

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

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

Jean De la Bruyère

Les Entrées

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 frits</i>	
Panacotta au Pélardon du Mas de Carles (Villeneuve les Avignon)	8,00 €
<i>Coulis de betterave et petit mesclun</i>	
Rillettes de canard au romarin de la Ferme Occitane (Montauban)	8,00 €
<i>Tomates confites et olives, petit mesclun</i>	
Salade de poulpe au fenouil et cumin	9,00 €

Pour vos évènements...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 Bercaïl »

33 €

Rillettes de canard au romarin

Tomates confites et olives

ou

Petite friture du cabanon

Petits poissons frits

ou

Panacotta au pélardon du Mas de Carles

Coulis de betterave et petit mesclun

Suprême de volaille

Sauce Gorgonzola. Ratatouille et pommes grenaille.

ou

La daube de bœuf du Bercaïl

Riz de Camargue et carottes

ou

Filet de dorade au cresson

Risotto au fenouil et tomates confites

Tarte tatin aux pommes et boule de glace vanille

Ou

Mousse aux 2 chocolats

ou

Toutes les coupes glacées

(sauf colonel et Williamine)

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempe de fromage frais

Poisson blanc « Fish&Chips » accompagné de pommes grenaille

Ou

Volaille panée Cornflakes accompagnée de pommes grenaille

Coupe glacée 2 boules



Les Plats

Daube de bœuf du Bercail	18,00 €
<i>Riz de Camargue et carottes</i>	
Entrecôte de bœuf Charolaise	19,00 €
<i>Un morceau d'environ 220g. Servie avec des pommes grenaille et une moutarde forte au miel</i>	
Suprême de volaille	18,00 €
<i>Sauce gorgonzola. Ratatouille et pommes grenaille</i>	
Dos de cabillaud en croûte d'herbes	22,00 €
<i>Jus aux crustacés et petit épeautre aux légumes du soleil</i>	
Filet mignon de porc au chorizo	19,00 €
<i>Embeurrée de pommes de terre aux herbes de Provence</i>	
Filet de dorade au cresson	20,00 €
<i>Risotto au fenouil et tomates confites</i>	
Le Fish'n chips	17,00 €
<i>Sauce tartare et pommes grenailles</i>	

Le bercail vous accueille désormais toute l'année !

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

www.restaurant-lebercail.fr

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

Marcel

Fromage

Assortiment de fromages 11,00 €
Issus de fermes locales, confit d'oignons

Les Desserts maison

Tarte tatin aux pommes, boule de glace vanille et chantilly 8,00 €
Cheesecake au coulis de fruits, biscuit crumble 8,00 €
Mousse aux 2 chocolats 8,00 €
Pavlova aux fruits rouges, meringue et sorbet mûre 9,00 €
Café ou Thé Gourmand 8,00 €
Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Les compositions glacées

Parfums :

Vanille , chocolat , café , fraise , passion , citron vert , citron pressé , poire , pistache , caramel

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 €