

La Bergerie

Crêperie



ROQUEFORT
PURS BREBIS D'EXCEPTION

Une Maison Familiale depuis 5 générations

5-7 avenue de Lauras 12 250 Roquefort

- Notre Boutique, ouverte toute l'année - 05.65.59.24.27
- Nos Restaurants
 - Crêperie La Bergerie
 - Le Comptoir de Gabriel



Rejoignez-nous !



NOS SALADES

La salade de la Cabanière
Salade verte, Roquefort AOP* Maison Gabriel Coulet, noix*, bruschetta poire/Roquefort AOP*

La salade de Gésiers

Salade verte, gésiers de volaille, olives noires

La salade de la Bergère

Tomates, fromage* de brebis Salad'Aperos, olives

La salade Causse du Chef

Salade verte, Roquefort AOP* Maison Gabriel Coulet, jambon de pays local, noix*, magret fumé

La salade du Pastre

Salade verte, Péralil* de brebis sur toast, noix*

La salade de Guillaume

Salade verte, Tomme* pur brebis Maison Gabriel Coulet, noix*, bruschetta jambon/Tomme pur brebis*

Toutes nos salades sont assaisonnées de vinaigrette*

NOS CHARCUTERIES

L'assiette du marché (1 pers.)

Charcuterie locale : saucisson, saucisse, jambon de pays, pâté de tête, beurre*

L'assiette du marché à partager (2/3 pers.)

Même composition, mais plus généreuse

L'assiette de l'Été

Jambon de pays local, tomates, salade verte, cornichons, beurre*

LE MENU ENFANT

Le Menu des traçous + boisson (sirop au choix)

Galette au sarrasin, emmental*/oeufs* ou emmental*/jambon de pays

Crêpe au choix ou Coupe glacée (2 boules au choix)

NOS PLATS CHAUDS

12.50 € **Le feuilleté au Roquefort AOP** 9.90 €

Feuilleté* au Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet, salade verte, noix*

10.50 € **La quiche au Roquefort AOP** 9.90 €

Quiche* au Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet, salade verte, noix*

12.50 € **Les tripous aveyronnais** 13.50 €

Tripous de Naucelle, pomme de terre vapeur

14.50 € **L'aligot - saucisse et salade (spécialité aveyronnaise)** 13.50 €

L'aligot - saucisse et salade (spécialité aveyronnaise)

12.50 € **L'assiette complète** 16.50 €

Quiche*, jambon de pays local, Roquefort* AOP et Tomme* pur brebis Gabriel Coulet, salade, flaune*

12.50 € **NOS GALETTES SARRASIN** 10.90 €

La Cardabelle

Galette au sarrasin, Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet, Emmental*, Jambon de Pays local, oignons, salade verte

13.50 € **L'Aveyronnaise** 11.50 €

Galette au sarrasin, Péralil* de brebis, crème fraîche*, épinards, salade verte

18.95 € **La Paysanne** 12.90 €

Galette au sarrasin, Péralil* de brebis, jambon de pays local, oignons, noix*, salade verte

12.50 € **La Fleurine** 13.50 €

Galette au sarrasin, Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet, Péralil* de brebis, salade verte

9.90 € **La Cazelle** 12.00 €

Galette au sarrasin, Tomme* pur brebis Maison Gabriel Coulet, jambon de pays local, oignons, salade verte

NOS ASSIETTES DE FROMAGES

L'assiette découverte de la Bergerie 11.90 €

Tomme pur brebis Maison Gabriel Coulet* nature, au piment d'Espelette, à l'ail des ours, au fenugrec et salade

L'assiette de dégustation de Guillaume Coulet 11.90 €

Dégustation de trois Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet aux maturations différentes : La Cave, La Petite Cave, La Cave Vieille et salade

La Maison vous propose d'accompagner l'assiette de fromages d'un **vin blanc moelleux (le verre)** 3.90 €

NOS CRÊPES SUCRÉES

Crêpe au sucre de canne et citron 3.50 €

Crêpe au froment*, sucre de canne, jus de citron, chantilly*

Crêpe à la confiture 4.00 €

Crêpe au froment*, confiture au choix (groseille, myrtille, châtaigne), chantilly*

Crêpe au nutella 4.50 €

Crêpe au froment*, nutella*, chantilly*

Crêpe glacée 5.50 €

Crêpe au froment*, une boule de glace, caramel*, chantilly*

Crêpe caramel au beurre salé* 4.00 €

NOS DESSERTS

La Flaune (spécialité aveyronnaise) 4.50 €

Flaune* à base de recuite, caramel*, chantilly*

Profiteroles* (x3), chantilly*, chocolat 5.00 €

L'assiette gourmande 5.90 €

Flaune*, chantilly*, glace* (conseil du chef : glace au caramel beurre salé)

NOS COUPES GLACÉES

La coupe de 2 boules 4.50 €

La coupe de 3 boules 5.50 €

Au lait de brebis : vanille, caramel beurre salé, châtaigne, fraise, citron, rhum-raisin, chocolat noir

Sorbet : framboise, pêche de vigne, verveine, myrtille

*Les allergènes : lait de brebis, noix, moutarde, lait de vache, gluten, oeuf, céleris, fruits à coques

Plats végétariens