La Bergerette

restaurant éphémère

LIVES-SUR-MEUSE

SAISON 3

6/11 › 15/2

FORMULES ET MENUS

La Bergerette Saison 3

VOTRE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE « COMME À LA MONTAGNE » DANS UN LIEU MYTHIQUE DE LA GASTRONOMIE NAMUROISE

La Bergerette rouvre ses portes pour une **troisième saison placée sous le signe de l'émotion et du raffinement.**

Du **6 novembre 2025 au 15 février 2026**, venez vivre une expérience unique dans un cadre exceptionnel et chargé d'histoire, sublimé pour l'occasion en un véritable décor de féerie hivernale.

Aux commandes des cuisines, deux chefs complices : **Christophe Charlet** (Traiteur Charlet) **et Stéphane Zizzi** (Ô Trement Bon). Leur passion commune et leur créativité promettent une **cuisine généreuse, locale et inspirée de la montagne**, à savourer dans une ambiance chaleureuse.

Pour répondre à toutes vos envies, plusieurs **formules personnalisées** sont disponibles. Et parce que chaque événement mérite une attention particulière,

David et Jean-François restent à l'écoute de vos demandes pour rendre votre moment inoubliable.

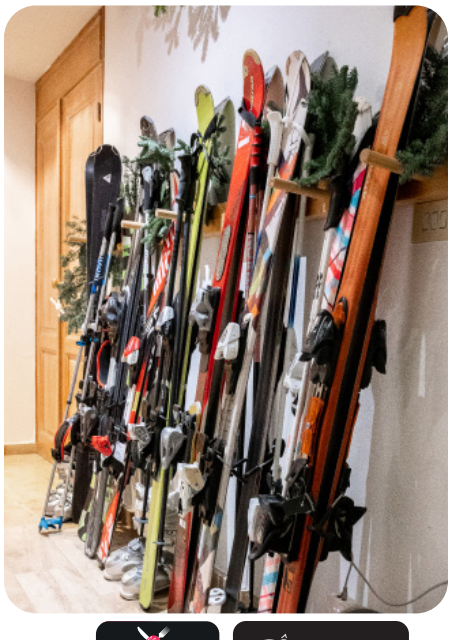
De plus en plus de convives choisissent de laisser la magie du lieu accompagner un **instant fort de leur vie** : une demande en mariage, une célébration intime, ou même un mariage dans l'atmosphère féerique de la Bergerette.

Ouvert uniquement sur réservation

- Mercredi soir
- Jeudi midi & soir
- Vendredi midi & soir
- Samedi soir
- Dimanche midi

Privatisation, chèque-cadeau ou encore formule VIP avec nuitée en suite : tout est pensé pour offrir une expérience à la hauteur de vos rêves.

Les places sont limitées. Réservez dès maintenant et laissez-vous emporter par la magie.



ADRESSE

La Bergerie de Lives-sur-Meuse
Rue de Mosanville 100, 5101 Namur

RÉSERVATIONS

www.labergerette.be
restaurant@labergerette.be
Téléphone : 081 138 308

CONTACTS

Jean-François Golinvaux
jf@labergerette.be
0475 38 04 07

David Rossomme
david@labergerette.be
0477 38 40 20

Christophe Charlet
charlet_christophe@hotmail.com
0477 26 53 09

Stéphane Zizzi
stephane@otrementbon.be
0496 94 91 21

PRIVATISATION

Privatisation d'espace possible
de 30 à 150 personnes.

SUDINFO 7Dimanche Hallet HANSE C. Havelange LEMINEUR CHIMSCO nuance FERMALUX DVV DEVILLE DEMA poils et plumes

Formules

49 € LA BERGERETTE

Piste Verte

2 SERVICES

PISTE VERTE (A)

DÉGUSTATION DU CHEF

ENTRÉE + PLAT

PISTE VERTE (B)

DÉGUSTATION DU CHEF

PLAT + DESSERT

Option: Notre sélection de vins: 15€ (½ bouteille)

55 € LA BERGERETTE

Piste Bleue

3 SERVICES

PISTE BLEUE (A)

DÉGUSTATION DE 3 MISES EN BOUCHE
ENTRÉE + PLAT

PISTE BLEUE (B)

DÉGUSTATION DE 3 MISES EN BOUCHE
PLAT + DESSERT

Option: 1 coupe de bulle « Chevalier Royal »
& notre sélection de vins : 20€ (½ bouteille)

65 € LA BERGERETTE

Piste Rouge

4 SERVICES

DÉGUSTATION DE 3 MISES EN BOUCHE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Option : 1 coupe de bulle « Chevalier Royal »
& notre sélection de vins : 20€ (½ bouteille)

110 € LA BERGERETTE ALL-IN

Piste Noire,

LA FESTIVE, SANS SURPRISE !

4 SERVICES, POUR LES VRAIS SKIEURS

DÉGUSTATION DE 5 MISES EN BOUCHE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pour l'apéritif, les bulles « Chevalier Royal » le temps de votre dégustation .

