

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL 5cl With Alcohol

MOSCOW MULE 12
Vodka, jus de citron vert, Ginger beer
Vodka, lime juice, Ginger beer

CHARTREUSE MULE 12
Chartreuse verte, jus de citron vert, Ginger beer
Green Chartreuse, lime juice, Ginger beer

MOJITO DES ALPES 14
Chartreuse verte, menthe fraîche, citron vert, Perrier
Chartreuse verte, fresh mint, lime, sparkling water

RED CARPET 14
Gin, Saint-Germain, Prosecco, citron vert, purée de framboise
Gin, St Germain, Prosecco, lime, rasperry purée

LEMON TREE 14
Vodka, Limoncello, citron vert et jaune, jus d'ananas
Vodka, Limoncello, lime, lemon, pineapplejuice

CAIPIRINHA 11
Cachaça, citron vert & cassonade
Cachaça, lime, cane sugar

GINGER MOJITO 14
Rhum, Gimber, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier
Rum, Gimber, lime, freshmint, cane sugar, sparkling water

PORN STAR MARTINI 13
Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, servi avec un shooter de Prosecco 2cl
Vodka, passion fruit liquor, lime juice, vanillasyrup, served with a prosecco shot

ESPRESSO MARTINI 11,5
Vodka, espresso, Kahlua, sucre de canne
Vodka, espresso, Kahlua, cane sugar

SPRITZ & CO'

16 cl

SPRITZ 9
Aperol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, slice of orange

CAMPARI SPRITZ 11
Campari, Prosecco, Perrier, tranche d'orange
Campari, Prosecco, sparkling water, slice of orange

HUGO SPRITZ 11
Alcool de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, tranche de citron
Elderfloweralcohol, Prosecco, sparkling water, slice of lemon

LIMONCELLO SPRITZ 11
Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche de citron
Limoncello, Prosecco, sparkling water, slice of lemon

SARTI SPRITZ 11
Sarti Rosa, Prosecco, Perrier, tranche de citron
Sarti Rosa, Prosecco, sparkling water, slice of lemon

MOCKTAILS

20 cl

COCKTAILS SANS ALCOOL Without Alcohol

VIRGIN MOJITO 9,5
Citron, menthe, sucre de canne, limonade
Lemon, mint, cane sugar, lemonade

MOCK'BERGERIE 9,5
Pamplemousse, Ginger Ale, citron
Grapefruit, Ginger Ale, lemon

VIRGIN SPRITZ 9,5
Crodino, Perrier, tranche d'orange
Crodino, sparkling water, slice of orange



LES DIGESTIFS



GÉNÉPI, MARC DE SAVOIE 4 cl 9
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 9
GET 27, GET 31, TRIPLE SEC 9
AMARETTO, BAILEYS, LIMONCELLO, COINTREAU 9
EAU DE VIE 9
Framboise, poire, mirabelle
Raspberry, pear, plum

LES CHARTREUSES

CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE 4 cl 9
CHARTREUSE 9E CENTENAIRE OU MOF 14
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX 8

KF SPÉCIAUX

IRISH COFFEE 12 cl 12,5
Whisky 2 cl, sucre de canne, café, crème
Whisky, brown sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE 12,5
Génépi 2 cl, sucre de canne, café, crème
Génépi, brown sugar, coffee, cream

FRENCH COFFEE 12,5
Cognac 2 cl, sucre de canne, café, crème
Cognac, brown sugar, coffee, cream

ITALIAN COFFEE 12,5
Amaretto 2 cl, sucre de canne, café, crème
Amaretto, brown sugar, coffee, cream



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - La Bergerie - E26 - Carte BAR VINS - Création graphique : grouperestoleil.com - Impression Printclock

