Ma Ferme

Imaginez un Lieu …

Où vous aller en famille ou entre amis.
Le vent dans les Pins, le calme, le parfum des ceps de vigne dans l'âtre d'une cheminée.
Le restaurant Ma Ferme est exactement l'endroit imaginé il y a plus de 50 ans par Viviane et Jean, pour vous faire vivre de merveilleux moments de détente.
Nous avons l'immense joie de succéder aux emblématiques Claudia et Fred . Nous espérons perpétuer l'âme, l'ambiance chaleureuse ainsi que la cuisine généreuse du lieu.
Et tout ça en musique bien sûr.
Bienvenue !

Katia et Ludo

A Chaque Saison ses Bons Produits,

Origines : Française, Galice, Charolaise, Aubrac, Limousine, ou Catalane nos viandes sont sélectionnées, débitées, désossées et tranchées par nos soins.
Poissons, Coquillages, Légumes et Fruits, nous vous offrons un choix de plats traditionnels et raffinés, réalisés au grill ou en cuisine par notre chef.

M. Marguet.

Nous acceptons les cartes, les chèques et les espèces...

Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%, 20% sur les produits et le service, la RIPS, la CGIS, la taxe d'apprentissage, la taxe professionnelle, l'AGEFI, l'IFA, la participation à la formation continue et à l'effort de construction, l'ASSEDIC, l'URSSAF, la CSG, l'impôt foncier, la SACEM, la SPRE, la taxe audiovisuelle, la taxe sur les vins et spiritueux, la cotisation sur les alcools au profit de la Caisse d'Assurance Maladie, le droit spécifique sur les eaux minérales et les bières et taxes additionnelles, la taxe sur les boissons sucrées, le droit de timbre, la taxe sur les voitures de sociétés, la taxe pour frais de Chambre de Commerce et d'Industrie, la redevance spéciale ordures, la taxe pour frais de Chambre des Métiers, le pourcentage du banquier et cette année les retombées de ce bordel en Ukraine sans compter tous les profiteurs qui spéculent sur tous les produits de base (beurre, huile, patates, magret, boeuf etc ...) n'oublions pas nos amis producteurs et distributeurs de carburants, électricité, gaz et quelques autres nouvelles contributions à venir...!