Pour le repas, notre sélection de vins à discrétion jusqu'au moment du dessert

Eaux & café inclus

25 € LA BERGERETTE

Piste Jaune

2 SERVICES (ENFANT JUSQU'À 12 ANS)

PISTE JAUNE (A)

ENTRÉE + PLAT

Croquettes fondantes à l'Ibérico,
coulis de tomates à l'origan et frisée au balsamique

Raclette maison ou Fondue Savoyarde

PISTE JAUNE (B)

PLAT + DESSERT

Raclette maison ou Fondue Savoyarde

Dame Blanche revisitée,
sauce chocolat chaud et chantilly maison

2 SERVICES 33 € LA BERGERETTE

3 SERVICES 39 € LA BERGERETTE

Formules lunch

JEUDI ET VENDREDI MIDI

2 SERVICES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

3 SERVICES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu disponible début de semaine

CHOIX DE PISTE IDENTIQUE PAR TABLE

Menu

ENTRÉES

Cannelloni aux deux saumons,
cream cheese aux herbes fraiches, vinaigrette betterave et raifort

L'assiette de saumon fumé,
et ses accompagnements

Ravioles de homard,
bisque au gingembre et légumes croquants

Croquettes fondantes à l'Ibérico,
coulis de tomates à l'origan et frisée au balsamique

Tataki de bœuf d'entrecôte,
citronnelle, gingembre et pickles de légumes

Foie gras de canard au poivre de Sichuan, + 7€
chocolat noir, chutney de pommes et brioche perdue

Tomates confites et stracciatella,
pesto de basilic et tuiles croustillantes de focaccia

PLATS

Raclette maison, « servie comme à la montagne »,
salaisons et lard cuit basse température, pommes de terre grenaille aux herbes et sel marin, salade revisitée et assortiment de crudités.
ACCÈS AU BUFFET À VOTRE FAIM !

Fondue Savoyarde (1 pers, 2 pers, 3 pers,...)
salaisons et lard cuit basse température, pommes de terre grenaille aux herbes et sel marin, salade revisitée et assortiment de crudités.
ACCÈS AU BUFFET À VOTRE FAIM !

Fondue Savoyarde al tartufata +3,80€

Tartiflette maison,
salade revisitée

Mi-cuit de saumon à l'unilatéral,
croûte de pesto à l'ail noir, crumble sésame et wasabi sauce vanille de Madagascar, gaufre de pomme de terre et légumes de saison

Tagliata de bœuf,
Pièce de bœuf grillée, roquette fraîche, copeaux de parmesan, tomates séchées, crème balsamique et frites
Supplément de sauces chaude : 3,8€

Burger Savoyard,
100 % bœuf d'entrecôte, reblochon, bacon fumé, crudités et mayonnaise truffée, frites

Civet de biche aux griottes,
poires aux airelles et croquettes grand-mère

Risotto crémeux aux champignons des bois,
cappuccino de truffe et croustillant de légumes

LES GRILLADES SUR PIERRE

La pièce de bœuf irlandaise,
300gr +10€
400gr +13€
accompagnement: salade revisitée, frites, sauces aux choix (Archiduc - Poivre - Béarnaise)

Gambas marinées (6 pièces) , +10€
salade revisitée , pommes de terre grenaille aux herbes et sel marin

DESSERTS

Moelleux au chocolat noir,
cœur coulant et glace vanille

Tarte fine aux pommes,
servie tiède avec sa boule de vanille

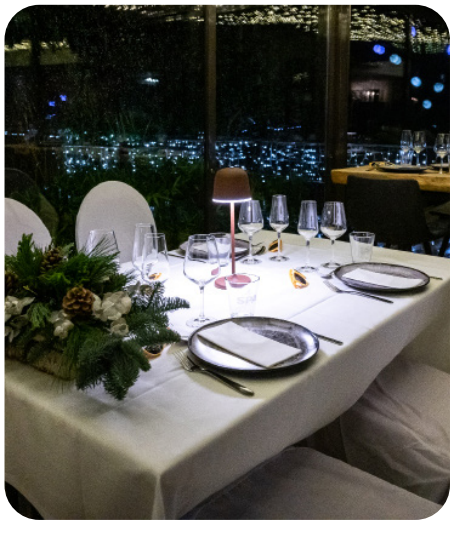
Crème brûlée façon Suzette,
zestes d'orange flambés

Dame Blanche revisitée,
sauce chocolat chaud et chantilly maison

Duo de sorbets façon savoyard,
arrosé au génépi

Camembert rôti au miel,
servi chaud, cœur fondant

Christophe Charlet — TRAITEUR —

Ô trement bon by Stéphane Zizzi

SUDINFO 7Dimanche · brasserie Hallet · HANSE MEUBLES · C. Havelange · Le Lemineur · CHIMSCO groupe · Imprimerie nuance COPYHOUSE · FERMALUX · DVV assurances DEVILLE HAVELANGE-ANDENNE · DEMA · poils et plumes Ciney Dinant Rochefort