

DEPUIS
1965



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Carte Estivale

(jusqu'à début septembre)



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 »

33 €

Gaspacho de légumes grillés

Légumes de Provence grillés, sorbet au thym de la Garrigue
et graines de pavot

OU

Petite friture du cabanon

Des petits poissons dorés
Comme dans les guinguettes d'Antan au bord de l'eau

OU

Croquant de Brousse

Comme une part de tarte, Brousse au romarin,
glace ou sorbet fraîcheur

Moelleux « Saltimbocca »

Haut de cuisse de poulet confit roulé dans un jambon italien et feuille de sauge
Pommes de terre grenaille, flan de courgette, pesto et crème de mozzarella

OU

Daube de bœuf Provençale

Riz de Camargue, carottes glacées au miel de romarin

OU

Dos de lieu à l'ail noir

Epeautre, haricots verts et tomates confites
émulsion de crustacés à l'ail noir

Instant Chocolat

Tartelette au chocolat corsé 72%, glace yahourt bulgare

OU

Île flottante

Crème anglaise à la vanille

OU

Compositions glacées :

« Dame Blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois »

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempette 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

Croquant de Brousse au graines de pavot	13,00 €
<i>Comme une part de tarte, Brousse aux effluves de la Garrigue, glace ou sorbet fraîcheur, jeunes pousses de salade, graines de pavot</i>	
L'Ardoise Provençale du Bercail	15,00 €
<i>Assortiment de charcuteries, fromages et spécialités Provençales</i>	
Petite friture du cabanon	8,00 €
<i>Des petits poissons dorés, comme dans les guinguettes d'Antan au bord de l'eau</i>	
Gaspacho de légumes grillés	10,00 €
<i>Légumes de Provence grillés à la plancha, sorbet au thym de la Garrigue et graines de pavot</i>	
Carpaccio de bœuf charolais	12,00 €
<i>Pousses de roquette, copeaux de fromage italien grana padano, minis poivrons goutte, pesto maison, câpres frites, citron</i>	
<i>Avec un panier de pommes de terre grenailles</i>	+ 3 €
Filet de thon torréfié au café	14,00 €
<i>Beurre de cacahuètes, lait de coco et épices</i>	

Pour tous vos événements...venez au Bercail !

Grands espaces privatisables

Pour cocktail dînatoire, mariage, baptême, séminaire,
Soirée d'entreprise, lancements de produits, EVJF, EVG...

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

Contactez Cécile

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

A la plancha

Onglet de boeuf 19,00 €

*Un morceau d'environ 180 grs. Accompagné de pommes de terre grenailles, flan de courgettes
Servi avec une moutarde douce.*

Presa de porc ibérique (cuite rosée).....25,00 €

*Un morceau d'environ 200 grs marbré à la rondeur exceptionnelle. L'amateur de viande sera comblé.
Servi avec une sauce barbecue
Accompagné de pommes de terre grenailles, caviar d'aubergines & confit de tomate*

Moelleux « Saltimbocca »18,00 €

*Haut de cuisse de poulet confit roulé dans un jambon italien et feuille de sauge
Pommes de terre grenaille, flan de courgette, pesto et crème de mozzarella*



Les spécialités du Bercail

Daube de bœuf provençale18,00 €

*Plat traditionnel en sauce cuit à basse température pendant 8 heures pour une extrême tendreté
Accompagné de riz de Camargue, carottes glacées au miel de romarin et oignons cipollinis*

Travers de porc caramélisés20,00 €

*Un morceau viandeux d'environ 250 grs. Laqué au miel épicé
Accompagnés de pommes de terre grenailles et d'une sucrine assaisonnée*

Pasta « Casarecce di Cecco » & pesto16,00 €

Tomates confites, basilic, pignons torréfiés & copeaux de fromage italien grana padano

Assiette « Végé » du Bercail15,00 €

Epeautre, légumes de saison au pesto maison, caviar d'aubergine & confit de tomate

Le Coin du pêcheur

Dos de lieu à l'ail noir19,00 €

Epeautre, haricots verts et tomates confites, émulsion de crustacés à l'ail noir

Filet de bar grillé22,00 €

Sauce pesto maison, légumes de saison et épeautre

Fish n' Chips & Confit de tomate.....17,00 €

Filet de cabillaud pané, accompagné de pommes de terre grenaille, confit de tomate et quartier de citron vert

Un p'tit plaisir à partager ?

L'Ardoise Provençale du Bercail (Assortiment de charcuterie, fromages et spécialités provençales).....	15,00 €
Petite friture du cabanon	8,00 €
Ardoise de fromages	11,00 €
Panier de pommes de terre grenailles et sauce BBQ	5,00 €

Les Pizzas au feu de bois

(pâte aérée et croustillante maison)

Prosciutto di Parma	15,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, jambon de Parme, pousses de roquette, tomates cerises 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, Olives</i>	
Soubressade	14,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, soubressade (saucisse piquante), piquillos, Poivrons « goutte » doux</i>	
Pancetta	14,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, emmental, pancetta, champignons, oignons rouges, tomates confite</i>	
Margherita	12,00 €
<i>Base tomate, mozzarella, feuille de basilic, olives</i>	

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

Marcel Pagnol

Fromage

Assortiment de fromages affinés..... 11,00 €
De la Maison du Fromage (Halles d'Avignon) & Confit d'oignons

Les Desserts maison

L'instant chocolat 9,00 €
Tartelette au chocolat corsé 72 %, glace yahourt Bulgare

Île flottante, crème anglaise à la vanille..... 8,00 €

Soupe de fruits de saison, glace ou Sorbet fraîcheur..... 8,00 €

Café ou Thé Gourmand 8,00 €
Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Parfait glacé « Origan du Comtat (*) » (légèrement alcoolisé)
Biscuit sacher à la pistache (pâte d'amande, beurre, pistache)..... 9,00 €

(*) L'Origan du Comtat est une liqueur locale distillée par - Auguste Blachère - l'une des plus anciennes distilleries de Provence basée à Chateauneuf-du-Pape, à base de marjolaine et de miel, et 60 plantes poussant au pied du « Géant de Provence » qui culmine à 1912 m au Nord-Est d'Avignon : le Mont Ventoux.

Les compositions glacées

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 €

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

Le bercail vous accueille désormais toute l'année !

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

www.restaurant-lebercail.fr

(*) crème onctueuse et très fondante

Prix nets - Service compris / chèques non acceptés

 **le Bercail**
RESTAURANT AU BORD DE L'EAU