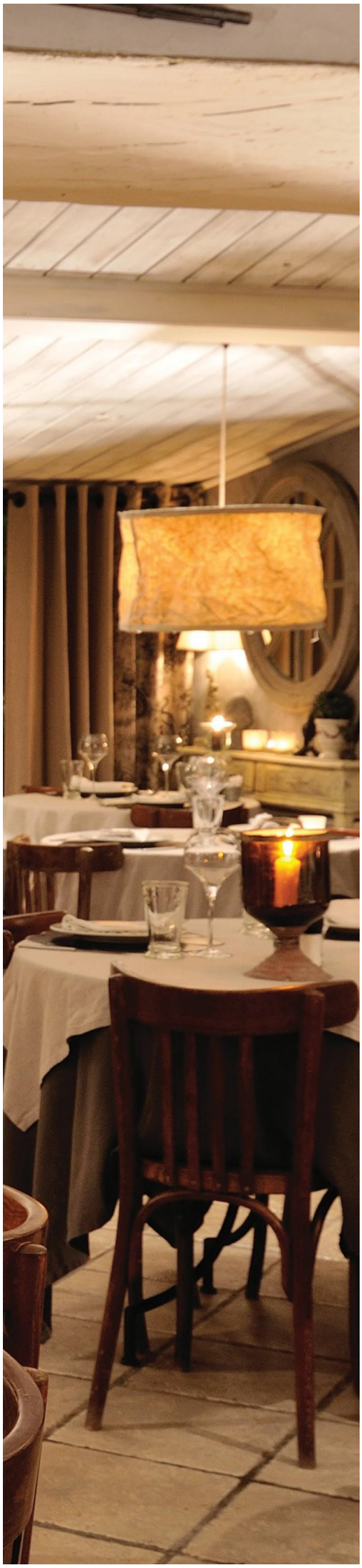
Carte des Vins

juillet 2023

		75 cl	Verre 15 cl
ROUGE	**Coteaux du Languedoc**		
	Dom. ST Sylvestre - ST Sylvestre	62	
	Dom. les Creisses - les Creisses	36	9
	Dom. les Creisses - les Brunes	63	
	Château Cazalis de Fondouce	24	
	Bio Dom. Nouveau monde - Monde nouveau	29	7
	Dom. Querelle - Soumestre	33	
	Laurent Miquel - Solas	29	
	Faugeres		
	Bio Abbaye de Sylva Plana - La Closeraie	29	7
	Bio Ab. Sylva Plana - Le Songe de l'abbé	41	
	Saint chinian		
	Laurent Miquel - Cote 136	31	
	Minervois - la liviniere		
	Dom. Piccinini - Helius Petri	26	5
	Cave de l'Ormarine - Otonis	24	
	Fitou		
	Bio Dom. Bertrand Bergé - Ancestrale	36	
	Collioure - Cotes du Roussillion		
	Domaine Gardies - Les millières	35	9
	Dom. Coume Del Mas - Schistes	41	
	Dom. Coume Del Mas - Quadratur	64	
ROSE	**Selection des ROSES**		
	Château Puech Haut - Prestige	36	
	Bio Cave de l'Ormarine - Préambule	24	5
	Bio Ch. Caraguilhes - Le Cara	27	6
	Ch. Cazal Viel - Clos du vent	26	5
	Bio Dom. Nouveau monde - ... En rose	29	
BLANC	**Selection des BLANCS**		
	Dom. Coume Del Mas - Folio	55	
	Laurent Miquel Viognier N. Sud	29	7
	Laurent Miquel - Lagrasse Albarino	26	5
	Château Cazalis de Fondouce	28	
	Ch. d'Altugnac - Terres Amoureuses	32	7
	Dom. de Barubio - Le petit dernier (doux)	25	5
	Dom. Querelle - Autan blanc	28	

Bouteilles en 50 cl

Laurent Miquel - Lagrasse Albarino (Blanc)	18 €
Cazal viel - Vieilles vignes (rouge)	19 €



Aperitifs Cocktails

Boissons

Apéritifs

Bière ALARYK (Pression) ... 4 €
Blonde, Blanche
Bière ALARYK (Pinte) ... 7 €
Blonde et Blanche

- Martini rouge / blanc ..... 6 €
- Suze ..... 6 €
- Muscat .....6 €
- Porto .....6 €
- Pastis 51- Ricard..... 5 €
- Kir à la mûre..... 6 €
- Verre de Vin (voir carte des vins)

Whisky :

JB ..... 8 € (Baby).....5 €
Glenfidich 12 ans 10 € (Baby)... 6 €
Jack Daniel ..... 10 € (Baby) .... 6 €
Cardhu ..... 10 € (Baby) .... 6 €

Cocktails

- Apérol Spritz/ Bitter Spritz ..8 €
- Sangria maison .....6 €
- Américano .....8 €
- Mojito (menthe ou fraise).. 10 €
- Mojito Virgin ..... 7 €
- Mojito Royal .....15 €
- Gin Tonic .....10 €
- Gin Tonic Hibiscus.....12 €
- Martini Gin ..... 8 €

Jus de fruits ou tomate - Soda - Perrier - Schweppes - Limonade
Venezzio (Sans alcool) .....4 €

Eaux minérales :

Evian (litre)..... 5 €
Evian (50 cl) ..... 3,50 €
San Pellegrino (litre)..... 5 €
Perrier fines bulles (50 cl) ..3,50 €

Boissons chaudes:

Café / Décafeiné..... 2,20 €
Thé / Infusions ..... 4 €

Champagnes

Sélection brut ..... 40,00 € - la coupe .....9 €
Garnier Causin Brut Milllésimé .....60,00 €
Emmanuel Pithois M 995..... 70,00 €
Ruinart brut.....100,00 €
Ruinart Blanc de Blanc .....170,00 €

Digestifs

Armagnac Château de Laubade 12 ans.....10,00 €
Calvados Château du Breuil 15 ans ..... 10,00 €
Cognac ..... 10,00 €
Vodka Zubrowka ..... 10,00 €
Poire Williams ..... 10,00 €

Rhums ..... 10,00 €
Don Papa - Diplomatico Réserva exclusiva

Rhums Vieux Agricoles ..... 10,00 €
Trois Rivières Hors d'âge - Clément fût de chêne

Get 27 - Get 31 - Marie Brizard - Malibu - Baileys, Gin..... 9,00 €
Supplément soda, perrier ou jus de fruits .....1,50 €
La Pulpeuse - La Croqueuse. .....7,00 €
La Mentheuse .....7,00 €

Notre Carte

*** LES ENTRÉES ET PLATS DES MENUS SONT DISPONIBLES AUSSI À LA CARTE AUX PRIX INDIQUÉS**

Tapas à partager :

La Planche de Cochonnaille Maison
Petite - 19 € ou Grande - 29 €

Brochette de Chorizo et gambas - 11 €
8 Brochettes

Assiette d'Huîtres gratinées - 21 € **
8 huîtres de Bouzigues

** Servis en plat avec un suppl. de 3 € pour les légumes

Menu Pitchoun 14 € (-12 Ans)

