

Les Entrées

La Salade de Chèvre Chaud au Miel et aux Noix/ Goat cheese with Honey and Walnuts	12.5 €
La Salade Niçoise Revisitée au Thon Mi-Cuit / Salade mêlée, Tomates, Haricots Verts, Oeuf, Oignons, Olives Mixed Salad, Tomatoes, French Beans, Fresh Tuna, Egg, Onions, Olives	16 €
Les Œufs de Poule BIO Pochés façon Meurette Lardons, Champignons, Croutons et Sauce Vin Rouge /Organic Poached Eggs, Bacon, Mushroom, Croutons and Red Wine Sauce	16 €
La Mozzarella Di Buffala, Roquette, Tomates, Balsamique et Jus de Basilic Léger Roquette, Tomato and Mozzarella Di Buffala, Balsamic and Basil Oil	15 €
La Salade Savoyarde /Salade mêlée, Croûtons, Lardons, Fromage, Oeuf dur/ Salad, Croutons, Bacon, Cheese, Egg	13 €
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Chutney et Réduction de Vin Chaud / Homemade Duck Foie gras	19 €
La Salade César des Montagnes /Salade Mêlée, Tomates, Oignons, Poulet Poêlé, Croutons, Speck Italien, Parmesan Mixed lettuce, Tomatoes, Onions, Pan fried Chicken, Croutons, Italian Speck, Parmesan	15 €
Le Poke Bowl Végé au Tofu Fumé/ Quinoa, Tomates, Champignons, Avocats, Choux, Carottes, Tofu Quinoa, Tomatoes, Mushrooms, Avocado, Cabbages, Carrots, Tofu	14.5 €
Le Feuilleté d'Escargots aux Girolles et à la Tomme de Savoie/ Snails, Chanterelles, Local Cheese in a Puff Pastry	19 €
Le Cœur de Saumon Fumé Maison Ecossais "Label Rouge", Crème Légère à l'Aneth Scottish "Label Rouge" Smoked Salmon , Dill Cream	18 €

Les Soupes de La Ferme, Les Pâtes et Ravioles Label Rouge

La Soupe à l'oignon et Fromage gratiné/French Onions Soup	9.5€
La Soupe Goulesch au Bœuf Épicé et aux Légumes/ Spicy Beef and Vegetable Soup	10.5€
Les Pâtes au choix : Bolognaise / Carbonara Lardons et Champignons / aux Légumes Pasta of your choice : Bolognese / Carbonara Bacon, Mushroom, Cream, Egg / Pasta with Vegetables	12.5 €
Les Ravioles Label Rouge à la Crème et au Basilic/ Ravioles Pasta, Cream and Basil	14.5 €
Les Ravioles Label Rouge aux Girolles/ Ravioles Pasta, Chanterelles and Cream	16.5 €
Le Croque Monsieur, Frites et Salade /Toasted Cheese and Ham Sandwich	14.5 €

Les Planches de la Ferme

La Planche de La Ferme /Saucisson et Tomme de Savoie/ Dry Sausage and Local Cheese	14 €
La Planche Apéro/Charcuteries, Toasts de Chèvre Chaud au Miel /Deli Pork meat mix, Goat Cheese Toast with Honey	16 €
La Planche de Charcuteries, Terrine de Campagne Maison/Deli Pork meat mix, Homemade Farmhouse Paté	18 €

Le Menu Enfant/Children Menu 13 €

Une Boisson Enfant

Steak Haché Frais VBF Frites ou P'tite Pâte à la Bolognaise

Compote à Boire ou Mousse au Chocolat Maison

A Soft Drink, Fresh Beef Steak with French Fries or Spaghetti Bolognaise/Fruit Compote or Chocolate Mousse

Prix Nets Service Compris

Les Viandes

L'Entrecôte Grillée, Frites / Grilled Rib Steak	23 €
La Côte de Bœuf VBF Grillée Sauce Béarnaise Frites Maison et Salade/ Pour 2 Pers/ Grilled beef rib	58 €
Le Cheeseburger Frites/ Haché Frais VBF 150gr /Fresh Beef Steak 150gr	15 €
Le Farm'Burger Gourmand /Haché Frais Charolais 180gr, Bacon, Fromage et Frites Maison Hamburger, with Fresh Charolais Beef Steak 180gr, Cheese, Bacon, Rucola salad and Fresh Fries	20 €
The Double Farm'Burger XXL Gourmand, Frites Maison	25 €
Le Magret de Canard Jus Corsé, Miel et Épices Douces, Purée Maison Breast of Duck with Honey and Sweet Spices	23 €
Le Suprême de Volaille Fermière en cuisson lente, Champignons des Bois et Purée Maison Slow cooked Poultry Supreme, Wild Mushrooms and Mashed Potatoes	18.5€
Les Travers de Porc Sauce BBQ, Frites /BBQ Spare Ribs	19 €
Le "Sashimi" de Bœuf, Crème de Wasabi, Salade Mêlée /Sashimi Style Beef with Wasabi Cream	20 €
Les Saucisses de Savoie au Vin rouge, Crozets au Beaufort /Savoie sausages with red wine sauce	18.5 €
L'Épaule d'Agneau Confite Lentement, Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard /Pour 2 Pers Lamb Shoulder Confite with Garlic and Thyme, Sauted Potatoes with Bacon	56 €
La Côte de Veau Poêlée, Jus aux Trompettes de la Mort, Purée Maison Veal Chop with Black Trumpet Mushrooms	28 €
Le Pavé de Filet de Bœuf Grillé, Gratin Dauphinois /Grilled Beef Tenderloin	26 €
La Souris d'Agneau Jus à l'Ail et au Thym, Pommes Grenailles au Lard Lamb Shank with Garlic and Thyme and Sauted Potatoes with Bacon	22 €
La Joue de Bœuf fondante à la Mondeuse, Polenta Crémeuse/Beef Cheek, Red Wine from Savoie, Polenta	18 €
Le Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau, Mesclun, Frites Maison Freshly Chopped Raw Beef , Mesclun Salad and Fresh Fries	21 €

