



Les **délices**
de la **Ferme**
- Bar & Restaurant -

MENU

Petit-déjeuner • Déjeuner
Breakfast • Lunch

Cliquez pour découvrir nos propositions
Clik on the item you want to have a look at

RESTAURANT LES DELICES DE LA FERME

PETIT DEJEUNER BUFFET

De 7h00 à 9h30

BUFFET BREAKFAST

From 7am to 9.30am



DEJEUNER ***LUNCH***



BAR & RESTAURANT LES DELICES DE LA FERME

BOISSONS ***DRINKS***



Bienvenue au bar restaurant Les délices de la Ferme

Notre équipe est heureuse de vous accueillir dans un cadre convivial pour vous faire découvrir de nouveaux goûts.

Notre engagement : vous proposer une carte inédite, respectueuse des hommes, des territoires et de la planète et vous faire découvrir des saveurs, parfois inattendues mais toujours savoureuses ! Nous avons porté une attention toute particulière à la qualité, au goût, aux provenances locales et au respect de l'environnement des produits à la carte.

A vous de les découvrir !

Welcome to Les délices de la Ferme bar & restaurant

Our team is happy to welcome you to a friendly setting allowing you discover new tastes.

Our commitment: offering you an original menu that respects people, territories, the planet and enables you to discover flavours, sometimes unexpected but always tasty!

We have carefully considered the quality, taste, local origin and respect for the environment with the products on the menu.

Come and discover them!

PETIT-DEJEUNER BUFFET / BUFFET BREAKFAST



Commencez votre journée par un petit-déjeuner savoureux et varié.
Réservation sur MyCP, au bar Les délices de la Ferme ou par téléphone
au 01 64 18 50 47

*Start your day with a tasty and varied breakfast
Reservation to be made on MyCP, at Les délices de la Ferme bar or by phone
+33 1 64 18 50 47*

ADULTE 18,00€
ENFANT (3-11 ans) 11,00 €

ADULT 18,00€
Child (3-11 years) 11,00 €

Assortiment de pains
Mini viennoiseries
Confitures, pâte à tartiner, miel, beurre
Assortiment de céréales
Assortiment de fromages, yaourt nature
Assortiment de charcuteries et crudités
Oeufs durs et brouillés, pommes de terre,
mini saucisses, bacon
Fruits frais et secs, noix et graines,
compotes
Jus de fruits
Café, chocolat, thé, lait, lait végétal

*Bread selection
Mini pastries
Jams, chocolate spread, honey, butter
Cereals selection
Cheese selection, plain yoghurt
Cold cuts and raw vegetables
Hard-boiled and scrambled eggs, potatoes,
mini sausages, bacon
Fresh and dried fruits, nuts and seeds,
compotes
Fruit juices
Coffee, chocolate, tea, milk, plant milk*



Dans le cadre de notre démarche éco-responsable, et afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous vous invitons à utiliser une petite assiette pour vous servir et à revenir au besoin. Tous les plats et boissons sont à consommer sur place.

*As part of our eco-responsible approach, and in order to limit food waste, we invite you to use a small plate to serve yourself and to come back.
All dishes and drinks are to be eaten on the spot.*



Entrée + Plat + Dessert 36,50€
Starter + Main course + Dessert

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 29,50€
Starter + Main course OR Main course + Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Salade fermière / Farmer's salad 9,50€

Filet de poulet cuit à basse température, pommes de terre tièdes et oignons rouges
Slow-cooked chicken fillet, warm potatoes and red onions

Mille-feuille de betteraves et chèvre frais / Beetroot and goat cheese mille-feuille 9,00€

Huile aux herbes
Herb oil

Tartare de saumon et ses condiments / Salmon tartare with condiments 11,50€

Crème de moutarde douce (création du Chef)
Mild mustard cream (Chef's creation)

Tatin de tomates / Tomatoes tarte Tatin 10,50€

Compotée d'oignons au miel et balsamique, copeaux de parmesan
Onion compote with honey and balsamic, parmesan shavings

