

Au petit Bariga **Cave à goûter**

*Nous vous souhaitons la bienvenue
dans notre établissement.*

*Outre les plats du terroir
que vous trouverez sur notre carte,
laissez-vous également surprendre par les suggestions
du Chef que nous vous proposons au fil des saisons!*

*Nous espérons que vous passerez
un agréable moment dans notre restaurant
et bon séjour au coeur de la perle du vignoble.*

Bon appétit!

1 place assise
=
1 plat 
Merci

CAVEAU
AU PETIT BARIGA
5 RUE DES REMPARTS NORD
68750 BERGHEIM
Tél. 03 89 86 18 27

Tarifs nets-service compris

Nos Boissons

Vins (A.O.C.)

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
Pinot Blanc	3€50	7€00	14€00
Riesling	4€00	8€00	16€00
Pinot Noir	4€00	8€00	16€00
Pinot Gris	4€00	8€00	16€00
Gewurztraminer	4€50	9€00	18€00
Muscat	4€50	9€00	18€00
Vacqueras	4€50	9€00	18€00
Coussan-Côtes de Thoungue	4€50	9€00	18€00
Pinot Noir Allegro	3€50	7€00	14€00

Apéritifs

Ricard	2cl	3€50
Martini Blanc/Rouge	4cl	5€00
Porto	4cl	4€50
Kir au Vin Blanc	10cl	3€50
Coupe de Crémant	12cl	4€50
Kir Royal	12cl	4€90
Mojito	25cl	8€00
Spritz Apérol	25cl	7€00

Bières Pression

Bière Pression	25cl	3€20	50cl	6€10
Amer Bière	25cl	3€80	50cl	7€40
Picon Bière	25cl	3€80	50cl	7€40
Cynar Bière	25cl	3€80	50cl	7€40
Panaché	25cl	3€00	50cl	5€90
Monaco	25cl	3€50	50cl	6€70
Bière Sirop	25cl	3€50	50cl	6€70

Bières Bouteilles

Desperados	33cl	4€50
Smirnoff Ice	33cl	4€50
Chimay Bleu	33cl	6€00
Duvel Triple UP	33cl	7€00
Limdemans Cassis	25cl	4€50
Bière sans Alcool	25cl	4€50

Softs

Coca	33cl	3€70
Coca Zero	33cl	3€70
Orangina	25cl	3€70
Schweppes Agrûmes	25cl	3€70
Thé Glacé	25cl	3€70
Jus d ' Orange	25cl	3€70
Jus d ' Ananas	25cl	3€70
Jus de Pomme	25cl	3€70
Jus de Tomate	25cl	3€70
Limonade	25cl	2€80
Diabolo	25cl	3€00
Sirop à l ' Eau	25cl	2€20
Carola :	50cl	3€20
Bleue/Verte		

Boissons Chaudes

Expresso	2€00
Grand Café	3€00
Thé, Infusion	2€00
Chocolat Chaud	4€00
Cappuccino	4€00
Irish	9€00
Café Alsacien	9€00

