



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

**Poussez les portes du bar restaurant Les délices de la Ferme
pour passer un moment convivial avec vos proches.
Soyez curieux, ouvrez vos sens à de nouvelles saveurs,
uniques et naturelles !**

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 8h à 10h

BUFFET BREAKFAST

From 8am to 10am



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 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 at Les délices de la Ferme bar
or by phone +33 (0)1 64 18 50 47**

ADULTE 18,00€ 
ENFANT (3-11 ans) 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
Oeufs brouillés, pommes de terre, mini saucisses, bacon
Fruits frais et secs, noix et graines, compotes
Jus de fruits
Café, chocolat, thé, lait, lait végétal

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

Bread selection
Mini pastries
Jams, chocolate spread, honey, butter
Cereals selection
Cheese selection, plain yoghurt
Cold cuts and raw vegetables, hard-boiled eggs
Scrambled eggs, potatoes, mini sausages, bacon
Fresh and dried fruit, 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.*



DEJEUNER / LUNCH

MENU DU FERMIER



29,90 €

(Uniquement vendu en menu complet)

ENTREE

Poireau rôti, mimosa d'oeuf bio et vinaigrette à la framboise
Carpaccio de boeuf mariné aux condiments, pétales de parmesan
Soupe de poisson, rouille, croûtons et fromage râpé

PLAT

Boeuf braisé au thym, écrasé de patate douce et panais rôtis au miel
Papillote de saumon, petits légumes, crème citronnée
Risotto aux petits légumes, crémeux de carotte à l'orange

DESSERT

Mille-feuille au citron
Panna cotta, pomme rôtie et crumble
Moelleux chocolat, crème anglaise à la vanille
Assiette de trois fromages, salade verte de saison et fruits secs

FARMER'S MENU



29,90 €

(Sold as a complete menu only)

STARTER

Roasted leek, organic egg mimosa and raspberry vinaigrette
Marinated beef carpaccio with condiments, parmesan petals
Fish soup, rouille, croutons and grated cheese

MAIN COURSE

Braised beef with thyme, mashed sweet potato and parsnips roasted in honey
Salmon papillote, baby vegetables, lemon sauce
Vegetable risotto, creamy carrot purée with a zest of orange

DESSERT

Lemon mille-feuille
Panna cotta, roasted apple and crumble
Chocolate moelleux cake, vanilla custard
Three cheeses, seasonal green salad and dried fruit plate

DEJEUNER / LUNCH



ENTREES

Poireau rôti, <i>mimosa d'oeuf bio et vinaigrette à la framboise</i>	7,50 €
Soupe de poisson, <i>rouille, croûtons et fromage râpé</i>	7,50 €
Carpaccio de boeuf mariné aux condiments, <i>pétales de parmesan</i>	12,50 €
Assortiment de charcuterie, <i>confit d'oignon et condiments</i>	12,00 €
Plateau de charcuterie XXL, <i>servi avec accompagnement</i>	22,00 €
Plateau de charcuterie & fromage XXL, <i>servi avec accompagnement</i>	24,00 €

PLATS

Risotto aux petits légumes, <i>crèmeux de carotte à l'orange</i>	14,00 €
Papillote de saumon, <i>petits légumes, crème citronnée</i>	16,50 €
Boeuf braisé au thym, <i>écrasé de patate douce et panais rôtis au miel</i>	17,50 €
Fish & Chips (colin) <i>sauce fromage frais servi avec salade</i>	21,00 €
Burger fermier <i>escalope de poulet panée, cheddar et sauce tartare, servi avec frites et salade</i>	23,00 €
Burger briard <i>2 steaks de 100g, confit d'oignon et brie, servi avec frites et salade</i>	24,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	5,00 €
Assiette de frites	6,00 €
Assiette de légumes	7,00 €

FROMAGES

Assortiment de trois fromages, <i>salade verte de saison et fruits secs</i>	12,00 €
---	---------

DESSERTS

Mille-feuille au citron	7,50 €
Panna cotta, pomme rôtie et crumble	7,50 €
Moelleux chocolat, crème anglaise à la vanille	9,50 €

DEJEUNER/ LUNCH



STARTER

Roasted leek , <i>organic egg mimosa and raspberry vinaigrette</i>	7,50 €
Fish soup, rouille , <i>croutons and grated cheese</i>	7,50 €
Marinated beef carpaccio with condiments , <i>parmesan petals</i>	12,50 €
Assorted cold meats , <i>onion confit and condiments</i>	12,00 €
XXL cold meats platter , <i>served with garniture</i>	22.00 €
XXL cold meats & cheeses platter , <i>served with garniture</i>	24.00 €