PLATS / MAIN COURSES

Magret de canard poêlé / Pan-seared duck breast 20,50€

Réduction de vin rouge aux épices, pommes grenailles et tomates confites
Spices red wine reduction, baby potatoes and candied tomatoes

Filet de dorade grillé / Grilled sea bream fillet 21,50€

Spaghetti de courgettes, beurre blanc
Zucchini spaghetti, beurre blanc sauce

Risotto aux champignons des bois / Wild mushroom risotto 19,50€

Oeuf poché et crème de parmesan
Poached eggs and parmesan cream

Médaille de volaille farcie / Stuffed poultry medallion 21,50€

Jus corsé à l'orange, écrasé de patates douces (création du Chef)
Rich orange jus, mashed sweet potato (Chef's creation)

DESSERTS

Millefeuille à la pistache / Pistachio millefeuille 10,50€

Crème anglaise
Custard sauce

Mousse chocolat aux éclats de framboise / Chocolate mousse with raspberries 10,50€

Souçon de piment d'Espelette (création du Chef)
Hint of Espelette pepper (Chef(s) creation)

Miroir à l'orange / Orange mirror 10,50€

Crème de mascarpone et segments d'agrumes, crumble
Mascarpone cream, citrus segments, crumble

Panna cotta 10,50€

Infusée au lait d'avoine et pain d'antan, confiture de lait
Oat-milk infused with rustic bread, dulce de leche

Brie de Meaux, fruits secs et salade / Brie de Meaux with dried fruits and salad 9,50€



A LA CARTE

Burger briard / Briard burger 27,00€

Deux steaks hachés, Brie, moutarde à l'ancienne et compotée d'oignons

Two steaks, Brie cheese, wholegrain mustard and onion compote

Burger fermier / Farmhouse burger 26,00€

Cheddar, filet de poulet pané, oignons rouges, sauce tartare

Cheddar, crispy breaded chicken fillet, red onions, tartar sauce

Fish and chips 25,00€

Sauce tartare

Tartar sauce

♥ *Coup de coeur / Our favorite*

Côte de boeuf, sauce au Brie / (300g) / Beef rib with Brie cheese sauce 36,00€

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade

All our dishes are accompanied with French fries and salad

A PARTAGER / FOR SHARING

Planche de charcuterie affinée de nos régions / Regional cured meats plate 26,00€

Planche de fromage de France / French cheeses plate 26,00€

Planche mixte / Cured meats and cheeses plate 26,00€

MENU ENFANT / KIDS MENU

Plat + Dessert / Main course + Dessert 13,50€

PLATS / MAIN COURSES

Nuggets de poisson / Fish fingers

Cheeseburger

Coquillettes jambon et crème (sans garniture) / Coquillettes with ham and cream sauce (without sides)

2 GARNITURES AU CHOIX / 2 SIDES OF YOUR CHOICE

Frites / French fries

Purée de carottes / Mashed carrots

Haricots verts / Green beans

DESSERTS

Salade de fruits / Fruit salad

Mini crêpe au chocolat / Mini chocolate crepe


Glace deux boules au choix (vanille, fraise, chocolat) / 2 scoops of your choice ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)



LES EAUX / WATER

	25cl	50cl	1L
Evian		4,90 €	6,50 €
Badoit (<i>Sparkling water</i>)		4,90 €	6,50 €
Cristaline		3,00 €	

LES SOFTS / SOFT DRINKS

	25cl	33 cl
Sirop à l'eau / <i>Syrup with water</i>	3,90 €	
Diabolo	4,90 €	
Oasis Tropical	5,00 €	
Fanta Orange	5,00 €	
Fuzetea Pêche ou Citron vert & menthe / <i>Peach or Lime & mint</i>	5,00 €	
Schweppes Agrums, Indian Tonic	5,00 €	
Sprite	5,00 €	
Limonade nature / <i>Plain lemonade</i> Phenix	5,00 €	
 Limonade / <i>Lemonade</i> Lemonaid Citron vert, Fruit de la passion ou Ginger / <i>Lime, Passion fruit or Ginger</i>		6,10 €
Coca-Cola, Coca-Cola zero		5,00 €
Supplément sirop / <i>Extra syrup</i> Menthe, Citron, Fraise ou Grenadine / <i>Mint, Lemon, Strawberry or Grenadine</i>		+ 1,00 €