Nos Entrées

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Petite Salade Verte <i>Small Green Salad</i> <i>Leiner Grüner Salat</i>	3€50	
Carpaccio, Frites, Salade Verte <i>Carpaccio, Fries, Green Salad</i> <i>Carpaccio, Pommes, Grüner Salat</i>	12€90	18€90
Salade Fromagère <i>Toasts au Munster ou Ribeaupierre ou Chèvre / Bacon, Tomates, Oignons sur lit de salade verte</i> <i>Toast with Munster or Ribeaupierre or Goat cheese, Bacon, Tomatoes, Onions on a bed of Green Salad</i> <i>Toasts mit Munster oder Ribeaupierre oder Ziegenkäse, Speck, Tomaten, Zwiebeln auf einem bett aus Grünem Salat</i>	11€50	15€90
Salade Océane <i>Saumon Fumée, Avocat, Anchois, Tomates, Oignons, Croutons sur lit de salade verte</i> <i>Smoked Salmon, Avocado, Anchovies, Tomatoes, Onions, Bread croutons on a bed of Green Salad</i> <i>Geräucherter Lachs, Avocado, Sardellen, Tomaten, Zwiebeln, Brotwürfel auf einem bett aus Grünem Salat</i>	11€50	16€50
Salade César <i>Blanc de poulet, Tomates, Œufs durs, Croutons, Parmesan, Maïs sur lit de salade verte</i> <i>Chicken breast, Tomatoes, hard-boiled Eggs, Parmesan, Bread croutons, Corn on a bed of Green Salad</i> <i>Hühnerbrust, Tomaten, Hartgekochte Eier, Parmesankrusten, Mais auf einem bett aus Grünem Salat</i>	11€50	15€50
Escargots à l'Alsacienne <i>Alsatian-style Snails</i> <i>Elsässische Schnecken</i>	½ douzaine	8€50

Petites portions servies uniquement en entrées! Kleine Portion nur als Vorspeisen serviert!
 Small Portions only in Entry!

Nos Tartes Flambées

Nos Tartes Flambées

Nature ^(1/6) <i>Oignons, Lardons</i> <i>Zwiebeln, Speck</i> <i>Onions, Bacon</i>	11€00
Gratinée ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Emmental</i> <i>Zwiebeln, Speck, Emmentalkäse</i> <i>Onions, Bacon, Emmentalcheese</i>	12€00
Forestière ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Champignons</i> <i>Zwiebeln, Speck, Pilze</i> <i>Onions, Bacon, Mushrooms</i>	12€50
Forestière Gratinée ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Champignons, Emmental</i> <i>Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmentalkäse</i> <i>Onions, Bacon, Mushrooms, Emmentalcheese</i>	13€50
Bariga ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Champignons, Ribeaupierre</i> <i>Zwiebeln, Speck, Pilze, Ribeaupierrekäse</i> <i>Onions, Bacon, Mushrooms, Ribeaupierrecheese</i>	14€50
Munster ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Munster</i> <i>Zwiebeln, Speck, Munsterkäse</i> <i>Onions, Bacon, Munstercheese</i>	14€00
Ribeaupierre ^(1/6) <i>Oignons, Lardons, Ribeaupierre</i> <i>Zwiebeln Speck, Ribeaupierrekäse</i> <i>Onions, Bacon, Ribeaupierrecheese</i>	14€00
Saumon ^(1/6) <i>Oignons, saumon, champignons, emmental</i> <i>Zwiebeln, Geräucherter Lachs, Pilze, Emmentalkäse</i> <i>Onions, smoked Salmon, Mushrooms, Emmentalcheese</i>	14€50