MAIN COURSE

Vegetable risotto , <i>creamy carrot purée with a zest of orange</i>	14,00 €
Salmon papillote , <i>baby vegetables, lemon cream</i>	16,50 €
Braised beef with thyme , <i>mashed sweet potato and parsnips roasted in honey</i>	17,50 €
Fish & Chips (pollock) , <i>cream cheese sauce, served with salad</i>	21,00 €
Farmhouse burger	23.00 €
<i>Breaded chicken escalope with cheddar cheese and tartar sauce served with French fries and salad</i>	
Briard burger	24.00 €
<i>2 steaks of 100g, onion confit and brie cheese served with French fries and salad</i>	

GARNITURE

Green salad	5,00 €
French fries	6,00 €
Vegetable platter	7,00 €

CHEESE

Assortment of three cheeses , <i>seasonal green salad and dried fruit</i>	12,00 €
--	---------

DESSERT

Lemon mille-feuille	7,50 €
Panna cotta , <i>roasted apple and crumble</i>	7,50 €
Chocolate moelleux cake , <i>vanilla custard</i>	9,50 €

DEJEUNER /LUNCH

Un menu enfant gourmand préparé avec amour par le Chef et son équipe
A gourmet children's menu prepared with love by the Chef and his team

MENU ENFANT (3-11 ans) 14,50 €



PLAT

Beignets de poisson
Steak haché de bœuf
Coquillettes au jambon à la crème (sans garniture)

2 GARNITURES AU CHOIX

Purée de pommes de terre, haricots verts, frites

DESSERT

Glace 2 boules au choix (fraise, chocolat, vanille)
Mini crêpes au chocolat
Salade de fruits frais

BOISSON

Verre d'eau au sirop (grenadine, menthe, citron ou fraise) 20cl
Verre de jus d'orange 20cl
Verre de jus de pomme 20cl

KIDS MENU (3-11 years) 14,50 €



MAIN

Fish nuggets
Minced beef steak
Coquillettes with ham and cream sauce (without sides)

2 SIDES

Mashed potatoes, green beans, fries

DESSERT

2 scoops of ice-cream (strawberry, chocolate, vanilla)
Mini chocolate crepes
Fresh fruit salad

DRINK

Glass of syrup water 20cl (grenadine, mint, lemon or strawberry)
Glass of orange juice 20cl
Glass of apple juice 20cl

LES EAUX / WATER

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

LES SOFTS / SOFT DRINKS

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

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

LES COCKTAILS / COCKTAILS

	20cl	25cl	30cl
Martini tonic	11,00 €		
Martini, Schweppes Tonic et citron vert / <i>Martini, Schweppes Tonic and lime</i>			
Saint Germain Spritz	12,50 €		
St-Germain, Prosecco, eau gazeuse et citron vert <i>St-Germain, Prosecco, sparkling water and lime</i>			
Banana'o		11,00 €	
Vodka Eristoff, jus d'orange, nectar de banane et sirop de fraise <i>Vodka Eristoff, orange juice, banana fruit nectar and strawberry syrup</i>			
Cuba Libre		11,00 €	
Bacardi carta bianca, Coca-Cola et citron vert <i>Bacardi carta bianca, Coca-Cola and lime</i>			
Gin tonic		11,00 €	
Gin Bombay original, Swheppes Indian Tonic et citron vert <i>Gin Bombay original, Swheppes Indian Tonic and lime</i>			
Spicy mango		11,00 €	
Rhum Bacardi carta bianca, nectar de mangue, jus d'orange et sirop spicy mango <i>Rhum Bacardi carta bianca, mango nectar fruit, orange juice and spicy mango syrup</i>			
Tequila sunrise		11,00 €	
Tequila camino real, jus d'orange et sirop de grenadine <i>Tequila camino real, orange juice and grenadine syrup</i>			
Mojito			11,00 €
Bacardi carta blanca, eau gazeuse, citron vert, menthe et sucre cassonade <i>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 €
Un cidre demi-sec frais et fruité / <i>A fresh and fruity semi-dry cider</i>			
Prosecco bio La Gioiosa brut	8,50 €		36,00 €
Un vin pétillant frais et léger / <i>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	7,20 €	27,90 €
Une bouche suave et onctueuse / <i>A smooth and appealing taste</i>		
 MUSCADET AOP Voyage extraordinaire bio (100% Melon de Bourgogne)		25,90 €
Un vin blanc sec, fruité et légèrement iodé / <i>A dry, fruity and slightly iodized white wine</i>		
 COTE DU RHONE AOC Parralèle 45 bio (Grenache blanc, Marsanne, Viognier, Bourboulenc)	7,90 €	32,90 €
Des notes de fleurs blanches et d'agrumes / <i>Notes of white flowers and citrus</i>		
 COTEAUX LAYON AOP de la Roulerie bio (100% Chenin)	8,50 €	36,80 €
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>		
 ORANGE GOLD, vin de France, vin orange «Grenache Blanc»	32,90 €	

ROSE

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

ROUGE / RED

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



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</i> Pere Henry	+1,00€			
Cassis, framboise, mûre ou pêche / <i>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 - 31/03/2025

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*