

La Bergerie Crêperie



ROQUEFORT
PURS BREBIS D'EXCEPTION

Une maison familiale depuis 5 générations

5 avenue de Lauras 12 250 Roquefort

- Notre Boutique, ouverte toute l'année - 05 65 59 24 27
- Nos Restaurants
 - Crêperie La Bergerie - 05 65 72 48 47
 - Le Comptoir de Gabriel - 05 65 42 45 48



+ de
30 médailles
en 20 ans

NOS SALADES

La salade de la Cabanière

Salade verte, Roquefort AOP* Maison Gabriel Coulet, noix*

La salade de Gésiers

Salade verte, gésiers de volailles, olives noires

La salade de la Bergère

Tomates, fromage* de brebis pour salade Salad'Aperos oeufs, olives

La salade Causenarde du Chef

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

La salade du Pastre

Salade verte, Pérail* de brebis, noix*

La salade de Guillaume

Salade verte, Tomme* pur brebis Gabriel Coulet, noix*

Toutes nos salades sont assaisonnées de vinaigrettes*

NOS CHARCUTERIES

L'assiette du marché (charcuterie locale)

Saucisson, saucisse, jambon de pays, pâté de tête, beurre*

L'assiette du marché à partager

Même composition, mais plus généreux

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*, Crêpe (nature ou sucrée) ou Coupe glacée (2 boules au choix)

11.50 €

10.00 €

12.50 €

14.50 €

12.50 €

12.00 €

13.50 €

16.50 €

12.50 €

9.90 €

NOS PLATS CHAUDS

Le Feuilleté au Roquefort AOP

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

La Quiche au Roquefort AOP

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

Les Tripoux aveyronnais

Tripoux de Naucelle, pomme de terre vapeur*

L'aligot - saucisse (spécialité aveyronnaise)

Assiette complète

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

NOS GALETTES SARRASIN

La Cardabelle

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

L'Aveyronnaise

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

La Paysanne

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

La Fleurine

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

La Cazelle

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

9.90 €

9.90 €

13.50 €

13.50 €

15.90 €

10.90 €

11.50 €

12.90 €

13.50 €

12.00 €

NOS ASSIETTES DE FROMAGES

L'assiette découverte de la Bergerie

Pérail* de brebis, Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet, Tomme pur brebis Maison Gabriel Coulet*

11.90 €

L'assiette de dégustation de Guillaume Coulet

Roquefort* AOP Maison Gabriel Coulet : La Cave, La Petite Cave, La Cave Vieille

11.90 €

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

4.50 €

NOS CRÊPES SUCRÉES

Crêpe au sucre de canne et citron

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

3.50 €

Crêpe à la confiture

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

4.00 €

Crêpe au nutella

Crêpe au froment*, nutella*, chantilly*

4.50 €

Crêpe glacée

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

5.50 €

Crêpe caramel au beurre salé*

4.00 €

NOS DESSERTS

La Flaune (spécialité aveyronnaise)

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

La Crème brûlée*

L'assiette gourmande

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

4.90 €

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

Sorbet : framboise, pêche de vigne, verveine, myrtille

*Les allergènes : lactoserum, moutarde, noix, gluten, oeuf, céleris, fruits à coques