



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 Caisséd'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	23 €	16 €	4 €
Côtes de Thongue "Closerie" St Georges d'Ibry	25 €		
Pays d'Oc "Mas Ter Vino - Ter d'Ivresse	26 €		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 €
Château Mire L'Etang - Clape - Cuvée tradition	26 €
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	39 €
AOP Bourgogne Domaine Regnard	45 €

ROSE

Aop Clape Château Mire l'Etang Cuvée Le Gris	21 €		
Côtes de Thongue "Excellence" St G.d'Ibry	23 €	16 €	4 €
Côtes de Thongue "la Grande Vague" St G.d'Ibry	33 €		
Pic Saint Loup Mas Gourdou "Les Drailles"	25 €		
Corbières Bio "Cara" Château Caraguilhes	25 €		6 €
St Chinian "le Clos du Vent" Chat. Cazal Viel	27 €		
Côtes de Provence St Pancrasse OPD Bio	29 €		

BLANC

IGP Pays d'Oc "Le Petit Dernier" Dne Barroubio Moelleux	24 €		
IGP" Viognier Bio - Domaine Belot	25 €		6 €
Aude "Albarino Lagrasse" Laurent Miquel	27 €		
Côtes de Thongue "Excellence" St Georges d'Ibry	23 €	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 €		
Château Mire L'Etang - AOP Clape - Aimée de Coigny	26 €		
Chablis domaine Alexandre	40 €		

APERITIF COCKTAILS BOISSONS

Bière Gorges Fraiche Blonde

Pression. 4 € - Pinte 7 €

Bière Gorges Fraiche bouteille

IPA, Blanche et rouge 7 €

Sans Alcool, Despé 7 €



Apéritifs

- Martinirouge/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 €
- Glenfidich 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 €
- Gosset Blanc de Blanc. 125 €

Cocktails

- Apérol 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 (proseco, citron vert, Liqueur sureau, menthe, Perrier) 10 €
- Margarita (Téquila, Grd Marnier, jus de citron vert) 10 €
- Cocktail du Moment 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 €
- Café au lait/ Cappuccino 4 €



Digestifs

- Armagnac Château de Laubade 12 ans 14 €
- Calvados Château du Breuil 15 ans 14 €
- Cognac 14 €
- Vodka Zubrowka 10 €
- Poire Williams 10 €
- Rhums 12 €
- Don Papa - Diplomatico Réserve exclusiva 9 €
- Trois Rivières Hors d'âge - Clément fût de chêne 1,50 €
- Get27 Get 31-Marie Brizard- Malibu- Baileys -Gin 7 €
- Supplément soda, Perrier ou jus de fruits
- Locoloco Pêche, Pomme, Poire, Clémentines,...

Prix net - Service compris



Tapas à partager:

Os à Moelle Pain sel 12 €

La Planche de Charcuteries Maison

Petite - 19 € ou Grande - 29 €

**Brochettes de Chorizo et Gambas - 12 €
10 Brochettes**

**Assiette d'Huîtres Gratinées - 25 € **
8 huîtres de Bouzigues**

**Assiette d'Huîtres Crues - 20 €
8 huîtres de Bouzigues**

**Poulpe Grillé au feu de Bois - 25 € **
Note asiatique**

**Tapenades Olives Verte - 18 €
Anchois marinés au vinaigre - Pain Grillé**

****Servis en plat avec un suppl. de 5 €
pour les légumes**

Plats Végétariens :

**Riz Onctueux aux Légumes
Copeaux de Parmesan et Pesto - 20 €**

**Salade de Tomates aux Trois couleurs
Nectarines et Burrata Crémeuse - 19 €**

**Omelette aux Pommes de Terre
Oignons, courgettes et tomate - 14 €**

Prix net - Service compris



Plat Côté Terre

Entrecôte de Bœuf - 35 €
Grillée au Feu de Bois - 350gr

Magret de Canard entier - 29 €
Grillé au feu de Bois

Côte de Bœuf «Origine France» (à partager)
Prix au Kilo Voir Ardoise
Grillé au feu de Bois

La planche du Viandard - 75 €
Environ 1 kg (pour 2 Personnes)
Viandes Grillées au feu de bois Entrecôte- Saucisse-
Magret et une viande du Moment.

