

DEPUIS
1965



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Carte Automne



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



Les Plats

Daube de bœuf du Bercail	18,00 €
<i>Riz de Camargue et carottes</i>	
Bavette de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel	20,00 €
<i>Un morceau d'environ 200g. Servie avec des frites, poêlée de légumes de saison</i>	
Suprême de volaille	18,00 €
<i>Jus corsé au thym, compotée de chou et fregola sarda</i>	
Pâtes Casarecce aux cèpes et parmesan	17,00 €
Le Fish'n Chips	17,00 €
<i>Sauce tartare maison</i>	
Filet de dorade grillée	20,00 €
<i>Risotto aux cébettes, salade d'herbes (cresson, moutarde rouge et pousses de betterave)</i>	
Dos de cabillaud	20,00 €
<i>Crème d'ail et petit épeautre à la confiture de tomate</i>	

**Le bercail vous accueille
désormais toute l'année !**

**Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur
www.restaurant-lebercail.fr**

Menu « Le Bercail »

33 €

Panacotta au chèvre

Coulis de betterave et petit mesclun

OU

Petite friture du cabanon

Des petits poissons dorés

Comme dans les guinguettes d'Antan au bord de l'eau

OU

Velouté de courge Butternut

Magrets séchés et quenelle de mascarpone

Suprême de volaille

Jus corsé au thym, compotée de chou et fregola sarda

OU

Daube de bœuf Provençale

Riz de Camargue, carottes glacées

OU

Dos de cabillaud

Crème d'ail et petit épeautre à la confiture de tomate

Moelleux au Chocolat et glace aux marrons

OU

Tarte aux fruits de saison

OU

Compositions glacées :

« Dame Blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois »

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Trempe 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)

Prix nets - Service compris / Chèques non acceptés

« *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, fromages et spécialités Provençales</i>	
Petite friture du cabanon	8,00 €
<i>Des éperlans dorés, comme dans les guinguettes d'Antan au bord de l'eau</i>	
Velouté de courge Butternut	8,00 €
<i>Magrets fumés séchés et quenelle de mascarpone</i>	
Panacotta au chèvre	8,00 €
<i>Coulis de betterave et petit mesclun</i>	
Foie Gras Maison	14,00 €
<i>Pain Brioche et tombée de poires</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

« 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.....9,00 €

Les Desserts maison

Le Baba au Rhum9,00 €

La Tarte de fruits de saison(demandez le détail à votre serveur).....8,00 €

Café ou Thé Gourmand8,00 €

Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Moelleux au Chocolat et glace aux marrons8,00 €

Les compositions glacées

Chocolat liégeois8,00 €

Café liégeois8,00 €

Dame blanche8,00 €

Colonel10,00 €

Williamine10,00 €

Au choix :

1 boule2,50 €

2 boules4,50 €

3 boules6,00 €

Parfums : Vanille , chocolat , café , yaourt bulgare, fraise, passion, citron pressé, citron vert, poire, pistache

Le bercail vous accueille désormais toute l'année !

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

www.restaurant-lebercail.fr

Prix nets - Service compris / chèques non acceptés