

DEPUIS
1965



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

CARTE D'AUTOMNE



Crédit photo : Olivier Michallet (<https://www.facebook.com/oliviermichalletphotographe/>)

Donnez votre avis sur :



Suivez-nous sur :



162 chemin des Canotiers – île de la Barthelasse / 84000 AVIGNON / Tél : 04 90 82 20 22
Groupes : jusqu'à 450 pers. en cocktail dînatoire / privatisation salle ou terrasse
Infos et réservations : www.restaurant-lebercail.fr

Menu « Le Bercail »

31 €

Pissaladière de sardines

Fougasse à l'huile d'olive, sardines, confit d'oignons & jeunes pousses de salade

Ou

Crèmeux de foie de volaille au Porto

Jeunes pousses de salade, pain seigle citron

Joues de cochon confites 8 heures

Légumes de saison & Sauce au miel épicé, saté, citronnelle, galangal

Ou

Dos de cabillaud « Ail noir »

Potimarron rôti & Mini pâtissons de Provence, bouillon de coquillages

Inspiration agrumes et chocolat

Gelée de pomelos & Crumble

Ou

Île flottante aux épices

« Crème anglaise vanille »

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempe de fromage frais

Poisson blanc « Fish&Chips » accompagné de pommes de terre grenaille

Ou

Volaille panée Cornflakes accompagnée de pommes de terre grenaille

Glace artisanale (2 boules)

« *Le plaisir le plus délicat est de
faire celui d'autrui...* »

Jean De la Bruyère

Les Entrées

Pissaladière de sardines	12,00 €
<i>Fougasse à l'huile d'olive, sardines, confit d'oignons & jeunes pousses de salade</i>	
L'Ardoise Provençale du Bercail	13,00 €
<i>Cécina de boeuf, tome, anchoïade, tapenade noire, caillette provençale, cake salé, feuilleté</i>	
Crèmeux de foie de volaille au Porto	10,00 €
<i>Jeunes pousses de salade, pain seigle citron</i>	
Petite friture du cabanon	8,00 €
<i>Petits poissons frits et légèrement citronnés, sans ajout de sel</i>	
Foie gras mi-cuit « Poivre long de Bornéo »	15,00 €
<i>Fleur de muscade & Citron, accompagné d'une brioche de la « Maison Violette »</i>	



Les spécialités du Bercail

Filet de bœuf « Foie gras »	26,00 €
<i>Coeur de filet français, Espuma de pommes de terre au beurre noisette, champignons & Jus de viande</i>	
Dos de cabillaud « Ail noir »	19,00 €
<i>Potimarron rôti & Mini pâtisseries de Provence, bouillon de coquillages</i>	
Magret de canard « 350g »	22,00 €
<i>Polenta au mascarpone, jus de viande corsé à la fève Tonka</i>	
Joues de cochon confites « 8h »	19,00 €
<i>Légumes de saison & Sauce au miel épicé, saté, citronnelle, galangal</i>	
Onglet de bœuf « 220g »	20,00 €
<i>Pommes de terre grenaille & Jus de viande</i>	

* Certains plats peuvent changer selon approvisionnement

Pour vos évènements...Pensez au Bercail !

Grands Espaces privatisables

(intérieurs ou extérieurs)

cocktail d'înatore, mariage, baptême, séminaire,
soirée d'entreprise, lancement de produits, thés dansants...

Et pourquoi pas un Combiné « Repas + activité »

sur la Barthelasse pour votre entreprise ?

(aviron, canoë, équitation, paintball...)

Contactez Cécile

04 90 82 20 22 / contact@restaurant-lebercaill.fr

Prix nets - Service compris – La maison n'accepte pas les chèques

« Les théâtres qui ont les succès les plus durables
sont ceux où les strapontins sont les plus
rapprochés... »
Pagnol

Marcel

Fromage

Fromage affiné8,00 €
De la Maison du Fromage (Halles d'Avignon) & Confit d'oignons

Les Desserts maison

Île flottante aux épices « Crème anglaise vanille » 7,00 €

Inspiration agrumes et chocolat amer « Gelée de pomelos & Crumble » 8,00 €

Moelleux au chocolat corsé « Coeur crémeux amande » 8,00 €

Café ou Thé Gourmand 8,00 €

Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Orelys Valrhona, poire pochée anis vert « Biscuité, vanillé & Réglissé »9,00 €

Les glaces

Parfums :

**Vanille au lait frais, chocolat prestige, café expresso, fraise, passion, citron pressé, citron vert
poire coteaux du Lyonnais, pistache de Sicile, thym, sarrasin, litchi**

Au choix :

1 boule2,50 €

2 boules4,50 €

3 boules6,00 €

Le bercail vous accueille désormais toute l'année !

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

www.restaurant-lebercail.fr

Prix nets - Service compris- la maison n'accepte pas les chèques.