BOISSONS CHAUDES



Café EXPRESSO 2,5
DOUBLE Café EXPRESSO 4,5
Café ALLONGÉ 2,7
THÉ - INFUSION 3,5
NOISETTE 2,8
GRAND CRÈME 5
CAPPUCCINO 6
MATCHA LATTE 8,9
CHAI LATTE 6,9
CHANGEMENT : LAIT D'AVOINE +0,2
CHOCOLAT CHAUD 5,5
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS 5,8
VIN CHAUD 16 cl Mulled wine 7,5
GREEN CHAUD 2 cl 9
Chocolat chaud, Chartreuse, crème en neige
Hot chocolate, Chartreuse, whipped cream

LES BULLES

	14 cl	75 cl	1,5 L
CRÉMANT DE SAVOIE, J. CAVAILLÉ	6	27	
PROSECCO BRUT, RICCADONNA	7	29	
CHAMPAGNE BRUT, RÉMY MASSIN	13	65	125

LES Ô MINÉRALES

	33 cl	50 cl	1 L
PERRIER	4,2		
VITTEL		4,5	7,5
SAN PELLEGRINO		4,5	7,5



Restaurant
La Bergerie

SAINTE-FOY-EN-TARENTEISE

CARTE BAR & VINS

LES APERITIFS



RICARD, PASTIS 51 2 cl	4,5
MARTINI 5 cl	5
CAMPARI 5 cl	5
PORTO 5 cl	5
SUZE 5 cl	5
AMERICANO Campari, Vermouth Vernay 6cl	9
KIR 14 cl	6,5
Pêche, mûre, cassis, framboise, myrtille Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry, blueberry	
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 14 cl	13,5
COUPE DE CHAMPAGNE 14 cl	13
COUPE DE PROSECCO 14 cl	7



LES SODAS, JUS ET SIROPS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33 cl	4,8
FANTA, SPRITE, FUZETEA, ORANGINA 33 cl	4,8
SCHWEPPES AGRUMES 33 cl	4,8
GINGER ALE, GINGER BEER, LEMON ou TONIC 20 cl	4,8
SIROP À L'EAU TEISSEIRE 33 cl	3,5
DIABOLO 33 cl	4,2
SUPPLÉMENT : Sirop	+0,5
JUS DE FRUITS OU NECTARS GRANINI 25 cl	4,2
Orange Bio, tomate Bio, pomme Bio, abricot, ananas Organic orange, organic tomato, organicapple, apricot, pineapple	
JUS PRESSÉS Orange, citron 25 cl	7,5
Fresh juice : orange, lemon	



LES BIERES

<u>PRESSION</u>	25 cl	50 cl
1664	4,8	9,2
GRIMBERGEN BLANCHE	5,5	9,5
PANACHÉ	5,2	9,2
MONACO	5,2	9,2
BIÈRE DU MOMENT	6	12
SUPPLÉMENT : PICON, SIROP	+1	+1,5

<u>BOUTEILLES</u>	33 cl
DESPERADOS	7,5
CIDRE MAGNERS	7

<u>BIÈRES DE LA BRASSERIE DU MONT BLANC</u>	33 cl
BLANCHE 4,7%	7,5
CRISTAL IPA 4,7%	7,5
ROUSSE 6,5%	7,5
GÉNÉPI 5,9%	7,5

BIÈRES SANS ALCOOL

<i>Beer without alcohol</i>	
PERONI 0 %	7
BIG MOUNTAIN NANO IPA 0 %	7,5



LE BAR GLACÉ

SMOOTHIE FRUITS ROUGES 33 cl	7,5
CAFÉ FRAPPÉ	6,5



LES SPIRITUEUX

<u>WHISKY</u>	4 cl
BALLANTINE'S FINEST	10
ABERLOUR 10 ANS	11
JACK DANIEL'S	11
LAGAVULIN 16 ANS	14
NIKKA FROM THE BARREL	14

<u>VODKA</u>	
WYBOROWA	9
<u>RHUM</u>	
HAVANA CLUB 3 ANS	10
DON PAPA	12

<u>TEQUILA</u>	
CAMINO	10

LES GT'S

<u>GIN</u>	4 cl
G-VINE GIN DE RAISIN FRANÇAIS	12
HENDRICK'S	13
AU CHOIX : Tonic, Ginger beer, Ale	+1