Nos PIZZAS

Sauce Tomate ou Crème

Margarita <i>Sauce Tomate, Mozzarella, Olives Noires</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, black Olives</i> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schwarze Oliven</i>	11€50
4 Saisons <i>Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, Ham, Mushrooms, Mozzarella</i> <i>Tomatensauce, Schinken, Pilze, Mozzarella</i>	12€50
L ' Oriental <i>Sauce Tomate, oignons, Poivrons, Chorizo, Merguez, œuf, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, Onions, Peppers, Chorizo, Merguez, Egg, Mozzarella</i> <i>Tomatensauce, Zwiebeln, Paprika, Chorizo, Merguez, Ei, Mozzarella</i>	13€50
Manona <i>Sauce Tomate, Oignons, Tomates Fraîches, Olives Noires, Jambon Cru, Mozzarella, Copeaux de Parmesan, Roquette</i> <i>Tomato sauce, Onions, fresh Tomatoes, black Olives, cured Ham, Mozzarella, Parmesan shavings, Rocket salad</i> <i>Tomatensauce, Zwiebeln, frische Tomaten, schwarzen Oliven, Roher Schinken, Mozzarella, Parmesanspäne, Rucolasalat</i>	14€00
Kebab <i>Sauce Tomate, Oignons, Viande Kebab, Mozzarella, Sauce Blanche</i> <i>Tomato sauce, Onions, Kebab meat, Mozzarella, white sauce</i> <i>Tomatensauce, Zwiebeln, Kebab-Fleisch, Mozzarella, Weisse Sauce</i>	13€00
4 Fromages <i>Sauce Tomate, Roquefort, Emmental, Mozzarella, Chèvre</i> <i>Tomato sauce, Roquefort, Emmental, Mozzarella, Goat cheese</i> <i>Tomatensauce, Roquefortkäse, Emmentalkäse, Mozzarella, Ziegenkäse</i>	14€00
La Nordique <i>Fromage blanc, Saumon Fumée, Oignons, Champignons, Mozzarella</i> <i>Fromage blanc, smoked Salmon, Onions, Mushrooms, Mozzarella</i> <i>Quark, Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Pilze, Mozzarella</i>	14€00
Calzone <i>Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Œuf, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, Ham, Mushrooms, Egg, Mozzarella</i> <i>Tomatensauce, Schinken, Pilze, Ei, Mozzarella</i>	13€50
La Bariga <i>Fromage blanc, escargots, Champignons, Ribeaupierre</i> <i>Fromage blanc, Snails, Mushrooms, Ribeaupierre cheese</i> <i>Quark, Schnecken, Pilze, Ribeaupierrekäse</i>	14€00
Demi Pizza au Choix avec Salade Verte <i>Half Pizza of your Choice with green Salad</i> <i>Halbe Pizza nach Wahl mit Grünem Salat</i>	11€00
Suppléments Ingrédients au Choix <i>Extra Toppings of your Choice</i> <i>Zusätzliche Zutaten nach Wahl</i>	1€50

Nos Viandes

Nos Viandes

Côte de Bœuf pour deux (environ 1Kg)

60€00

Servie avec Frites / Salade Verte

Rib Steak for Two (approximately 1KG) served with Fries and green Salad

Rinderkotelett für Zwei Personen (ca. 1KG) mit Pommes und Grünen Salat

Nos Burgers

Nos Burgers

Le Traditionnel

17€50

Steak Haché, Cheddar, Oignons Confits, Tomates, Salade, Cornichons, Sauce Burger

Hamburger patty with Cheddar, caramelized Onions, Tomatoes, Lettuce, Pickles and Burger Sauce

Hamburger mit Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Gurken, Burger-Sauce

Le Kebab

15€00

Viande Kebab, Oignons, Tomates, Salade, Sauce Blanche

Kebab meat with Onions, Tomatoes, Lettuce and White Sauce

Kebab-Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Weisse-Sauce

L ' Alsacien

18€90

Steak Haché, Jambon Cru, Munster, Oignons Confits, Tomates, Salade, Cornichons, Moutarde

Hamburger patty with cured Ham, Munster cheese, caramelized Onions, Tomatoes, Lettuce, Pickles and Mustard

Hamburger mit Rohschinken, Munsterkäse, Karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat, Gurken, Senf

Le Bariga

18€90

Steak Haché, Bacon, Ribeaupierre, Champignons, Oignons Confits, Salade, Cornichons, Sauce Burger

Hamburger patty with Bacon, Ribeaupierre cheese, Mushrooms, caramelized Onions, Lettuce, Pickles and Burger Sauce

Hamburger mit Speck, Ribeaupierrekäse, Pilze, Karamellisierten Zwiebeln, Salat, Gurken, Burger-Sauce

Double Burgers au Choix

23€90

Double Burger of your Choice

Doppelter Burger nach Wahl

Nos Burgers sont Servie avec Frites ou Salade Verte

Our Burgers are served with Fries or Green Salad

Unsere Burger Werden mit Pommes oder Grünem Salat serviert

Menus Enfants 9€00

Menus Enfants 9€00

Menu + Dessert (1 boule de glace au choix)

