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!

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.

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 Chalonnaises 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€		

Aperitifs Cocktails

Boissons

Apéritifs

Bière Gorges Fraiche Blonde, Blanche Pression...4 € Pinte . 7 €
Bière Gorges Fraiche IPA ou Rouge Bouteille 33 cl : 7 €

- Martinirouge/blanc.....6€
- Suze..... 6€
- Muscat..... 6€
- Porto .....6€
- Pastis51-Ricard ..... 5€
- Kir à la mûre .....6€
- Lillet Tonic.....9€
- Verre de Vin (voir carte des vins)

Whisky:

JB.....8€ (Baby) .....5€
Glenfidich 15ans..12€(Baby).....7€
Jack Daniel.....10€ (Baby)..... 6€
Cardhu.....10€ (Baby) .....6€

Cocktails

- Apérol Spritz/Bitter Spritz..10€
- Sangria maison ..... 6€
- Américano ..... 8€
- Mojito (menthe ou fraise)..10€
- MojitoVirgin.....7€
- MojitoRoyal ..... 15€
- Gin Tonic .....10€
- Gin Tonic Hibiscus.....15€
- MartiniGin.....8€
- Hugo(VinPétillant,citronvert, Liqueursureau,menthe,Perrier)...10€
- Garigette(Gin, jus de citron, fraises, Liqueur sureau, menthe) ..... 10€

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

Eauxminérales:

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

Boissonschaudes:

Café/Décaféiné .....2,40€
Thé/Infusions ..... 4€

Champagnes

Lombart Extra brut.....55,00€ - la Coupe ..... 10€
Emmanuel Pithois M995 ..... 75,00€
Ruinart brut ..... 100,00€
Gosset Blanc de Blanc.....125,00€
Ruinart Blanc de Blanc ..... 180,00€

Digestifs

Armagnac Château de Laubade 12ans..... 14,00€
Calvados Château du Breuil 15ans.....14,00€
Cognac ..... 14,00€
Vodka Zubrowka .....10,00€
Poire Williams .....10,00€

Rhums ..... 12,00€
Don Papa– Diplomatico Réserva exclusiva

Rhums Vieux Agricoles ..... 12,00€
Trois Rivières Hors d'âge– Clément fût de chêne

Get27-Get31-MarieBrizard-Malibu-Baileys,Gin..... 9,00€
Supplément soda, Perrier ou jus de fruits..... 1,50€
La Mentheuse-La Pulpeuse ..... 7,00€
Locoloco Pêche ou Pomme .....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€

Brochettes de Chorizo et Gambas–12€
10Brochettes

Assietted'Huîtres Gratinées-21€ **
8huîtresdeBouzigues

Assiette d'Huîtres Crues – 18 €
8huîtresde Bouzigues

Poulpe Grillé à la Galicienne – 19 € **

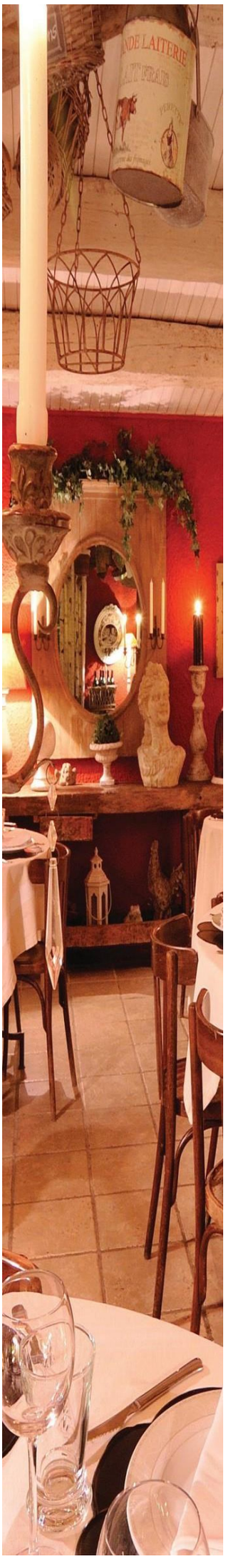
**Servis en plat avec un suppl. de 5 € pour les légumes

Plats Végétariens :

Risotto Aux Légumes– 20€
Copeaux de Parmesan

Œuf Cocotte au Champignons à notre façon – 19 €
Mouillette à l'huile de truffe, oignons frits

Crostini aux légumes du Moment – 19 €



Plat Côté Terre

Entrecôte de Bœuf- 32 €
Grillée au feu de bois - 350gr

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

La planche du Viandard – 70 €
Environ 1 kg (pour 2 Personnes) Viandes Grillées au feu de bois Entrecôte– Saucisse–Magret et une viande du Moment

Magret de Canard Grillé – 29 €

Garnitures proposées selon les plats:
Légumes de saison, Risotto, Gratin dauphinois, Chichoumée, Pommes de Terre Grenailles
Les Sauces Maison (+2€)
Sauce Vin Rouge– Jus de viande– Sauce crustacés – Sauce du Moment

