



MA FERME

Imaginez un Lieu...

**Où vous allez 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 à cette
illustre famille sérignanaise. Nous espérons
perpétuer l'âme, l'ambiance chaleureuse ainsi que la
cuisine généreuse du lieu. Et tout ça en musique
bien sûr.**

Bienvenue!

A Chaque Saison ses Bons Produits,

Katia et Ludo

**Origines: Française, Galice, Charolaise, Aubrac, Limou-
sine ou Catalane nos viandes sont sélectionnées, dé-
bitées, 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 che**

Nous acceptons les cartes 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 audio visuelle, la
taxe sur les vins et spiritueux, la cotisation sur les alcools au profit de la
Caissed'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 les retombées de ce
bordel en Ukraine sans compter tous les profiteurs qui spéculent sur tous les
produits de base (beurre, huile, patates, magret, bœuf, etc...) n'oublions pas
nos amis producteurs et distributeurs de carburants, électricité, gaz et
quelques autres nouvelles contributions à venir...!**

CARTE DES VINS

ROUGE

	IGP 75 cl	50 cl	Verre
Côtes de Thongue "Excellence" St G. d'Ibry	21 €	16 €	4 €
Côtes de Thongue "Closerie" St Georges d'Ibry	25 €		
Pays d'Oc "Hélius Pétri" domaine Piccinini	28 €		6 €
Pays d'Hérault "les Creisses" dom. Les Creisses	38 €		
Pays d'Hérault "les Brunes" dom. Les Creisses	64 €		

AOP

St Chinian "Côte136" Laurent Miquel	32 €
Pic Saint Loup "La Bergerie" Domaine l'Hortus	35 €
Corbières Bio "les Gourgoules" Ch .Caraguilhes	28 €
Faugères Bio "la Closeraie" Abbaye Sylva Plana	29 €
Faugères Bio "le Songe de l'Abbé" Sylva Plana	41 €
Terrasses du Larzac Bio "Babel" le Clos Rouge	38 €
Collioure "Serral" domaine Madeloc	44 €
Collioure "Quadratur" CoumedelMas	69 €
Bourgogne Côtes Chalonaises domaine Venot	48 €

ROSE

Pays d'Oc "Alta" Cave Anne de Joyeuse	21 €		
Côtes de Thongue "Excellence" St G.d'Ibry	21 €	16 €	4 €
Côtes de Thongue "la Grande Vague" St G.d'Ibry	33 €		
Pic Saint Loup "La Bergerie" Domaine l'Hortus	28 €		
Corbières Bio "Cara" Château Caraguilhes	25 €		6 €
St Chinian "le Clos du Vent" Chat. Cazal Viel	27 €		
Côtes de Provence "By Ott" domaine Ott	45 €		

BLANC

Pays d'Oc "la Divine" Muscat moelleux Clos Bagatelle	21 €		
IGP" Viognier Bio - Domaine Belot	25 €		6 €
Aude "Albarino Lagrasse" Laurent Miquel	27 €		
Côtes de Thongue "Excellence" St Georges d'Ibry	21€	16€	4 €
Côtes de Thongue "Closerie" St Georges d'Ibry	25 €		
Limoux "Very Limoux" Cave Anne de Joyeuse	21€		
Val de Montferrand "La Bergerie" Domaine l'Hortus	32 €		
Collioure "Folio" Domaine Coume del Mas	58 €		
Chablis domaine Alexandre	48 €		

APERITIF COCKTAILS BOISSONS

Bière Gorges Fraiche Blonde

Pression. 4€ - Pinte 7€

Bière Gorges Fraiche bouteille

IPA, Blanche et rouge

Sans Alcool, Despé



Apéritifs

- Martini rouge/blanc 6€
- Suze..... 6€
- Muscat..... 6€
- Porto..... 6€
- Pastis 51 - Ricard..... 5€
- Kir à la mûre..... 6€
- Lillet Tonic..... 9€

Whisky:

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

Champagnes

- Lombart Extra brut** 55 €
- la coupe.....** 10€
- Emmanuel Pithois M 995** 75 €
- Ruinart brut** 100 €
- Gosse tBlanc de Blanc.** 125 €
- Ruinart blanc de blanc** 180 €

Cocktails

- Apéro Spritz/Bitter Spritz. 10 €
- Sangria maison. 6 €
- Américano 8 €
- Mojito menthe 10 €
- Mojito fraise ou mangue 11 €
- Mojito Virgin. 7 €
- Mojito Royal. 15 €
- Gin Tonic. 10 €
- Gin Tonic Hibiscus 15 €
- Martini Gin 8 €
- Hugo (prosecco, citron vert, Liqueur sureau, menthe, Perrier) 10 €
- Garigette (Gin, jus de citron, fraises, Liqueur sureau, menthe) 10 €

Jus de fruit - Soda - Perrier - Schweppes - Limonade - Venezzio (Sans alcool) 4 €

Eaux minérales:

- Evian (litre) 5 €
- Evian (50cl). 3,50€
- San Pellegrino (litre) 5 €
- Perrier fines bulles (50cl) 3,50 €
- Boissons chaudes: Café/Décaféiné 2,40 €
- Thé/Infusions. 4 €

Digestifs

- Armagnac Château de Laubade 12ans 14 €
- Calvados Château du Breuil 15ans 14 €
- Cognac. 14 €
- Vodka Zubrowka 10 €
- Poire Williams 10 €
- Rhums 12 €
- Don Papa - Diplomatico Réserve exclusive 9 €
- Trois Rivières Hors d'âge - Clément fût de chêne 1,50€
- Get 27 Get 31-Marie Brizard- Malibu- Baileys - Gin 7 €
- Supplément soda, Perrier ou jus de fruits 7 €
- La Mentheuse-La Pulpeuse - La croqueuse
- Locoloco Pêche ou Pomme

Prix net - Service compris