



le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU



Boissons

Apéritifs

Le Pastis Mangin 2 cl	4,00
La Perrine, apéritif à la poire 8 cl	6,00
Apéritif de méion 8 cl	6,00
Oïtchin, apéritif à l'olive 8 cl	6,00
(servi pur ou allongé au schweppes)	
Pastis 51 / Ricard / Casanis 2 cl	3,00
Muscat de Beaumes de Venise 8 cl	4,00
Kir 12 cl (cassis, pêche, framboise)	5,00
Kir royal 12 cl	12,00
Coupe de champagne « Piper Heidsieck » 12 cl	11,00
Coupe de Prosecco 12 cl	7,00
Porto/Martini /Suze 8 cl	5,00
Campari 8 cl	5,00
Le spritz 20cl : Apérol ou Campari	10,00

Bières

Pression Blonde

Demi 25cl	5,00
Pinte 50cl	8,00

Pression blanche

Demi 25 cl	5,00
Pinte 50cl	9,00

Bières bouteilles

Duvel,Chouffe,Desperados	6,50
Mort Subtle blanche et Kriek 33cl	

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	4,00
Sirop à l'eau	3,00

Boissons Chaudes

Café expresso, déca	2,50
Café au lait, Double, thé, infusion	3,70

Entrées

Petite friture de Jœels, sauce paprika fumé, jus de crustacés au whisky	11
Tartare de crevettes, passion et avocat, Jus acidulé et crumble salé	13
Rillettes de canard confites maison, zeste d'agrumes et confit d'oignon à l'orange	12
Gourmandise de tomate «Coeur de boeuf», mozzarella buffalo,fromage frais, fines herbes et jus acidulé de balsamique et sa tuile au Parmesan	13

Grandes Salades

L'italienne Pâtes Torti, Pesto rosso, Coppa, tomate, mozza buffalo, tomate séchée, gressin, oignon rouge et olives noires	19
La végétarienne Boullgour et Quinoa, huile d'olive et jus de citron, tomate radis noir, radis rouge, carottes, soja concombre, oignon rouge, maïs et avocat	19

Menu Pitchoun 15 €

1 Sirop à l'eau	****
Aiguillettes de poulet	
Purée de pomme de terre	ou
Filet de lieu pané	
Purée de pomme de terre	ou
Pizza Margarita / jambon fromage	****
2 boules de glace	

Plats

Les Viandes

Daube de boeuf Provençale du Bercail, mille-feuille doré de pommes de terre, carottes au miel et romarin	24
Parmentier de canard effiloché et confit maison, purée gratinée, jus réduit et sucrose croquante	21
Belle pièce de viande au grill, sauce du moment, mille-feuille doré de pommes de terre, carottes au miel et romarin	(prix selon arrivage)
Souris d'agneau aux épices d'orient, semoule et menthe fraîche	27

Les Poissons

Escalope de saumon saisie à la plancha, crème de citron et huile d'herbes,mille-feuille doré de pommes de terre et carottes au miel et romarin	23
Matelote de lieu, jus réduit de vin rouge, oignons, lard et carotte, purée de pomme de terre	23
Lamelles d'encornets à la Provençale, pommes de terre rôties,tomate, ail, olives, fines herbes et piment d'espelette	21

Desserts

Brioche perdue caramélisée, glaces à la noix de pécan et sirop d'érable, sirop d'érable Maple Joe	9
Riz au lait comme un nuage, à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, fleur de sel de Camargue	9
Tartelette au citron et meringue au combova	10
Mille feuille au chocolat création maison	11
Café et ses Gourmandises du moment (Thé, Infusion, Double café, Café au lait + 1,50 €)	9
Assortiment de fromages	12

Les Coupes Glacées

(Voir serveur)

- Cuisine Maison -

Carte des vins

Notre Sélection	Verre 14cl	46cl
Le pot du Bercail	4	13

Rouge : Les Vignerons de Tavel cuvée Acantalys, AOC Côtes du Rhône
Rosé : Vignerons du Var, Côté Mer, IGP vin de pays du var
Blanc : Vignerons de Balma Venitia, IGP Vin de pays de Vaucluse

Nos Vins Rouges

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Vignobles Plaimont, cuvée Maestria, AOP Madiran			22
Famille Long, ErlongEnlargaEnTravers, IGP Méditerranée	5		26
Famille Perrin, Côtes du Rhône réserve, AOP Côtes du Rhône			27
Domaine Fond Croze, Cuvée Confiance, AOP Côtes du Rhône	6,50		23
Domaine des Nymphes, AOP Côtes du Rhône village			29
Domaine Florence Mèjan, Cuvée Les Queryrades, AOP Cru Lirac			35
Clos réal, cuvée réal, AOP Côtes de Provence			38
Domaine Fond Croze, Cru Caranne, AOP Côtes du Rhône			36
Château Romanin, Cuvée Château, AOP Les Baux de Provence			49
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			65
Domaine Patrice Magni, AOC Châteauneuf-du-Pape			55

Nos Vins Rosés

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Château paradis, Cuvée essentiel, AOP Côteaux d'Aix	5,50	22	27
Château de la croix des Pins, Cuvée les 3 villages			23
Château Estoublon, Cuvée Roseblood AOP Côteaux d'Aix en Provence			35
Les vigneron de Tavel, Cuvée trésor des sables AOP Tavel	6,50		32
Clos Réal, cuvée Réal, côtes de Provence, Bio			33
Château Pusch-haut, cuvée Argal AOP d'OC			29
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Côtes de Provence, Cru classe			37

Nos Vins Blancs

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les Vignerons de Roquevaure, Cuvée Effet Mer, Vin de France			25
Château Colombelle, cuvée Charms, vin moelleux, IGP Gascogne	5		28
Vignobles Plaimont, cuvée Béré Blanc, AOP Saint-Mont			26
Domaine des Nymphes, AOP Côtes du Rhône Village	6,50		29
Domaine de la Croix des Pins, Cuvée 3 villages AOC Ventoux			24
Château Estoublon, Cuvée Roseblood AOP Côteaux d'Aix en Provence			33
Famille Perrin Cuvée Les Chiffons AOP Vaucluse			41
Château Romanin, Cuvée Château, AOP Les Baux de Provence			46
Domaine Louis Chêze, Cuvée Ré-Ré, AOP Saint Joseph			46
Domaine de la Présidente AOC Châteauneuf-du-Pape	10		55
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			65

Nos Champagnes et Pétillants

	Coupe 12cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Nicolas Feuillate, Réserve Exclusive, Brut blanc			56
Champagne Piper Heidsieck «Brut Blanc»	11	29	65
Champagne Nicolas Feuillate, Réserve Exclusive, Brut rose			61
Champagne Nicolas Feuillate, Blanc de Blancs Héritage			95
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc			78
Champagne Ruinart «R» Brut			105
Champagne Ruinart «Blanc de Blancs»			142

Prix nets en Euros - Service compris - La Maison n'accepte pas les chèques
 Tickets resto le midi en semaine - ANSV 50€ par titulaire