

DEPUIS
1965

le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Carte d'Automne

(jusqu'au 1^{er} novembre)



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

Menu « Le Bercail »

34 €

Salade de magret fumé

Jeunes pousses, pomme, noix, champignons

Ou

Saumon en gravelax

Betterave, jeunes pousses, crème à la ciboulette

Gardianne de taureau

Riz de camargue, carottes, champignons

Ou

Dos de cabillaud rôti à l'aïoli

Ecrasé de pommes de terre aux épices fumées

Crèmeux framboise pistache sur pain de gènes

Ou

Croustillant de crèmeux au chocolat

Ou

Coupe glacée

Dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois, coupe 3 boules

Menu « Pitchoun » -10 ans

12 €

Sirop au choix

Filet de cabillaud pané ou volaille panée Cornflakes
accompagné de pommes de terre grenaille

Glace artisanale (2 boules)

« Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui... »
Jean De la Bruyère

Les Entrées

Ceviche de thon et dorade	12,00 €
<i>Jus de citron, coriandre, bouquet de salade</i>	
L'Ardoise Provençale du Bercail (peut être partagée)	16,00 €
<i>Assortiment de charcuteries maison et/ou artisanales, tapenade, fromage</i>	
Petite friture du cabanon Joels de méditerranée.....	9,00 €
<i>Dorée et citronnée, dans la pure tradition des guinguettes au bord de l'eau</i>	
Saumon en gravelax	11,00 €
<i>Betterave, jeunes pousses, crème à la ciboulette</i>	
Salade de magret fumé	10,00 €
<i>Jeunes pousses, pomme, noix, champignons</i>	

Plats

Gardiane de taureau	18,00 €
<i>Riz de Camargue, carottes, champignons</i>	
Picanha de veau cuisson basse température 180 g	23,00 €
<i>Légumes, pommes de terre grenaille, crème de morilles</i>	
Dos de Cabillaud rôti à l'aïoli	21,00 €
<i>Ecrasé de pommes de terre aux épices fumées</i>	
Filet de dorade grillé	22,00 €
<i>Sauce vierge de tomates et basilic, riz vénéré de Camargue</i>	
Steak de thon mi-cuit	21,00 €
<i>Purée de patates douces</i>	
Gnocchis de pommes de terre <i>Crème de truffe, petits légumes</i>	18,00 €

Prix nets - Service compris / Chèques non acceptés
Ticket Restaurant le midi en semaine – Chèques vacances 50 € par note

« Les théâtres qui ont les succès les plus durables sont ceux où
les strapontins sont les plus rapprochés... »

Marcel Pagnol

Fromage

Assortiment de fromages.....9,00 €

Les Desserts maison

Crèmeux au chocolat sur feuillantine au chocolat.....9,00 €

Mousseux framboise pistache sur pain de Gênes.....8,00 €

Omelette Norvégienne Vanille / fruits exotiques

A commander en début du repas, au minimum pour 2 personnes11,00 € par personne

Café ou Thé Gourmand8,00 €

Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

Les compositions glacées

Mont-Blanc (Ardéchoise) Crème de marron, glace vanille, éclats de meringue maison.....9,00 €

Chocolat liégeois.....8,00 €

Café liégeois8,00 €

Dame blanche8,00 €

Colonel9,00 €

Williamine.....9,00 €

Parfums :

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

Au choix :

1 boule2,50 €

2 boules4,50 €

3 boules6,00 €

Horaires Automne / hiver

Octobre : Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir

Novembre : Fermé du 2 novembre au 30 novembre inclus

Décembre : Ouvert du mercredi au dimanche du 3/12 au 2/01 au midi inclus.

Fermé le 24/12 au soir et 25/12.

Janv. / fév.: Fermé

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

Prix nets - Service compris / Chèques non acceptés
Ticket Resto uniquement le midi en semaine – Chèques vacances 50 € par titulaire