LES JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	25 cl
Orange (nectar*) / Orange (nectar*) Granini	5,20 €
Pomme (jus*) / Apple (juice*) Granini	5,20 €
Multifruit (nectar*) / Multifruit (nectar*) Granini	5,20 €
Tomate (jus) / Tomato (juice) Granini	5,20 €
Ananas (nectar*) / Pineapple (nectar*) Granini	5,20 €
Banane (nectar*) / Banana (nectar*) Granini	5,20 €
Fraise (jus*) / Strawberry (juice*) Granini	5,20 €
Abricot (nectar*) / Apricot (nectar*) Granini	5,20 €

* à base de jus concentré / from concentrated juice




LES MOCKTAILS / MOCKTAILS

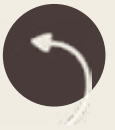
	25cl	30cl
Virgin Muscat	7,90 €	
<i>Jus de pomme, jus de raisin et sirop de fraise / Apple and grape juices, strawberry syrup</i>		
Virgin Banana'o	7,90 €	
<i>Nectar de banane, jus d'orange et sirop de fraise Banana fruit nectar, orange juice and strawberry syrup</i>		
Virgin Mojito		7,90 €
<i>Eau gazeuse, menthe, citron vert et sucre cassonade Sparkling water, mint, lime and brown sugar</i>		

LES COCKTAILS / COCKTAILS

	20cl	25cl	30cl
Martini tonic	11,00 €		
<i>Martini, Schweppes Tonic et citron vert / Martini, Schweppes Tonic and lime</i>			
Saint Germain Spritz	12,50 €		
<i>St-Germain, Prosecco, eau gazeuse et citron vert St-Germain, Prosecco, sparkling water and lime</i>			
Banana'o		11,00 €	
<i>Vodka Eristoff, jus d'orange, nectar de banane et sirop de fraise Vodka Eristoff, orange juice, banana fruit nectar and strawberry syrup</i>			
Cuba Libre		11,00 €	
<i>Bacardi carta bianca, Coca-Cola et citron vert Bacardi carta bianca, Coca-Cola and lime</i>			
Gin tonic		11,00 €	
<i>Gin Bombay original, Swheppes Indian Tonic et citron vert Gin Bombay original, Swheppes Indian Tonic and lime</i>			
Spicy mango		11,00 €	
<i>Rhum Bacardi carta bianca, nectar de mangue, jus d'orange et sirop spicy mango Rhum Bacardi carta bianca, mango nectar fruit, orange juice and spicy mango syrup</i>			
Tequila sunrise		11,00 €	
<i>Tequila camino real, jus d'orange et sirop de grenadine Tequila camino real, orange juice and grenadine syrup</i>			
Mojito			11,00 €
<i>Bacardi carta blanca, eau gazeuse, citron vert, menthe et sucre cassonade Bacardi carta blanca, parkling water, lime, mint and brown sugar</i>			

LES BULLES / SPARKLING

	12cl	33cl	75cl
 Cidre bio L'Essentiel Ecusson		7,90 €	19,00 €
<i>Un cidre demi-sec frais et fruité / A fresh and fruity semi-dry cider</i>			
Prosecco bio La Gioiosa brut	8,50 €		36,00 €
<i>Un vin pétillant frais et léger / A fresh and delicate sparkling wine</i>			
Champagne Ernould brut	11,00 €		65,00 €



LES BIERES / BEERS



	25cl	50cl
Bière Pression Terrano IPA 6°2 / <i>Terrano IPA Draught Beer</i>	5,90€	10,50 €
Bière Pression Terrano Blonde 6°5 / <i>Terrano Lager Draught Beer</i>	5,90€	10,50 €
Bière Picon	6,50€	12,00 €
Panaché	5,90 €	10,50 €
Monaco	5,90 €	10,50 €