A PARTAGER

To share



<u>PLANCHE DE FROMAGES</u> 🍃	12
Beaufort d'hiver, tomme grise Winter Beaufort and Tomme grise cheeses	
<u>PLANCHE DE CHARCUTERIE</u>	12
Sélection de charcuteries Selection of artisanal cured meats	
<u>PLANCHE MIXTE</u>	19
Sélection de charcuteries et de fromages Selection of artisanal cured meats and cheeses	

LES VINS AU VERRE

<i>Glass of wine</i>	
<u>BLANC</u> White wine	14 cl
Chardonnay AOP, Alpine Vieilles Vignes, J. Cavaillé	6
Apremont AOC, Roches Brisées J. Cavaillé	7
Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces	7,5

<u>ROSÉ</u> Rose wine	14 cl
IGP Méditerranée, Octopus	6
Côtes de Provence AOP, Château Minuty Prestige	9
Côtes de Provence AOP, Minuty Rosé OR	11

<u>ROUGE</u> Red wine	14 cl
Mondeuse Cru Arbin AOC, Les Chemins de Lourdens	7,5
Côtes du Rhône AOC, Domaine Servant, BIO	7
Dolcetto d'Alba DOC, Bera	9,5



VINS BLANCS

White wines
37,5 cl 75 cl 150 cl

<u>VINS DE SAVOIE</u>	
Apremont AOP, Roches Brisées J. Cavaillé	17 30
Chardonnay AOP, Alpine Vieilles Vignes, J. Cavaillé	23

Roussette, AOP, Cru Monthoux, Fleur d'Altesse	35
---	----

<u>CÔTES-DU-RHÔNE</u>	
Costières de Nîmes, AOP,	23
Château l'Ermite d'Auzan, BIO	

Côte-du-Rhône AOP, Belleruche, Chapoutier	17,5 28 51
Saint-Peray AOP, Domaine Durand	56

<u>LOIRE</u>	
Touraine AOP, Sauvignon, Les Lunelus	26

<u>BOURGOGNE</u>	
Bourgogne Aligoté AOP, Domaine Felix	34
Chablis AOC, Domaine Charmoy	46

<u>ITALIE</u>	
Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces	30



VINS ROSÉS

Rosé wines
50 cl 75 cl 150 cl 300 cl

<u>PROVENCE</u>	
Méditerranée IGP, Octopus	25
Côtes de Provence AOP,	32 39 80 180
Château Minuty Prestige	
Côtes de Provence AOP, Minuty Rosé & Or	60



VINS ROUGES

Red wines
75 cl

<u>VINS DE SAVOIE</u>	
Pinot, Cep Noir AOP, Vieilles Vignes, J. Cavaillé	30
Gamay de Jongieux AOP, Maison Carrel	28
Mondeuse Cru Arbin AOP, Les Chemins de Lourdens	39

<u>CÔTES-DU-RHÔNE</u>	
Côtes du Rhône AOP, Domaine Servant, BIO	25
Crozes-Hermitage AOP, Les Palais	39
Saint-Joseph AOP, Reflet de Syrah, Domaine R. Grangier 2023	52
Châteauneuf-du-Pape AOP, Domaine Chante Cigale	80

<u>LANGUEDOC</u>	
Faugères AOP, Château Fardel Laurens, BIO	29

<u>BOURGOGNE</u>	
Coteaux Bourguignons AOP, Domaine de la Grange Ménard	28

<u>BORDEAUX</u>	
Château Cap de Merle AOC	26
Médoc AOP, N°1, Maison Dourthe	37

Saint-Estèphe AOP, Préface de Tour des Termes, Second Vin du Château	62
---	----

<u>ITALIE</u>	
Primitivo di Manduria DOC, Stilio Villa	40
Dolcetto d'Alba DOC, Bera	42
Barolo DOCG, Terre del Barolo	95