Les Sauces Maison (+2 €)
Sauce Roquefort- Jus de viande- Sauce Poivre

Côté Mer

Gambas Grillés au Feu de Bois (12) - 26 €

Brochette de Lotte et Gambas - 32 €
Bardée de poitrine de cochon
Grillés au Feu de Bois

Poissons selon la Marée
Grillés au Feu de Bois

Parillada De Poissons - 75 €
A Partager - 2 pers

Thon- Gambas- Huîtres Gratinées - Encornet -Lotte -
Poisson entier selon arrivage

Accompagnements : Frites Maison - Gratin ou Poêlée de
légumes - Haricots Cuisinées

Menu Pitchoun 14 € (- 12 Ans)

1 Boisson (Sirop ou Soda)
Saucisse Grillée ou Burger ou Poisson Pané
Frites ou légumes du moment

Croustillant au chocolat ou 2 boules de glace au choix



DESSERTS MAISON

Salade de Fruits de Saison - 10 €

Vacherin aux fruits de saison - 10 €

Croustillant Chocolat Amande Noisette -10 €

Glace vanille

Tarte Citron déstructurée - 10 €

Tiramisu au Spéculos et caramel au beurre salé - 10 €

Crème Caramel Maison - 10 €

Baba au Rhum Crème fouettée Vanille 10 €

Café, Décaféiné ou Thé Gourmand - 10 €

Champagne Gourmand -15 €

Planche de Fromages - 10 €

Sélection de «La Fromagerie» à Béziers.

Glaces Artisanales

1 Boule...4 €- 2 Boules...7 €- 3 Boules...9 €

Chantilly en supplément...1 €

CRÈMES GLACÉES :

Vanille- Chocolat- Café- Barba à Papa-Nuty-
Caramel beurre salé - Rhum Raisin

SORBETS

Fruits rouges - Citron jaune - « Mangue, Passion, Banane »
- Pêche de Vigne - Poire - Fraise

Coupes Alcoolisées (sup. Menus 2,00 €)

Coupe COLONEL - 12 €

3 boules de Citron, Vodka

Coupe WILLIAM - 12 €

3 boules de Poire, Alcool de poire

Coupe VITIS - 12 €

3 boules de Pêche, Calvados

Coupes Non Alcoolisées (sup. Menus 2 €)

Café ou Chocolat Liégeois - 12 €

Dame Blanche - 12 €

Coupole - 12 €

Sorbet "Mangue,passion,Banane", fruits rouge, citron,
fruits de saison, Coulis fruit rouge, chantilly

Prix net - Service compris



MENU EPICURIEN 45 €

**Le Traditionnel Foie Gras de Canard Mi-cuit aux
figues - (Sup 4 €) - 28 €***

**Carpaccio de Veau Tonnato - 20 € *
Câpres, sauce au Thon, poivron et copeaux de Parmesan**

**Salade de Poulpe au Feu de Bois - 25 € *
Sauce asiatique**

**Assiette d'Huîtres Gratinées - 19 € *
6 Huîtres de Bouzigues**

**Tiramisu Italien - 22 € *
Tomates, Stracciatella, Pain, Pesto, Jambon Ibérique**

Jarret de Cochon Grillé - 28 € *

**Tournedos de Magret de Canard façon Rossini - 30 € *
Jus de Viande**

Cotelettes d'Agneau au Feu de Bois - (Sup 4 €)-36 €*

Bourride De Lotte 32 €*

Poisson du Jour - 29 € *

**Baba au Rhum crème foutée Vanille
Croustillant Chocolat Amande Noisette glace Vanille
Vacherin Glacé aux Fruits e Saison
Tarte citron déstructurée**

**Accompagnements : Frites Maison - Gratin ou Poêlée de légumes -
Haricots Cuisinées**

Supplément Ardoise de Fromages en plus du Dessert - 8 €

(*prix des plats à la carte)

Prix net - Service compris



MENU FERMIER 35 €

Salade César - 18 € *

Poulet Pané - oeuf - croutons aillés - parmesan

Tartare de Thon citron avocat - 17 € *

Assiette de Couteaux Grillés - 18 € *

Rosace de Tomates Multicolores - Burrata - 19 € *

Risotto de Gambas - 24 € *

Crème crustacés, copeaux de Parmesan et vin Blanc

Pavé de Veau cuit en basse température - 28 € *
jus de Viande - (Sup 2 €)

Burger de Ma Ferme - 22 € *

Steak haché Black Angus - Tomate - Oignon - sauce Foie Gras

Encornets Farçis - Sauce Américaine - 24 € *

Tiramisu au Spéculos et caramel au beurre salé

Crème Caramel Maison

Salade de Fruits de Saison

Coupe Glacée 2 ou 3 Boules

**Accompagnements : Frites Maison - Gratin ou Poêlée de légumes -
Haricots Cuisinées**

- Supplément Ardoise de Fromages en plus du Dessert - 8 €

(*prix des plats à la carte)

Prix net - Service compris