

DEPUIS
1965



le Bercaill

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Carte Estivale

(jusqu'à fin août)



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-lebercaill.fr

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

Les Entrées

Filet de thon torréfié au café	13,00 €
<i>Beurre de cacahuètes, lait de coco et épices</i>	
L'Ardoise Provençale du Bercail	15,00 €
<i>Assortiment de charcuteries et spécialités provençales</i>	
Petite friture du cabanon	8,00 €
<i>Petits poissons dorés et citronnés, dans la pure tradition des guinguettes au bord de l'eau</i>	
Ravioles d'aubergine grillée	9,00 €
<i>Concassé de tomates et huile de basilic et basilic frit</i>	
Croustillant de pied de porc, confiture d'oignon	14,00 €
<i>Mesclun de jeunes pousses et pommes vertes</i>	
Ceviche de daurade	14,00 €
<i>Tartare de daurade relevé au jus de citron vert frais. Coriandre fraîche et piquillos.</i>	

Pour vos événements...Pensez au Bercail !

Grands Espaces privatisables

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

Et pourquoi pas un Combiné « Repas + activité » sur la Barthelasse
(aviron, canoë, équitation, paintball...)

Contactez Cécile

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

Menu « Le Bercail »

33 €

Tarte aubergine et mozzarella

parfumée au basilic

ou

Petite friture du cabanon

Petits poissons frits, légèrement citronnés

ou

Gaspacho de légumes grillés

Sorbet au basilic

Moelleux de Haut de cuisse de volaille

Pommes grenaille et béarnaise aux algues japonaises

ou

Daube de bœuf Provençale

Riz de Camargue et carottes

ou

Filet de bar grillé aux saveurs d'Asie

Kumquat, fenouil, tomates confites et shiimenji, jus de poulet au citron confit

Soufflé glacé à l'origan du Comtat

Ou

Moelleux au chocolat à la fève de tonka, glace à la noisette

ou

Toutes les coupes glacées

(sauf colonel et Williamine)

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempe de fromage frais et petits légumes de saison

Poisson blanc « Fish&Chips » accompagné de frites fraîches « signature »

Ou

Volaille panée Cornflakes accompagnée de frites fraîches « signature »

Glace artisanale (2 boules)



Le Coin des viandes

Daube de bœuf Provençale	18,00 €
<i>Riz de Camargue et carottes</i>	
Filet de canette cuite rosée	20,00 €
<i>Carottes glacées au miel de romarin, pommes grenailles</i>	
Picanha de Black Angus	25,00 €
<i>Un morceau tendre et gourmand accompagné de pommes grenaille et sauce béarnaise aux algues japonaises</i>	
Moelleux de Haut de cuisse de volaille	19,00 €
<i>Pommes grenaille et béarnaise aux algues japonaises</i>	
Travers de porc caramélisés	19,00 €
<i>Laqués au miel et épices, accompagnés de pommes grenaille et d'un chutney de pommes</i>	
Le jambon de cochon à la Rôtissoire « grandes flammes »	19,00 €
<i>Détails auprès de votre serveur. Accompagné de pommes de terre grenaille et jus de viande</i>	
Onglet de bœuf	19,00 €
<i>Accompagné de pommes grenailles et jus de viande</i>	

Le Coin du pêcheur

Filet de bar grillé aux saveurs d'Asie	20,00 €
<i>Kumquat, fenouil, tomates confites et shiimenji, jus de poulet au citron confit</i>	
Dos de maigre cuit à plat	21,00 €
<i>Oignons cebette, tomate confite, radis et enoki</i>	
Dos de cabillaud en croûte d'amandes	22,00 €
<i>Blettes aux oignons et lardons</i>	
Fish&chips	18,00 €
<i>Filet de cabillaud pané. Accompagné de pommes de terre grenaille, confit de tomate et citron vert</i>	

Le Coin végétarien

L'assiette végétarienne du Chef	14,00 €
Pâtes: Penne au pesto	17,00 €
<i>Tomates confites et parmesan</i>	

Viandes d'origine France et/ou Union Européenne

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

À l'apéro, pensez aux P'tits plaisirs à partager !

L'Ardoise Provençale du Bercail

Assortiment de charcuteries et spécialités provençales.....	15,00 €
Petite friture du cabanon, dorée et croustillante	8,00 €
Assortiment de fromages affinés.....	11,00 €
Panier de pommes grenailles.....	5,00 €

Les Pizzas au feu de bois

(pâte fine et sauce tomate maison)

Prosciutto di Parma	15,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, jambon de Parme, pousses de roquette, tomates cerises</i> <i>Copeaux de parmesan, vinaigre balsamique réduit, pignons de pin torréfiés</i>	
Chèvre	14,00 €
<i>Base crème, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel au romarin, noix de pécan,</i> <i>Olives de Nice, épices Ayala</i>	
Soubressade	14,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, soubressade (saucisse piquante), piquillos,</i> <i>Poivrons « goutte » doux, épices Cataluña</i>	
Margarita	12,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, feuille de basilic, olives de Nice</i>	
Pancetta	14,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, pancetta, champignons, oignons rouges,</i> <i>Tomates confites, épices Posto</i>	

Les salades repas

(uniquement le midi en semaine)

La César	15,00 €
<i>Salade romaine, volaille, anchois, œuf, copeaux de parmesan, huile de pépin de raisin et vinaigre de Xéres</i>	
La Gourmande	15,00 €
<i>Croustillant de pied de porc, champignons, tomates confites, mesclun de jeunes pousses et croûtons</i>	

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

Marcel

Fromage

Assortiment de fromage 11,00 €
De la Maison du Fromage (Halles d'Avignon), chutney de fruits de saison

Les Desserts maison

Soufflé glacé à l'origan du Comtat, biscuit sacher à la pâte d'amande et pistache 8,00 €
Moelleux au chocolat à la fève de tonka, glace noisette 8,00 €
Déclinaison au caramel: parfait, nougatine, glace caramel beurre salé et gianduja 10,00 €
Mangues rôties au four, crumble et fruits exotiques, sorbet mandarine 11,00 €
Café ou Thé Gourmand 8,00 €
Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Les compositions glacées

Parfums :

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

Chocolat liégeois 8,00 €
Café liégeois 8,00 €
Dame blanche 8,00 €
Colonel 9,00 €
Williamine 9,00 €

Au choix :

1 boule 2,50 €
2 boules 4,50 €
3 boules 6,00 €

Le bercail vous accueille désormais toute l'année !

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

www.restaurant-lebercail.fr