1 Boisson (Sirop ou Soda ou Caprisun)

Saucisse grillée ou Steak haché
Purée maison ou pommes grenailles

Dessert (2 boules de glace au choix)
parfum: Nutty, Barba papa , Fraise

Plat Côté Terre

Entrecôte de Boeuf - 30 €
Grillée au feu de bois 350 gr

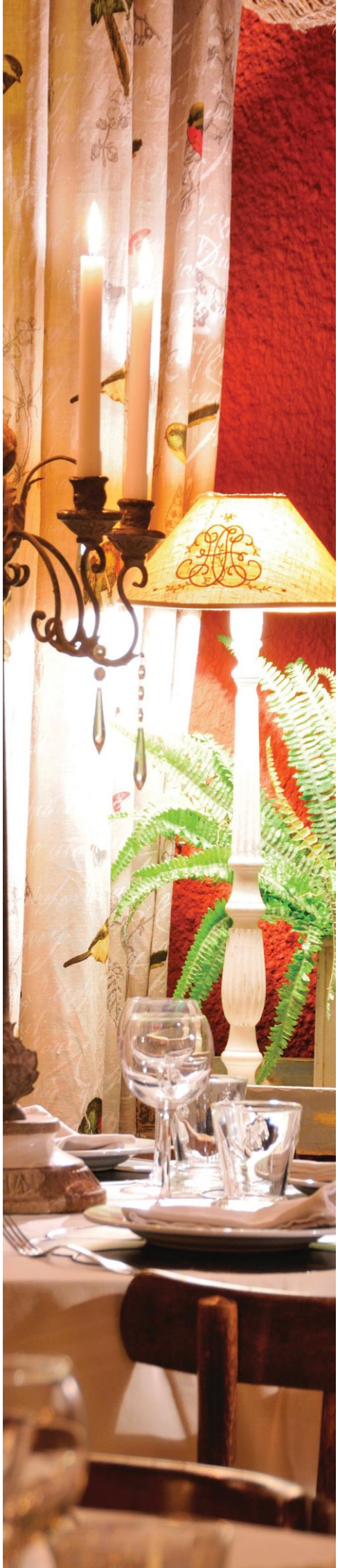
Côte de Boeuf « Origine France» (à partager)
Prix au kg .. 89,00 € Voir Ardoise

La planche du Viandard - 61 €
Environ 700 gr (à partager) Viandes Grillées au feu de bois
Entrecôte - Saucisse de Lacaune
Poitrine de cochon - Magret

Garnitures :
Pommes grenailles et Ratatouille Maison
Les Sauces Maison
Sauce Roquefort - Jus de viande

Côté Mer

Brochette de Lotte et Gambas - 30 €
Bardée de poitrine de cochon,
Ecrasé de pommes de terre et Légumes



Desserts Maison

Poire Confite fourrée au chocolat - 10 €
Pain d'Epice et Glaçage miroir

Vacherin aux fruits de saison - 10 €

Baba au Rhum maison « comme à l'Epoque » - 10 €

Café, Décaféiné ou Thé gourmand - 9 €

Champagne gourmand - 15 €

Planche de Fromages - 10 €

«Sélection La Fromagerie»

Glaces Artisanales

1 Boule ... 4 € - 2 Boules ... 7,00 € - 3 Boules ... 9,00 €
Chantilly ... 1,00€

CRÈMES GLACÉES

Vanille - Chocolat - Café - Barba PAPA – Nuty – Caramel beurre salé – Rhum Raison

SORBETS

Fruits rouges - Citron jaune - Poire – Mangue - P

Coupes Alcoolisées (sup. Menus 2 €)

Coupe COLONEL - 12 €
2 boules. Citron, Vodka

Coupe WILLIAM - 12 €
2 boules. Poire, Alcool de poire

Coupe COLONEL - 12 €
2 boules. Pêche, Muscat de St Jean de Minervois

Menu Ardoise 29,90 €

Uniquement le midi (sauf le dimanche)

Entrée + Plat Ou Plat Désert

Choisir une entrée dans le menu Epicurien

Plat du Jour sur Ardoise

Sélection de Desserts Maison
Au choix à la carte

Menu Epicurien 44 €

Le Traditionnel Foie gras de Canard Mi-cuit aux figues - (Sup 3 €) - 28 € *

Carpaccio de Pied de Cochon confit - 14 € *
Façon mimosa et persil frais

Millefeuille de Saumon Fumé - 14 € *
Fromage de chèvre et fines herbes, zest de citron vert

Crostini gratiné - 15 € *
Au Parmesan et Jambon cébo ibérique

Risotto de Gambas - 21 € *
Crème de crustacés, copeaux de Parmesan et vin blanc

Pot au Feu « Maison » - 26 € *
Potage au plombs et ses légumes frais retravaillés à ma façon

Joue de Cochon confite - 24 € *
Petit gratin de pomme de terre, jus simple au romarin

Filet de Bœuf snacké à la plancha – (Sup 3 €) - 29 € *
Petit gratin de pomme de terre, jus simple au romarin

Sélection de Desserts Maison
Au choix à la carte

Supplément Ardoise de Fromages - 8 €

(* prix des plats à la carte)