

Les Boissons :

Apéritifs :

Le Pastis Manguin 2 cl	4,00 €
La Perrine, apéritif à la poire 8 cl	6,00 €
Apéritif de melon 8 cl	6,00 €
Oll'tchin, 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)	4,00 €
Kir royal 12 cl	10,00 €
Coupe de champagne « Maison Feuillatte » 12 cl	10,00 €
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	8,50 €

Bières

Pression blonde Peifortin	
Demi 25cl	4,00 €
Pinte 50cl	7,50 €

Pression bio artisanale ambrée

La saison des Amours «Brasserie des Garrigues»	
Demi 25cl	4,50 €
Pinte 50cl	8,50 €

Pression bio artisanale blanche

«La Fada Provençale»	
Demi 25cl	4,90 €
Pinte 50cl	9,00 €

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	3,90 €
Sirop à l'eau	2,50 €

Boissons chaudes

Café expresso, déca	2,20 €
Café au lait. Double, thé, infusion	3,70 €

Menu

LE BERCAIL : 35 €

Gaspacho
ou
Petite friture

Daube de Boeuf
ou
Filet de Dorade

Soupe de fruits de saison
Sorbet lavande,
ou
Tartelette au chocolat
ou
Coupe glacée (hors alcool)

DEPUIS
1965



le Bercaill

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Entrées :

Petite friture de joels	9,50 €
Gaspacho de légumes d'été Sorbet au thym et crumble acidulé	11 €
L'ardoise du Bercaill pouvant être partagée (Voir serveurur)	18 €
Saumon gravlax juste grillé, jus au curry rouge et pomme Granny	13 €
Méli-mélo de tomates anciennes mozzarella di Bufala pesto rosso maison	15 €

Salades :

La César : Salade, tomates anciennes, œuf, croustillant de poulet, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar maison	19 €
La Fraicheur : Salade, tomates anciennes, melon, jambon de pays, olives, croûtons, sorbet au Porto	18 €
L'italienne : Salade, tomates anciennes, mozzarella di Bufala, jambon de pays, tomates séchées, olives et gressin	17 €

Les Pizzas au feu de Bois :

Prosciutto Di Parma : Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon de Pays, roquette, tomates cerises, parmesan, balsamique réduit, pignons de pin	17 €
Margherita : Base tomate, Mozzarella-Emmental, feuille de basilic, olives noires, billes de mozzarella et tomates cerise	13 €
4 Fromages : Base crème, Mozzarella-Emmental, Parmesan, Gorgonzola, origan	16 €
Reine : Base tomate, Mozzarella-Emmental, jambon blanc, champignons, olives noires, œuf	15 €
Chèvre et Miel : Base crème, Mozzarella-Emmental, Fromage de chèvre, noix, origan, miel	16 €
La Végétarienne : Base tomate, Mozzarella-Emmental, légumes à la provençale, artichauts, olives noires et roquette	16 €
Chorizo : Base tomate, Mozzarella-Emmental, chorizo, poivrons rouges, oignons rouges, paprika fumé et roquette	17 €

Fromage

Assortiment de Fromages	11 €
-------------------------	------

Plats :

Filet de dorade juste snacké, patates douces et petits légumes à la provençale, jus d'herbe acidulé	22 €
Dos de cabillaud, sauce vierge et son caviar d'aubergine	22 €
Tartare de bœuf au couteau (180g) et ses condiments, pommes grenaille et salade	19 €
Côte de veau (250g), pommes grenaille et petits légumes à la provençale, beurre au piment d'Espelette	26 €
La daube de bœuf, riz camarguais, carottes et olives	20 €
Le travers de cochon cuit basse température, jus moutarde, miel et cumin, légumes sautés et pommes grenaille	22 €
Les pâtes du Bercaill : Légumes à la provençale, pesto rosso maison, olives noires	17 €

Desserts :

Soupe de fruits de saison, sorbet lavande	9 €
Fruits rôtis de saison en crumble, glace vanille et chantilly	9 €
Tiramisu du moment	9 €
Café gourmand	9 €
Thé gourmand	10 €
Tartelette chocolat Gianduja	9 €

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 €

Menu Pitchoun jusqu'à 10ans

Volaille panée
Ou
Cabillaud pané

Accompagné de
pommes de terre grenaille
+
Coupe 2 boules
+
1 sirop au choix

12 €

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	5 €	26 €
Château St Sauveur, L'Homme de Coeur, AOP ventoux		26 €
Domaine Fontaine du Clos, Cuvée Les reflets de l'âme, AOC Vacqueyras	6,5 €	33 €
Domaine Boisson, AOC Cairanne, Cru Classe	24 €	33 €
Château La Canorgue, AOC Luberon	28 €	35 €
Domaine Louis Chèze, Cuvée Caroline, AOC Saint-Joseph		42 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape	10 €	59 €

Nos Vins Rosés

Verre 14cl	50 cl	75 cl
Les Petites Gâteries, IGP Terres du Midi		19 €
Domaine Paradis, Cuvée Essentiel, AOP Coteaux d'Aix en Provence	5 €	20 €
Domaine de la Grande Sieste, Cuvée Rosé de Rêve, IGP Pays d'Oc		27 €
Vignerons de Tavel, Trésors des sables	6,5 €	30 €
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Cotes de Provence, Cru classe	26 €	33 €

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	5 €	27 €
Château Pesquié, 100% Chardonnay, AOC Ventoux		25 €
Domaine de Pélaquié, AOC Cotes du Rhone Villages Laudun	21 €	26 €
Domaine de la Croix des Pins, Cuvée 3 villages AOC Ventoux		28 €
Domaine de la Grande Sieste, blanc de rêve, IGP Pays d'Oc	6 €	28 €
Domaine Louis Chèze, Cuvée Roree, AOC Saint-Joseph		42 €
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape	10 €	48 €

Nos Champagnes et Pétillants

Coupe 12cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco D.O.C, vin pétillant doux	7 €	29 €
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut blanc	10 €	29 €
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut rosé		60 €
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Palmes d'or, Vintage		120 €
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc		75 €

Prix nets - Service compris - La Maison n'accepte pas les chèques.