Les Boissons

APERITIFS

Le Pastis d'Avignon bleu 2 cl.	4 €
La Perrine, aperitif a la poire 8 cl	6 €
Apéritif de melon 8 cl	6 €
Elayos, apéritif à l'olive 8 cl	6 €
Pastis 51 /Ricard/Casanis 2 cl	3 €
Muscat de Beaumes de Venise 8 cl	3,5 €
Vin doux naturel Rasteau grenat et blanc 8cl	4,5 €
Kir 12 cl(cassis, pêche, framboise, abricot)	3,5 €
Kir royal 12 cl	9 €
Coupe de champagne Feuillatte 12 cl	9 €
Coupe de Prosecco 12 cl	6 €
Porto/Martini /Suze/Campari 8 cl	4 €
Le spritz du Bercail 20cl	7,5 €

BIERES

Pression Blonde Pelforth	
Demi 25cl	3,5 €
Pinte 50cl	6,5 €
Pression Ambrée Bio Saison des Amours	
Demi 25cl	4 €
Pinte 50cl	7,5 €
Pression Blanche provençale Fada	
Demi 25cl	4,5 €
Pinte 50cl	7,5 €
Bouteille 33cl (Desperados, Duvel, Chouffe)	5,5 €
Bouteille 37,5cl (mort subite blanche/fruits rouges)	6,5 €

ALCOOLS

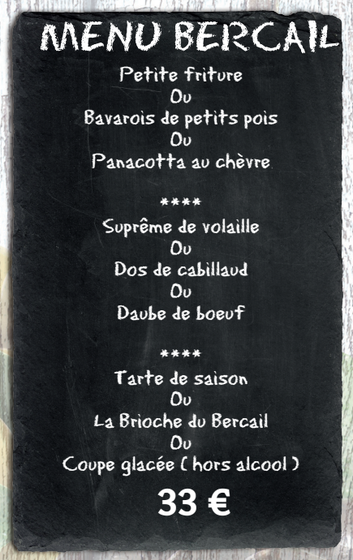
Rhum/Vodka/Gin/Tequila/Malibu 4cl	6,5 €
Get 27 et 31 6cl	7 €
Jack Daniels/Rhum Ambré 4cl	8 €

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 100cl	6 €
Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 50cl	4 €
Sodas 33cl /jus de fruits 25cl	3,5 €
Sirop à l'eau	2,5 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso/déca	2 €
Café au lait/ double/thé/infusion	3,5 €



le Bercail
RESTAURANT AU BORD DE L'EAU
DEPUIS 1965

Les Entrées

Petite friture du Cabanon	8 €
Panacotta au chèvre, coulis de betterave et petit mesclun	8 €
Bavarois aux petits pois Pâte sablée, petit mesclun	8 €
Gaspacho de melon à la menthe, sorbet Porto et chips de lard	9 €
Ardoise Provençale	15 €

Les Salades (Midis en semaine)

La salade César	13 €
La salade Bergère (lardons, pommes de terre, brick de chèvre)	14 €
Salade tomates mozzarella	14 €

Les Plats

Bavette de boeuf angus 200g, beurre Maitre d'hôtel, grenailles et flan de courgettes	20 €
Suprême de volaille, crémeux au chorizo, ratatouille et perles de Savoie	18 €
Magret de canard, IGP Sud-Ouest, 200g, embeurrée de pommes de terre aux olives, poêlée de courgettes à l'origan, jus à l'orange	21 €
Dos de cabillaud, petit épeautre aux légumes, crème coriandre et combava	20 €
Filet de dorade grillée, risotto et tomates confites, saladine de fenouil, sauce pesto	19 €
La daube du Bercail et riz de Camargue	18 €
Pâtes casarecce au pesto, tomates confites et parmesan	17 €
Le Fish'n chips, sauce tartare maison	17 €