Steak Haché Frites

Jambon Frites

Petite Pizza Margarita

Nos Pains à Burgers Proviennent des Boulangeries Artisanales Locales

Nos Steak Hachés Charolais 180gr

Nos Desserts

Nos Desserts

Vacherin Glacée <i>Vacherin Ice Cream, Whipped Cream</i> <i>Vacherin-Eis, Sahne</i>	8€00
Banana Split <i>Banane, Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly</i> <i>Banana, Vanilla, Strawberry, Chocolate, Whipped Cream</i> <i>Banane, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sahne</i>	8€50
Moelleux au Chocolat, Boule Vanille <i>Chocolate lava Cake with a scoop of Vanilla ice cream</i> <i>Schokoladen Moelleux Kuchen mit Vanilleeis</i>	7€50
Crème Brulée <i>Burnt cream</i> <i>Crème Brûlée</i>	7€50
Dame Blanche <i>Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly</i> <i>Vanilla with Chocolate sauce and Whipped cream</i> <i>Vanille, Schokoladensauce mit Sahne</i>	8€00
Café ou Chocolat Liégeois <i>Café ou Chocolat, Vanille, Chantilly</i> <i>Coffee or Chocolate with Vanilla and Whipped cream</i> <i>Kaffee oder Schokolade mit Vanille, Sahne</i>	8€50
Sorbet Arrosé <i>Citron ou Framboise</i> <i>Sorbet Lemon or Raspberry with Marc de Gewurztraminer</i> <i>Zitrone oder Himbeere mit Marc de Gewurztraminer</i>	8€00
Irish Coffee	9€00
Café Alsacien <i>Alsatian Coffee with Marc de Gewurztraminer</i> <i>Elsässische Kaffee mit Marc de Gewurztraminer</i>	9€00
Nos Crèmes Glacées : <i>Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Cookies, Rhum Raisin, Coco</i> <i>Our Ice Cream Scoops are : Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Strawberry, Cookies, Rum Raisin and Coconut</i> <i>Unsere Eisbällchen: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Erdbeere, Cookies, Rum-Rosinen, Kokosnuss</i>	
Nos Sorbets : <i>Citron, Framboise, Passion</i> <i>Our Sorbet scoops are Lemon, Raspberry and Passion Fruit</i> <i>Unsere Sorbetbällchen: Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht</i>	
1 Boule	2€80
2 Boules	4€50
3 Boules	7€00
Supplément Chantilly, Whipping Cream Topping, Schlagsahne-topping	1€00

Tartes Flambées Sucrées

Tartes Flambées Sucrées

	Normal	1/2
Banane Chocolat	12€00	8€00
Banane Arrosé au Rhum	12€00	8€00
Pomme Cannelle	12€00	8€00
Pommes Arrosé au Calvados	12€00	8€00
<i>Sweet Tarte Flambée with : Banana and Chocolate; Banana with Rum; Apple with Cinnamon and Apple with Calvados</i> <i>Süsse Flammkuchen mit Banane und Schokolade; Banane mit Rum; Zimt-Apfel; Apfel mit Calvados</i>		

Nos Vins D'Alsace (A.O.C.)

Nos Vins D'Alsace (A.O.C.)

75cl

Pinot Blanc

Cave de Ribeauvillé

19€50

Sylvaner

Vieilles Vignes Cave de Ribeauvillé

18€50

Muscat

Maison Bucher Laurent

24€00

Riesling

Riesling Cave de Ribeauvillé

26€00

Lieu dit Muhlfurst Cave de Ribeauvillé

31€00

Grand Cru Osterberg Cave de Ribeauvillé

38€00

Grand Cru Kirchberg Cave de Ribeauvillé

38€00

Pinot Noir

Vieilles Vignes Cave de Ribeauvillé

26€50

Pinot Noir de Rodern Cave de Ribeauvillé

33€80

Pinot Gris

Maison Froehlich Ostheim

27€50

Gewurztraminer

Maison Froehlich Ostheim

28€00

Grand Cru Altenberg Cave de Ribeauvillé

38€00

Vendanges Tardives Cave de Ribeauvillé 50cl

46€50

Crémant

Brut Giersberger Cave de Ribeauvillé

28€00

Nos Vins Rouge (A.O.C.)

