le Bercail

DEPUIS 1965

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Les Boissons :

Apéritifs :

Le Pastis d'Avignon bleu 2 cl	4,00€
La Perrine, apéritif à la poire 8 cl	6,00€
Apéritif de melon 8 cl	6,00€
Elayos, apéritif à l'olive 8 cl (servi pur ou allongé au schweppes)	6,00€
Pastis 51 /Ricard/Casanis 2 cl	3,00€
Muscat de Beaumes de Venise 8 cl	3,50€
Kir 12 cl(cassis, pêche, framboise, abricot)	3,50€
Kir royal 12 cl.	9,00€
Coupe de champagne « Maison Feuillatte » 12 cl	9,00€
Coupe de Prosecco 12 cl	6,00€
Porto/Martini /Suze 8 cl	4,00€
Campari 8 cl	4,00€
Le spritz du Bercail 20cl	7,50€

Bières

Pression blonde Pelforth

Demi 25cl	3,50€
Pinte 50cl	6,50€

Pression ambrée bio Saison des amours

Demi 25cl	4,00€
Pinte 50cl	7,50€

Pression Blanche Provençale Fada

Demi 25cl	4,50€
Pinte 50cl	6,50€
Bouteille 33cl (Desperados, Duvel, Chouffe)	5,50€
Bouteille 37,5 (Mort Subite blanche/rouge)	6,50€

Alcools

Get 27 et 31 6cl	7,00€
Jack Daniels, Rhum ambré 4cl	8,00€

Digestifs (voir serveur)

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 100cl	6,00€
Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 50cl	4,00€
Sodas 33cl, jus de fruits 25cl	3,50€
Sirop à l'eau	2,50€

Boissons chaudes

Café expresso, déca	2,00€
Café au lait. Double, thé, infusion	3,50€

Menu

LE BERCAIL : 33 €

Petite friture
Ou
Tarte biscuitée à la brousse
Ou
Brandade de cabillaud
****
Gardianne de taureau
Ou
Suprême de volaille
Ou
Filet de dorade
****
Pain d'épice façon pain perdu
Ou
Panacotta coulis de poire
Ou
Coupe glacée (hors alcool)

Entrées :

Petite friture d'éperlans, sauce aïoli	8,5 €
Ardoise Provençale	15€
Tarte biscuitée à la brousse et poivrons confits	8,5€
Tataki de bœuf aux 2 sésames	9 €
Saumon mariné aux agrumes	10€
Brandade de cabillaud, oignons rouges confits	9 €

Les salades (Midis en semaine)

La Bergère : nems de chèvre miel et amandes, pommes grenaille	13 €
La Burrata : tomates anciennes colorées, Burrata crémeuse et pesto maison	14 €
La salade du Bercail terre et mer : tataki de bœuf, saumon mariné,mesclun, poivrons piquillos,sauce yakitori, bulots et gaspacho provençal	18 €

Plats :

Bavette de bœuf maturé (200g), gratin dauphinois aux pommes de terre et patates douces, jus de viande	20 €
Suprême de volaille basse température, gratin dauphinois aux pommes de terre et patates douces, sauce aux crustacés	18€
Filet de dorade, légumes de saison au pesto, jus de viande	20€
Aïoli provençal	19€
Linguine au pesto, tuile de parmesan	17€
Burger provençal, mesclun	19€
Pavé de thon mi-cuit sauce thaï, mousse de carottes et courgettes	19€
Gardianne de taureau, risotto d'épeautre et carottes glacées	18€
Flat Iron steak, viande d'exception d'Amérique Latine (200g), gratin dauphinois aux pommes de terre et patates douces, jus de viande	26 €

Les Pizzas :

