

DEPUIS
1965



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

CARTE D'HIVER



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 €

Toutes les entrées de la carte

Grillade du Bercail
Dos de cabillaud au Pesto

Tout les desserts de la carte

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)

Prix nets - Service compris

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

Jean De la Bruyère

Les Entrées

Carpaccio de cabillaud fumé	13,00 €
<i>Vinaigrette orange/girofle à l'huile de basilic. Pousses de roquette à la noisette</i>	
Croquant de Brousse au miel et pavot	13,00 €
<i>Comme une part de tarte, Brousse au romarin, glace de l'Ardèche au chèvre, figue et miel. Mesclun</i>	
L'Ardoise Provençale du Bercail	15,00 €
<i>Charcuteries, tome de brebis, cake salé, caillette, tapenade, feuilleté.....</i>	
Petite friture du cabanon	8,00 €
<i>Petits poissons frits et légèrement citronnés, sans ajout de sel</i>	



Les spécialités du Bercail

La grillade du Bercail	19,00 €
<i>Détails auprès de votre serveur. Accompagné de pomme de terre grenaille et jus de viande</i>	
Presa de porc Iberique	25,00 €
<i>Polenta crémeuse au mascarpone, jus de viande corsé. Cuisson rosé conseillée pour la tendreté de la viande</i>	
Noix de quasi de veau français	22,00 €
<i>Risotto de Fregola Sarda à la crème de Stracchino, jus de viande au café & Réglisse de Calabre</i>	
Dos de cabillaud Skrei « Pesto & Sauce vierge »	19,00 €
<i>Épeautre, vierge de condiment & Pesto à l'ail des ours</i>	

Pour vos évènements...Pensez au Bercail !

Grands Espaces privatisables

(intérieurs ou extérieurs)

cocktail dînatoire, 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-lebercail.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

Fromages affinés8,00 €
De la Maison du Fromage (Halles d'Avignon) & Confit d'oignons

Les Desserts maison

Inspiration curd Yuzu « Meringue & Speculoos »8,00 €

Perle du Japon coco « Matcha & Cacahuète »8,00 €

Mille-Feuille déstructuré au chocolat blond Dulcey « Onctueux & Biscuité »8,00 €

Moelleux au chocolat « Valrhona cœur amande »8,00 €

Café ou Thé Gourmand8,00 €
Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Les glaces

Parfums :

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

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