75cl

Vallée du Rhône

Sablet Domaine Boissan	28€50
Vacquieras Domaine Boissan	31€80
Vacqueyras Prestige	31€80
Gigondas Vieilles Vignes Domaine Boissan	33€70
Gigondas Cuvée Prestige Terroir Domaine Boissan	34€50
Lirac Bio Clos de Sixte Maison Alain Jaume	35€00
Crozes-Hermitage Petites Collines Maison Arnoux	35€00
Saint-Joseph Les Echamps Maison Arnoux	38€00
Visan à Fleur de Pampre Maison Florane	28€00

Languedoc-Roussillon

Corbières Bio Château Cascadais	30€50
Corbières Longueiroche	29€80
Pimpanela Bio Maison La Jasse Castel	32€50
Pic Saint Lou Bio L ' Arbrouse Maison Mas Bruyère	34€50
Pic Saint Lou Les Almades Maison Cellier Du Pic	32€70
Côtes De Thoungue Domaine de Coussan	29€00

Vins Italiens

Nero D ' Avola Conte de Campiano	26€50
Appassimento Conte de Campiano	27€40
Lambrusco	14€00
Lambrusco 37,5cl	8€00

Vins D ' Exception

Moulis Château Maucaillou	52€00
Pomerol Château Clinet	59€60
Saint Julien Château Lalande-Borie	54€00
Saint Julien Château Talbot Connétable	65€00
Côtes Rôtie La Sarraïne Domaine Bonserine	62€00
Cornas Chante Perdrix Maison Delas	62€00
Château Neuf du Pape Vieux Terron Maison Jaume	52€50
Château Neuf du Pape Clos de L ' Oratoire des Papes	65€70
Château Neuf du Pape Mont Redon	65€90

Liste des Allergènes

Liste des Allergènes

CATEGORIES

LISTE DES ALLERGENES



1

GLUTEN
GETREIDE

Céréales contenant du Gluten et produits à base de ces Céréales :

- Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou leurs Souches Hybrides



2

CRUSTACEANS
KREBSTIERE

Crustacés et produits à base de Crustacés



3

PEANUTS
ERDNÜSSE

Arachides et produits à base d'Arachides :

- Cacahuètes



4

FISH
FISCH

Poissons et produits à base de Poissons :

- Fond de Sauce



5

SOYBEANS
SOJA

Soja et produits à base de Soja :

- Huiles



6

MILK
MILCH

Lait et produits à base de Lait y compris Lactose



7

TREENUTS
SCHALENFRÜCHTE

Fruits à coques :

- Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Pécan, Macadamia, Pistache



8

CELERY
SELLERIE

Céleris et produits à base de Céleri :

- Sel de Céleri



9

MUSTARD
SENF

Moutarde et produits à base de Moutarde



10

SESAME
SESAM

Graines de Sésame et produits à base de graisse de Sésame :

- Chapelure



11

SULPHITES
SULFIT

Anhydride Sulfureux et Sulfites :

- Ce sont des conservateurs contenu dans les Fruits Secs, Sucre Blanc

Concentration de plus de :

- 10 mg/kg
- 10 mg/L

Exprimés en SO2



12

LUPIN
LUPINE

Lupins et produits à base de Lupins



13

MOLLUSCS
WEICHTIERE

Mollusques et produits à base de Mollusques :

- Saint Jacques, Coques, Huitres, Moules, Seiches, etc.



14

EGGS
EIER

Oeufs et produits à base d'Oeufs