

DEPUIS
1965



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

CARTE PRINTEMPS



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 €

Friture du cabanon

Ou

Croquant de brousse

Ou

L'Ardoise du Bercail

Haut de cuisse de volaille

Ou

Dos de cabillaud

Ou

Bavette de bœuf

Ou

Fish & Chips

Tous les desserts de la carte

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempe de fromage frais

Cabillaud « Fish&Chips » accompagné de pommes de terre grenaille

Ou

Poulet panée Cornflakes accompagnée de pommes de terre grenaille

Glace artisanale (2 boules)

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

« Le plaisir le plus délicat est de faire
celui d'autrui... »
Jean De la Bruyère

Les Entrées

Tartare de saumon	13,00 €
Lentille Beluga. Algues wakame & Gingembre confit	
Croquant de Brousse et pavot	12,00 €
Comme une part de tarte, Brousse aux effluves de Garrigue, sorbet au thym. Jeunes pousses	
L'Ardoise Provençale du Bercail	14,00 €
Charcuteries, tome de brebis, caillette, tapenade, feuilleté.....	
Petite friture du cabanon	8,00 €
Petits poissons frits et légèrement citronnés, sans ajout de sel	
Carpaccio de bœuf Charolais	12,00 €
Pousses de Roquette, minis poivrons doux, tomates séchées, câpres frits, citron et parmesan copeaux	



Les spécialités du Bercail

Filet de dorade à la plancha	22,00 €
Purée de petits pois au raifort, légumes printaniers au pesto d'ail des ours	
La bavette du Bercail	20,00 €
Accompagnée de pommes de terre grenaille et nappée de sauce vin rouge à l'échalote.	
Dos de cabillaud	19,00 €
Petit épeautre, asperge de pays, crumble à la noisette, bouillon de coquillage crémé à l'ail noir	
Presse de porc Ibérique	25,00 €
Polenta crémeuse au mascarpone et asperge de pays. Cuisson rosée conseillée pour la tendreté	
Haut de cuisse de poulet fermier	19,00 €
Sauce crémeuse Morilles & Stracchino, Accompagné de Fregola Sarda et asperge de pays	
Fish n'chips & Confit de tomate	17,00 €
Filet de cabillaud pané. Accompagné de pommes de terre grenaille, confit de tomate et citron vert	

Pour vos événements...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

« 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

Île flottante aux épices « Miel, safran, citron », Crème anglaise8,00 €
Pavlova combava aux fruits rouges « Sorbet fraise »8,00 €
Dame blanche, glace vanille au lait frais « Chantilly mascarpone & Chocolat corsé »8,00 €
Inspiration gourmande du Pâtissier : « Namelaka chocolat, ananas frais, sorbet passion et crumble »8,00 €
Crunchy chocolat Gianduja « glace Bulgare »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**

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