LES VINS/ WINES



	14cl	75cl
--	------	------

Tous nos vins sont français/ All our wines are French

BLANC / WHITE

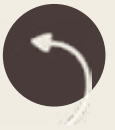
 IGP Pays d'Oc Naturalys Chardonnay bio Une bouche suave et onctueuse / <i>A smooth and appealing taste</i>	7,20 €	27,90 €
 MUSCADET AOP Voyage extraordinaire bio (100% Melon de Bourgogne) Un vin blanc sec, fruité et légèrement iodé / <i>A dry, fruity and slightly iodized white wine</i>		25,90 €
 COTE DU RHONE AOC Parralèle 45 bio (Grenache blanc, Marsanne, Viognier, Bourboulenc) Des notes de fleurs blanches et d'agrumes / <i>Notes of white flowers and citrus</i>	7,90 €	32,90 €
 COTEAUX LAYON AOP de la Roulerie bio (100% Chenin) Une belle expression de fruits exotiques avec une pointe minérale vive et élégante <i>A beautiful expression of exotic fruits with a lively and elegant mineral touch</i>	8,50 €	36,80 €
 ORANGE GOLD, vin de France, vin orange «Grenache Blanc»	32,90 €	

ROSE

 IGP Pays d'Oc Naturalys «Grenache» Gérard Bertrand bio De jolies notes de fruits rouges / <i>Lovely notes of red berries</i>	7,20 €	27,90€
 LANGUEDOC AOP Source By Joy «Grenache» Gérard Bertrand bio Des arômes de fraise et de cerise, avec quelques notes de réglisse <i>Aromas of strawberry and cherry, with some notes of liquorice.</i>		34,90€

ROUGE / RED

 IGP Pays d'Oc Naturalys Merlot Gérard Bertrand bio Un vin souple et aromatique sur des notes de petits fruits rouges <i>An aromatic wine with notes of red berries</i>	7,20 €	27,90 €
 IGP Pays d'Oc Naturalys Syrah bio (100% Syrah) Un vin souple et aromatique / <i>A smooth and aromatic wine</i>	7,20 €	26,90 €
 COTE DU RHONE AOP Parralèle 45 bio (60% Grenache, 40% Syrah) Un vin aux notes d'épices et de fruits rouges / <i>A wine with spices and red fruits notes</i>	7,90 €	32,90 €
 IGP Haute Vallée de l'Aude Pinot Domaine de L'aigle bio (100% Pinot Noir) Un vin tendre, fruité et finement épicé / <i>A wine with spices and red fruits notes</i>		41,90 €



LES ALCOOLS / ALCOHOLS

	4cl	6cl	8cl	12cl
Armagnac VSOP Clés des ducs	12,90 €			
Bacardi Carta Blanca, Carta Oro	9,00 €			
Bombay original	8,20 €			
Clan Campbell	8,20 €			
Eristoff brut	8,20 €			
Hennessy very special	12,90 €			
Jack Daniel's old n°7	9,00 €			
Ricard	7,00 €			
Tequila Camino Real	8,20 €			
Bailey's original		8,90 €		
Get 27		8,20 €		
Martini bianco, rosso ou extra dry			7,00 €	
Kir vin blanc				9,00 €
Kir Champagne				12,00 €
Supplément crème / <i>Extra crème Pere Henry</i>	+1,00€			
<i>Cassis, framboise, mûre ou pêche / Blackcurrant, raspberry, blackberry or peach</i>				

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	2,90 €
Noisette	3,50 €
Double Espresso	4,50 €
Americano	4,00 €
Latte	4,95 €
Mocacchino	5,50 €
Cappucino	5,50 €
Latte macchiato	5,50 €
Lait chaud 20cl	3,00 €
Chocolat Chaud / <i>Hot Chocolate</i> 20cl	5,00 €
Thé	4,90 €

Prix net TTC en euros, service compris - Visuels non contractuels - 02/03/2026

Nous disposons d'un registre des allergènes présents dans nos produits, n'hésitez pas à vous rapprocher du personnel
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

*Net prices including VAT and service - Non-contractual images
We keep an allergens' register for all products, feel free to ask our staff
Excessive drinking may damage your health, drink with moderation*