CôtéMer

Brochette de Lotte et Gambas – 30€
Bardée de poitrine de cochon

Poissons selon la Marée Grillés au Feu de Bois
Prix sur l'Ardoise

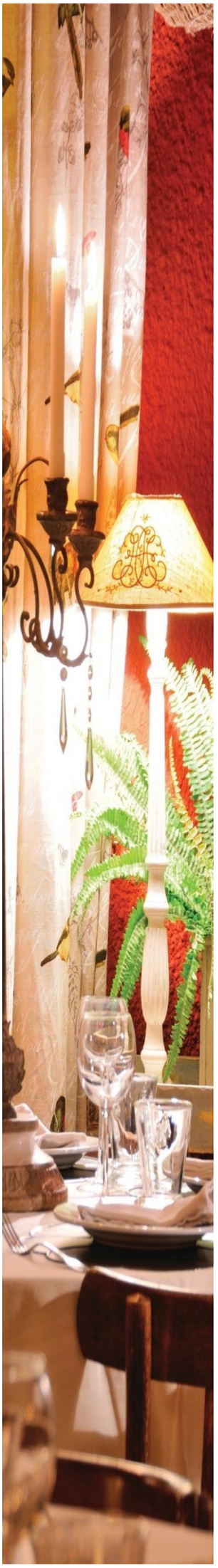
Parillada Poissons Frais Planchés – 70€
A Partager - 2pers
Thon– Gambas– Huîtres Gratinées – Encornet –Lotte – Poisson entier selon arrivage

MENU PITCHOUN 14€ (-12Ans)

1 Boisson (Sirop ou Soda)

Poulet Pané Maison ou Steak haché
Purée maison ou légumes du moment

Croustillant au chocolat ou 2 boules de glace au choix



Desserts Maison

Poire façon Belle Hélène – 10€

Vacherin aux fruits de saison–10€

Croustillant Chocolat Amande Noisette–10€
Glace vanille

Tiramisu au Café–10€

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

Café, Décaféiné ou Thé Gourmand - 9 €

Champagne Gourmand -15€ (Sup5€ dans le menu)

Planche de Fromages - 10 €

Sélection de «La Fromagerie» à Béziers.

Glaces Artisanales

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

CRÈMES GLACÉES :

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

SORBETS

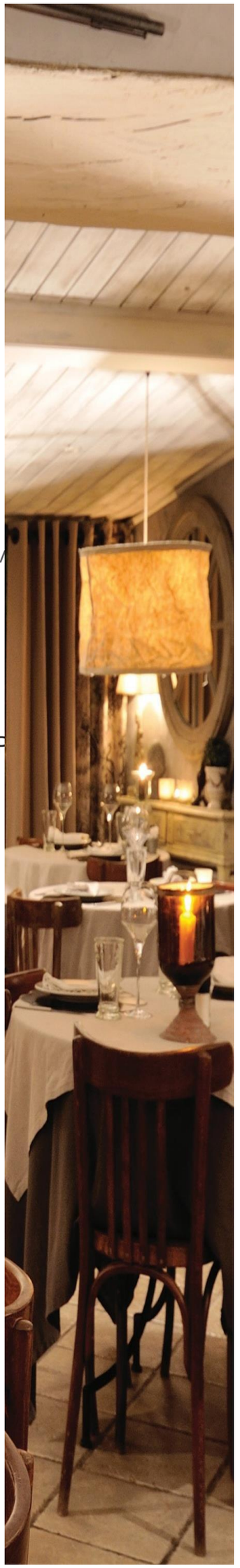
Fruits rouges – Citron jaune – « Mangue, Passion, Banane » – Pêche de Vigne – Poire

Coupes Alcoolisées (sup .Menus 2,00 €)

Coupe COLONEL -12€
2 boules de Citron, Vodka
Coupe WILLIAM -12€
2 boules de Poire, Alcooldepoire
Coupe VITIS - 12€
2 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



Menu Epicurien 45€

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

Œuf Cocotte aux Champignons à Notre façon –19€*
Mouillette à l'huile de truffe, oignon frit

Tartare de Thon – 23 €*
Avocat et sa Mayonnaise – salade Fraîcheur

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

Salade de Poulpe – 23 € *
Vinaigrette aux agrumes

Risotto de Noix de St Jacques– 23 € *
Crème de crustacés, Copeaux de Parmesan

Pot au Feu à notre façon– 28 €*
Légumes du Moment rôtis, Paleron braisé, jus vin rouge

Côte de Veau Grillée beurre ail confit –(Sup 3 €)–32€*
Gratin Dauphinois -Chichoumée

Rognon de Veau sauce Moutarde à l'Ancienne– 29 €*
Purée façon Aligot

Poisson du Jour – 29 € *
Risotto et légumes du moment

Sélection de Desserts Maison
Au choix à la carte

Supplément Ardoise de Fromages en plus du Dessert – 8€

(*prix des plats à la carte)

Menu Fermier 29 €

(Servi le midi sauf le Dimanche et jours Fériés)

Entrées au choix à l'Ardoise

Plats au Choix sur l'Ardoise

Sélection de Desserts Maison