicken strips, red onion,
cheddar sauce and guacamole. Served with chips and green salad

BURGER MONTAGNARD 25

Pain burger, steak haché, oignon rouge, sauce cheddar, lard, mayonnaise épicée.
Servi avec frites et salade verte / Burger bun, minced beef patty, red onion, cheddar sauce,
bacon and spicy mayonnaise. Served with chips and green salad

PLATS

Main courses



CROQUE-MONSIEUR 21

Pain de mie du boulanger, brisket d'Angus fumé
(poitrine de bœuf), Beaufort. Servi avec frites et salade verte
Baker's sandwich bread, smoked Angus beef brisket
and Beaufort cheese. Served with chips and green salad

TARTARE DE BŒUF 23

Condiments classiques, frites, salade verte
Beef tartare with classic condiments served with chips and green salad

TARTARE DE TRUITE AUX AGRUMES 23

Servi avec frites et salade verte
Citrus trout tartare, served with chips and salad

PIZZAS

Nos pâtes sont élaborées à partir de farine biologique et de farines multigraines soigneusement sélectionnées, selon l'éthique et la tradition italiennes.

Our pizza dough is made with organic flour and carefully selected multigrain flours, in keeping with Italian values and tradition.

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil

13

HAWAÏENNE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon blanc / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, pineapple, ham

19

REGINA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham & mushrooms

16

CALZONE (chausson)

Servie avec une salade verte
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, œuf / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms and egg, cooked in a half-moon shape. Served with green salad

18

QUATTRO FORMAGGI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, tomme grise
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, goat's cheese, gorgonzola and Tomme grise cheese

18

BELLE ITALIA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : jambon San Daniele, burrata, copeaux de parmesan, roquette
Tomato sauce and fior di latte mozzarella. After baking: San Daniele ham, burrata, Parmesan shavings and arugula

21

PIQUANTE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, pickles d'oignons, basilic / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, pickled onions and basil

19

SUPPLÉMENT

Œuf, jambon, fromage...
Extra topping: egg, ham, cheese...

+2

BERGERIE

Crème, mozzarella fior di latte, lard, pommes de terre, tomme grise, pickles
Cream, fior di latte mozzarella, potatoes, bacon, Tomme grise cheese and pickles

20



SPÉCIALITÉS LOCALES

LOCAL SPECIALITIES

Nos spécialités sont proposées pour minimum 2 personnes (hors Boîte Chaude), prix par personne, et se dégustent uniquement à l'intérieur du restaurant.
Our specialities are available for a minimum of 2 people (excluding Boîte Chaude), priced per person, and may only be enjoyed inside the restaurant.

BOÎTE CHAUDE

Jambon San Daniele, salade, pommes de terre vapeur
Hot cheese box served with San Daniele ham, salad and steamed potatoes

25



FONDUE SAVOYARDE

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margériaz, Beaufort & Abondance AOP fondus, parfumée au vin blanc, servie avec salade verte
Bread croutons to dip into a pot of melted Margériaz, Beaufort and Abondance cheeses infused with white wine, served with green salad

27

FONDUE TARTUFO

Fondue traditionnelle parfumée à la crème de truffe d'été, servie avec salade verte
Traditional fondue flavoured with summer truffle cream, served with green salad

29



RACLETTE DE SAVOIE

Fromage à raclette IGP (Médaille d'argent au concours général agricole de Paris 2025), servie avec son assiette de charcuteries (jambon blanc et jambon San Daniele), pommes de terre vapeur
IGP raclette cheese (silver medal winner at the 2025 Concours Général Agricole de Paris) served with cold meats platter (ham, San Daniele ham), steamed potatoes

31

Fromages sélectionnés auprès de la Fromagerie de la Cochette, partenaire local engagé.

Une démarche responsable valorisant circuits courts et savoir-faire.
Cheeses selected from Fromagerie de la Cochette, a committed local partner.
A responsible approach promoting short supply chains and expertise.

DESSERTS

Desserts

CRÈME CARAMEL

Caramel custard

9

COUPE DE FRAISES AU SIROP, SORBET CITRON JAUNE

Cup of strawberries in syrup, with lemon sorbet

10

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, CŒUR COULANT, GLACE VANILLE

Valrhona chocolate fondant cake with a molten chocolate centre and vanilla ice cream

11



GLACES

Ice creams

DAME BLANCHE

2 boules de glace vanille, chocolat, crème en neige
2 scoops of vanilla ice cream, chocolate, whipped cream

9

FRAÎCHEUR

Sorbets framboise et citron jaune, coulis de fruits rouges, crème en neige / Raspberry and lemon sorbets, red berry coulis, whipped cream

11

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, sauce chocolat, crème en neige
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

10

COLONEL

Sorbet citron, Vodka 2 cl
Lemon sorbet, Vodka 2 cl

12

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, sauce café, crème en neige
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

10

CARAMELITO

Glace caramel, glace nutty, sauce caramel, crème en neige / Caramel ice cream, nutty ice cream, caramel sauce, whipped cream

11



DO IT YOURSELF

1 BOULE • 4,00

2 BOULES • 8,00

1 or 2 scoops of ice cream

PARFUMS Flavours

Vanille, chocolat, café, nutty, fraise, caramel beurre salé, citron, framboise
Vanilla, chocolate, coffee, nutty, strawberry, salted butter caramel, lime, raspberry

SUPPLÉMENT Extra • +2

Crème en neige ou Coulis au choix :
fruits rouges, chocolat, caramel
Whipped cream or Choice of coulis :
mixed berry, chocolate, caramel