Prosciutto di Parma: Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon de Pays,roquette, tomates cerises, parmesan, balsamique réduit, pignons de pin	16 €
Margherita : Base tomate, Mozzarella-Emmental , feuille de basilic, olives noires	12 €
4 Fromages : Base crème, Mozzarella-Emmental, Chèvre, Gorgonzola, noix et origan	15 €
Pancetta : Base tomate, Mozzarella-Emmental, pancetta, champignons, oignons rouges, tomates confites Paprika fumé	14 €
Végétarienne : Base tomate, Mozzarella-Emmental,oignons, tomates cerises, roquette, courgettes, poivrons et amandes effilées	13 €
Reine : Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon blanc, champignons, olives noires, œuf	14 €
Chèvre et Miel : Base crème, Mozzarella-Emmental, Fromage de chèvre, noix, origan et miel	14 €

Desserts :

Nougat glacé et sorbet menthe	8 €
Pain d'épices façon pain perdu, granité melon de Provence	8 €
Panacotta, coulis de poire et ananas frais caramélisé	8 €
Tartelette au chocolat et ganache chocolat blanc	9 €
Café gourmand (voir serveur)	8 €

Les Coupes glacées:

Dame Blanche, café ou chocolat liégeois	8 €
Colonel ou Williamine	10 €
Parfums: Vanille, chocolat, café ,fraise, passion, citron vert, citron pressé, 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

Notre Sélection	Verre 14cl	46cl
Le pot du Bercail	3,5 €	11 €

Rouge : LesVignerons du Gard, cuvée Acantalys, AOC Côtes du Rhône
Rosé : Clos Real, Côté Mer, IGP Méditérranée
Blanc : Les Vignerons de Balma Venitia,IGP Ventoux

Nos Vins Rouges

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les Petites Gâteries, IGP terres du Midi			18 €
Domaine Saint Laurent AOC Côtes Du Rhône			21 €
Château Pesquié, Cuvée Les Terrasses, AOC Ventoux	4,5 €		24 €
Château St Sauveur, L'Homme de Coeur, AOP ventoux			26 €
Domaine Fontaine du Clos, Cuvée Les reflets de l'âme, AOC Vacqueyras	6 €		31 €
Domaine Boisson, AOC Cairanne, Cru Classe		24 €	33 €
Château La Canorgue, AOC Luberon		28 €	35 €
Domaine Louis Chèze, Cuvée Caroline, AOC Saint-Joseph			42 €
Domaine de Pignan, AOC Châteauneuf-du-Pape	9 €	31 €	45 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			59/69 €

Nos Vins Rosés

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les Divines Restanques, IGP Var			17 €
Domaine Paradis, Cuvée Essenciel, AOP Coteaux d'Aix en Provence	4,5 €	18 €	23 €
Domaine de la Grande Sieste, Cuvée Rosé de Rêve, IGP Pays d'Oc			24 €
Vignerons de Tavel, Trésors des sables	6 €		29 €
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Cotes de Provence, Cru classe			31 €

Nos Vins Blancs

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les vignerons du Gard, cuvée Les Acanthes, 100% Viognier, IGP Gard			19 €
Domaine du Tariquet, 1ères Grives, Moelleux, IGP Cotes de Gascogne	4,5 €		24 €
Château Pesquié, 100% Chardonnay, AOC Ventoux	4,5 €		24 €
Domaine de Pélaquié, AOC Cotes du Rhone Villages Laudun		20 €	25 €
Domaine Marrenon, Cuvée Grand Marrenon, AOP Luberon	5,5 €		25 €
Domaine Louis Chèze, Cuvee Roree, AOC Saint-Joseph			42 €
Domaine de Pignan, AOC Châteauneuf-du-Pape	9 €		45 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			48 €

Nos Champagnes et Pétillants

	Coupe 12cl	37,5 cl	75 cl
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			55 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Palmes d'or, Vintage			120 €
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc			65 €
Famille Taittinger, Cuvée Comtes de Champagne, Grand cru, Blanc de Blanc			150 €

Menu Pitchoun

Volaille panée
Ou
Fish'n Chips
***
Accompagné de gratin dauphinois pommes de terre et patates douces
+
Coupe 2 boules
+
1 sirop au choix

12 €