Toutes nos viandes de Bœuf sont originaires de France, d'Allemagne et des Pays Bas

Les Sauces au Choix : Poivre, Béarnaise 2. € / Morilles 5. €

Les Poissons

Le Pavé de Saumon Ecossais "Label Rouge", Riz Gourmand/Scottish "Label Rouge" Salmon Steak	19 €
Le Wok de Gambas Label Rouge de Madagascar, Nouilles Chinoises, Légumes King Praws Label Rouge Wok, Noodles and Vegetables	24 €
Poêlée de Saint-Jacques , Pommes Grenailles au Lard /Panfried Fresh Scallops and Potatoes with Bacon	27 €
Le Steak de Thon Mi-Cuit, Riz Gourmand / Tuna Steak Half Grilled with Rice	22 €

Les Spécialités

La Tartiflette au Reblochon de Savoie, Salade Verte /Potatoes, bacon, Local cheese, Mixed Salad	18.5 €
---	--------

Les Spécialités suivantes sont servies uniquement à l'intérieur et pour 2 personnes minimum. Prix par personne.

La Fondue Savoyarde aux Trois Fromages, Salade Verte / Cheese fondue, Mixed Salad	20 €
La Raclette à la Rampe/ Hot Melted Cheese with a Selection of Sliced Dried Sausages, Ham and Potatoes	22 €

Prix Nets Service Compris

Les Fromages

L'Assiette des Fromages de La Ferme, Mesclun et Noix/ The Farmhouse Cheese Board	9 €
Le Saint Marcellin de La Mère Richard	10 €

Les Desserts

Les Desserts et Suggestions du Jour à l'Ardoise	
Le Moelleux au Chocolat, Coeur Coulant Guanaja Valrhona, Glace Vanille Chocolat Fudge Cake, Guanaja Valrhona, Vanilla ice cream	8.€
Le CheeseCake Gourmand, Speculoos et Citron Vert	7.5 €
Le Baba XXL au Rhum Maison/ Rum Baba	9 €
Le Tiramisu Maison	7.5 €
La Poire de Savoie façon Belle Hélène/ Savoy Pear, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream and Whipped cream	8 €
La Crème Brûlée Maison	7 €
Le Millefeuille Vanille et Fèves de Tonka/The Vanilla Millefeuille and Tonka Feves	8.5 €
Profiterole, Glace Vanille et Chocolat Chaud, Chantilly/Profiterole, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	8.5 €
Les Tartes Gourmandes Maison à l'Ardoise/ Myrtille, Fruits Rouges, Citron Meringuée, Chocolat.... Homemade Tarts /Red Fruits, Lemon Meringue, Chocolate.....	6.5 €
Le Pain Perdu à l'Ancienne et Glace Caramel Fleur de Sel / French Toast with Caramel Ice Cream	10 €
La Mousse au Chocolat Maison/ Chocolate Mousse	6.5 €
Le Cèpe Savoyard/ Meringue, vanilla ice-cream, chocolate sauce	8 €
Le Café Gourmand/Greedy coffee	9 €
Le Paris-Brest /Praliné, Amande et Noisette	8.5 €
L'Irish Coffee, Le French Coffee, le Farm Coffee	6.8 €
Le Chocolat ou Caramel Liégeois/ Chocolate or Caramel Sundae	7 €
La Dame Blanche/ Vanilla ice-cream, chocolate Sauce, whipped cream	7 €
Le Colonel/ Vodka and Lime Sorbet	7.5 €
La Coupe Bellevilloise au Génépi/ Génépi and Génépi Ice Cream	7.5 €
La Coupe Mojito/ Sorbet Mojito, Rhum Cubain, Menthe	7.5 €
La Banana Split/Glacs Vanille, Fraise et Chocolat, Banane, Chocolat Chaud et Chantilly	7 €
Les Boules de Glaces et Sorbets au Choix Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel Fleur de Sel, Génépi, Rhum des Antilles, Spéculoos Sorbet Mojito, Citron Vert, Fraise, Fruits des Bois, Ananas, Fruit de la Passion Vanilla of Madagascar, Chocolate, Caramel, Génépi, Rhum, Spéculoos Sorbet Mojito, Lime, Strawberry, Red Fruits, Pineapple, Passion Fruit	2 €

Pour vos Soirées Gourmandes n'hésitez pas à consulter Notre Carte du Soir
Réservation Conseillée / lafermedereberty.com / Le Village de Reberty 2000 / 04.79.00.77.01
Prix Nets Service Compris

