

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	6,00€
(servi pur ou allongé au schweppes)	
Pastis 51 / Ricard / Casanis 2 cl	3,00€
Muscato de Beaumes de Venise 8 cl	3,50€
Kir 12 cl (cassis, pêche, framboise)	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 20cl : Apérol ou Campari	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	8,00€
Bouteille 33cl (Desperados, Duvel, Chouffe)	5,50€
Bouteille 33cl (Mort Subite blanche/rouge)	6,50€

Alcools

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

Digestifs (voir serveurur)

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€
Sirup à l'eau	2,50€

Boissons chaudes

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



le Bercaill

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Entrées :

Petite friture du Cabanon	8,5 €
Ardoise Provençale pouvant être partagée (voir serveurur)	16 €
Tarte biscuitée à la brousse et poivrons confits	8,5 €
Tartare de bœuf limousin coupé au couteau 90g non préparé, mesclun	11 €
Carpaccio de saumon aux figues	12 €
Gaspacho de légumes grillés et son sorbet	9 €

Les salades (Midis en semaine)

La Bergère : Toasts de chèvre, pommes de terre, lardons, oeufs	13 €
La Burrata : tomates anciennes colorées, Burrata crémeuse et pesto maison	14 €
La César : Salade Romaine, volaille panée, oeuf, parmesan, vinaigrette César	18 €

Plats :

Tournedos de mignon de porc à la tapenade (200g), embeurrée de pommes de terre et jus aux olives	19 €
Suprême de volaille basse température, pommes grenaille et ratatouille, jus corsé au romarin	18 €
Filet de St Pierre au pesto, riz sauté ail gingembre et petits légumes	20 €
Linguine au pesto, copeaux de parmesan et tomates cerises rôties	17 €
Pavé de thon mi-cuit crème vanillée, écrasé de pommes de terre à l'ail confit	21 €
Daube de bœuf, riz camarguais et carottes glacées	18 €
Entrecôte Angus (Origine Uruguay) 250g, pommes grenaille, ratatouille et jus corsé	25 €
Tartare de bœuf limousin coupé au couteau(180g), non préparé, mesclun et pommes grenaille	19 €

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, feuilles de basilic, olives noires, billes de mozzarella et tomates cerises	12 €
4 Fromages : Base crème, Mozzarella-Emmental, Parmesan, Gorgonzola, origan	15 €
Pancetta : Base tomate, Mozzarella-Emmental, pancetta, champignons, oignons rouges, tomates confites, paprika fumé	14 €
Végétarienne : Base tomate, Mozzarella-Emmental, oignons rouges, 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, miel et olives noires	14 €

Desserts :

Nougat glacé maison, sorbet menthe et nougatine	8 €
Soupe de fruits de saison et son sorbet	8 €
Panacotta, coulis de poire et ananas frais caramélisé	8 €
Tartelette au chocolat et glace bulgare	9 €
Café gourmand (voir serveurur)	8 €

Les Coupes glacées:

Dame Blanche, café ou chocolat liégeois	8 €
Colonel ou Williamine	10 €
Parfums: Vanille, chocolat, café, fraise, passion, citron jaune, citron vert, poire, pistache et caramel	
1 boule	2,5 €
2 boules	4,5 €
3 boules	6 €

Carte des vins

Notre Sélection

Le pot du Bercaill

Verre 14cl	46cl
3,5 €	11 €

Rouge : Les Vignerons du Gard, cuvée Acantalys, AOC Côtes du Rhône
Rosé : Clos Real, Côte Mer, IGP Méditerranée
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 €	25 €
Château St Sauveur, L'Homme de Coeur, AOP ventoux		26 €
Domaine Fontaine du Clos, Cuvée Les reflets de l'âme, AOC Vacqueyras	6,5 €	31 €
Domaine Boisson, AOC Cairanne, Cru Classe		24 € 33 €
Château La Canogue, AOC Luberon		28 € 35 €
Domaine Louis Chêze, 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 Essentiel, AOP Coteaux d'Aix en Provence	4,5 € 19 €	24 €
Domaine de la Grande Sieste, Cuvée Rosé de Réve, IGP Pays d'Oc		26 €
Vignerons de Tavel, Trésors des sables	6,5 €	30 €
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Cotes de Provence, Cru classe		31 €

Nos Vins Blancs

Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les vigneron du Gard, cuvée Les Acanthes, 100% Viognier, IGP Gard		19 €
Domaine du Tariquet, 1ères Grives, Moelleux, IGP Cotes de Gascogne	4,5 €	25 €
Château Pesquié, 100% Chardonnay, AOC Ventoux	5 €	24 €
Domaine de Pélaqué, AOC Cotes du Rhone Villages Laudun		20 € 25 €
Domaine Marrenon, Cuvée Grand Marrenon, AOP Luberon	6 €	28 €
Domaine de la Grande Sieste, blanc de réve, IGP Pays d'Oc		28 €
Domaine Louis Chêze, Cuvée Roree, AOC Saint-Joseph		42 €
Domaine de Pignan, AOC Châteauneuf-du-Pape	9 €	45 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape		48 € 75 cl

Nos Champagnes et Pétillants

Prosecco D.O.C, vin pétillant doux	6 €	29 €
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut blanc	9 € 25 €	49 €
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut rosé		55 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Palmes d'or, Vintage		120 €
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc		65 €