Les Pizzas

- Prosciutto di Parma Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon de Pays, roquette, tomates cerises, parmesan, balsamique reduit, pignons de pin	15 €
- Margherita Base tomate, Mozzarella-Emmental , feuille de basilic, olives noires	12 €
-4 Fromages Base crème, Mozzarella-Emmental, Reblochon, Gorgonzola, noix et origan	15 €
- Pancetta Base tomate, Mozzarella-Emmental, pancetta, champignons, oignons rouges, tomates confites Paprika fume	14 €
- Vegetarienne Base tomate, Mozzarella-Emmental, pois gourmands, oignons, piquillos, Tomates confites, roquette	13 €
- Reine Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon blanc, champignons, olives noires, œuf	13 €
- Chèvre et Miel Base crème, Mozzarella-Emmental, Fromage de chèvre, noix, origan et miel	13 €

Les Desserts

Tarte de saison (Voir serveur)	8 €
Hazelnut Biscuit joconde noisette, crémeux chocolat noisette, ganache chocolat	9 €
Café Gourmand (Voir serveur)	8 €
La Brioche du Bercail Crème légère à la vanille	8 €
Les Coupes glacées: Dame Blanche, café ou chocolat liègeois	8 €
Colonel ou Wiliamine	10 €
Parfums: Vanille , chocolat , café , fraise, passion, citron vert, citron presse, poire, pistache, caramel	
1 boule	2,5 €
2 boules	4,5 €
3 boules	6 €

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

Carte des vins

	Verre	50 cl	75 cl
Le pot du Bercail Rouge, Blanc, Rosé	3,5 €	11 €	
VINS ROUGES			
Château Pesquié, Les Terrasses, AOC Ventoux	4,5 €		24 €
Château Maucoil, AOC CdR Villages	37,5cl	17 €	27 €
Domaine Fontaine du clos, AOC Vacqueyras	5,5 €		30 €
Domaine Boisson, AOC Cairanne, Cru Classé		24 €	33 €
Château La Canorgue, AOC Luberon		28 €	35 €
Domaine Louis Chèze, Caroline, AOC Saint-Joseph			42 €
Domaine de Pignan, AOC Châteauneuf-du-Pape	9 €	31 €	45 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			59 € / 69 €
VINS ROSÉS			
Les Divines Restanques, IGP Var			17 €
Domaine Paradis, Essenciel, AOP Coteaux d'Aix	4,5 €	18 €	23 €
Domaine de la Grande Sieste, Rosé de Rêve, IGP Pays d'Oc			24 €
Domaine Florence Méjean, « Canto Perdrix » AOC Tavel	6 €		29 €
Domaine de la Croix, Eloge, AOC Côtes de Pce, Cru classé			31 €
VINS BLANCS			
Les vignerons du Gard, Les Acanthes, Viognier, IGP Gard			19 €
Domaine du Tariquet, 1ères Grives, IGP Côtes de Gascogne	4,5 €		24 €
Château Pesquié, 100% Chardonnay, AOC Ventoux	4,5 €		24 €
Domaine de Pélaquié, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun		20 €	25 €
Domaine Marrenon, Cuvée Grand Marrenon, AOP Luberon	5,5 €		25 €
Château La Nerthe, Cuvée Les Cassagnes, AOC CdR Villages			30 €
Domaine Brusset, Cuvée Les Travers, Cru Cairanne			32 €
Domaine Louis Chèze, Cuvée Rorée, AOC Saint-Joseph			42 €
Domaine de Pignan, AOC Châteauneuf-du-Pape	9 €		45 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			48 €
CHAMPAGNES ET PETILLANTS			
Prosecco D.O.C, vin pétillant doux	6 €		29 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Tradition, Brut blanc	9 €	25 €	49 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Tradition, Brut rosé		37,5cl	65 €
Maison Nicolas Feuillatte, Graphic Ice, Champagne cocktail			55 €
Maison Nicolas Feuillatte, Blanc de Blancs, Millesimé			70 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Palmes d'or, Vintage			120 €
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc			65 €
Famille Taittinger, Comtes de Champagne, Blanc de Blancs			150 €

Crédit photo : 123RF - www.menu-creation-online.com