

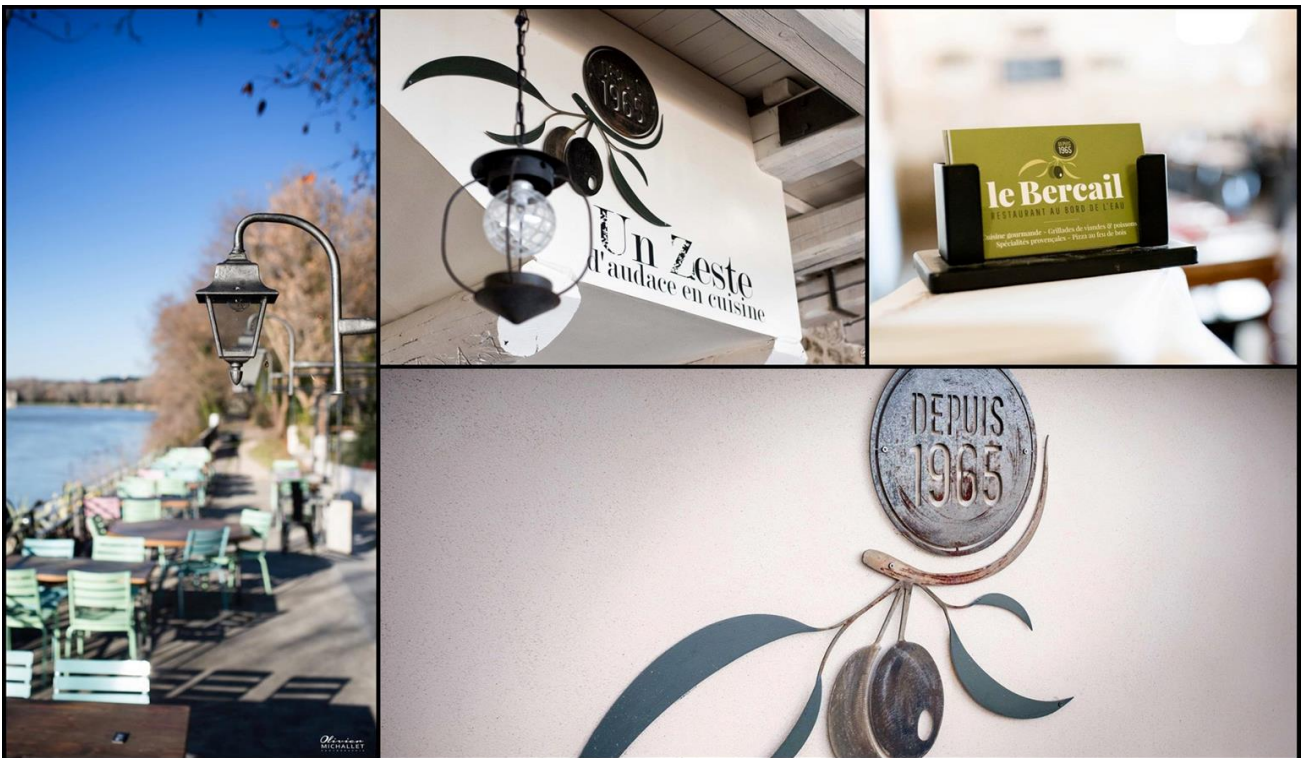
DEPUIS  
1965



# le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

*Carte de Printemps*  
*Mars – Avril – Mai 2022*



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*  
*Infos et réservations : [www.restaurant-lebercail.fr](http://www.restaurant-lebercail.fr)*

# Menu « Le Bercaïl »

35 €

*Barigoule d'artichauts aux petits légumes et poitrine fumée*

*Ou*

*Soupe de congre au fenouil et son aïoli*

*Ou*

*Petite friture du cabanon*

*Joels de méditerranée*

\*\*\*\*\*

*Daube de Boeuf*

*Riz de Camargue, carottes, champignons*

*Ou*

*Dos de Merlu cuit basse température, crème de piquillos et chorizo*

*Patates douces rôties et saladine croquante*

*Ou*

*Le Travers de Porc du Bercaïl Rôti à la moutarde, au miel et au cumin*

*Légumes sautés et pommes de terre grenaille*

\*\*\*\*\*

*Opéra croustillant au chocolat et au caramel*

*Ou*

*Tartelette à la rhubarbe*

*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

<b>Poulpe tiède aux 4 épices, pomme de terre et fenouil croquant</b> .....	11,00 €
<b>L'Ardoise Provençale du Bercail</b> ( peut être partagée ).....	18,00 €
Assortiment de charcuteries maison et/ou artisanales, tapenade, fromage	
<b>Petite friture du cabanon Joels de méditerranée</b> .....	9,00 €
Dorée et citronnée	
<b>Barigoule d'artichauts aux petits légumes et poitrine fumée</b> .....	10,00 €
<b>Soupe de congre au fenouil et son aioli</b> .....	10,00 €

## Les Plats

<b>Daube de Bœuf</b> .....	20,00 €
Riz de Camargue, carottes, champignons	
<b>Le Travers de Porc du Bercail Rôti à la moutarde, au miel et au cumin</b> .....	22,00 €
Légumes sautés et pommes de terre grenaille	
<b>Tendron de veau braisé à la provençale</b> .....	23,00 €
Légumes printaniers confits et embeurrée de pomme de terre au beurre demi sel	
<b>Dos de Merlu cuit basse température, crème de piquillos et chorizo</b> .....	20,00 €
Patates douces rôties et saladin croquante	
<b>Filet de truite de mer aux amandes</b> .....	23,00 €
Purée de fèves et petit épeautre à la confiture de tomate	

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

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

Marcel Pagnol

## Fromage

Assortiment de fromages.....11,00 €

## Les Desserts maison

Dôme exotique à la mangue et au kiwi, coulis au fruit de la passion.....9,00 €

Opéra croquant au chocolat et au caramel.....8,00 €

Tartelette à la Rhubarbe.....8,00 €

Café gourmand ou Thé Gourmand (+ 1,00€).....8,00 €  
Accompagnement surprise de douceurs faites maison et/ou artisanales

## Les compositions glacées

Chocolat liégeois.....8,00 €

Café liégeois.....8,00 €

Dame blanche.....8,00 €

Colonel.....10,00 €

Williamine.....10,00 €

Parfums :

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

Au choix :

1 boule.....2,50 €

2 boules.....4,50 €

3 boules.....6,00 €

### Horaires Printemps

Ouvert tous les jours 7/7 jusqu'au 2 Octobre 2022

Midi et Soir

Horaires et Réservations en ligne 24h/24 sur

[www.restaurant-lebercail.fr](http://www.restaurant-lebercail.fr)

Prix nets - Service compris / Chèques non acceptés

Ticket Resto uniquement le midi en semaine – Chèques vacances 50 € par titulaire