



le Bercaill

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

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
Oli'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

Demi 25cl	4,50
Pinte 50cl	8,00

Pression blanche

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

Bières bouteilles

Duvel,Chouffe,Desperados, Mort Subite blanche et Kriek 33cl	6,00
---	------

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

Menu «Le Bercaill» 37 €

Petite salade César. ou Gaspacho de tomates aux herbes et sorbet limoncello ou Friture de Jols accompagnée de son aïoli ****
Dos de Merlu sauce aigre douce et fruit de la passion caviar d'aubergines et flan de légumes de saison ou Notre daube de boeuf à la provençale, riz sauvage et de Camargue ou Travers de cochon en rôtissoire, jus corsé lavande et romarin, pommes grenailles et caviar d'aubergines ****
Entremet moussoux au chocolat et son brownie maison ou Coupe glacée (sauf alcoolisée)
(Fromages et Coupes alcoolisées + 1€)

Entrées

Friture de Jols accompagnée de son aïoli	11
Gaspacho de tomates aux herbes fraîches et son sorbet limoncello	13
Planche du Bercaill (à partager à 2)	25
Gravlax de saumon, marinade acidulée	15

Les Grandes Salades

César

(Salade, poulet croustillant, croûtons, oeuf dur, parmesan, tomate et sauce césar)	21
---	----

Italienne

(Salade, jambon de pays, burratina, parmesan, légumes marinés, gressin)	25
--	----

Fraîcheur

(Salade, Saumon, crevette, avocat, tomate,mangue, oeuf dur et croûtons)	22
--	----

Plats

Les Viandes

Carpaccio de boeuf fumé VBF, roquette, parmesan au jus acidulé et pommes grenailles	20
Notre daube de boeuf à la provençale, riz sauvage et de Camargue	22
Travers de cochon en rôtissoire, jus corsé lavande et romarin, pommes grenailles et caviar d'aubergines	23
Tartare à l'italienne, tomates séchées, et pommes de terre grenaille	23
La pièce du boucher	25

Les Poissons

Filet de Bar juste snacké au beurre, à l'anis et aux fines herbes, flan de légumes de saison et caviar d'aubergines	26
Dos de merlu sauce aigre douce et fruit de la passion caviar d'aubergines et flan de légumes de saison	24

Encornet farçi maison au jus de crustacés, méli-mélo de riz sauvage et de Camargue	22
Quenelle de brochet à la lyonnaise au jus de coquillages, méli-mélo de riz sauvage et de camargue	21

Les Desserts de Coralie

Assortiment de fromages

Entremet moussoux au chocolat et son brownie maison	11
--	----

Profiterole aux fruits d'été sorbet, coulis et fruits

Nougat glacé caramel beurre salé, noisette et amandes	10
---	----

Café Gourmand, gourmandises selon la saison (Thé, Infusion, Double café, Café au lait + 1 €)	9
---	---

Les Coupes glacées

La Chocolat Brownies Glace vanille, chocolat, brownie maison, sauce choclat et chantilly maison	11
---	----

L'Exotique

Glace passion, citron vert, noix de coco, coulis exotique, chantilly maison	10
--	----

La Tutti Frutti Glace pêche, melon, yahourt, liqueur de melon, chantilly maison	12
---	----

Fruits Rouges Glace fraise, framboise, yahourt, coulis et chantilly maison	11
--	----

Dame Blanche, Café ou Chocolat Liégeois	9
---	---

L'after Eight Glace menthe-chocolat, Get 27	12
--	----

Colonel ou Williamie	11
----------------------	----

Les Parfums: Vanille, Chocolat, Café, Yahourt, Noix de Coco, Barbe à papa, Menthe-Chocolat, Citron vert, Fraise, Passion, Melon, Pêche.	26
--	----

1 boule 2,90	3 boules..... 6,90
2 boules..... 4,90	

Carte des vins

Notre Sélection	Verre 14cl	46cl
Le pot du Bercaill	4	12

Rouge : Les Vignerons de Tavel 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			24
Domaine de la Présidente AOC Côtes Du Rhône			25
Château Pesquié, Cuvée Les Terrasses, AOC Ventoux	5		27
Château St Sauveur, L'Homme de Coeur, AOP ventoux			27
Domaine Fontaine du Clos, Cuvée Les reflets de l'âme, AOC Vacqueyras	6,50		34
Domaine Chasson, AOC Luberon		21	29
Château La Canorgue, AOC Luberon		28	36
Domaine Louis Chèze, Cuvée Caroline, AOC Saint-Joseph			43
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			60
Domaine Patrice Magni, AOC Châteauneuf-du-Pape	9		50

Nos Vins Rosés

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Rocca Maura, Cuvée Effet Mer			24
Domaine La Florane, Fleur de Pampre, AOC -CDR			27
Domaine Paradis, Cuvée Essentiel, AOP Coteaux d'Aix en Provence	5,50	22	27
Château Estoublon, Cuvée Roseblood, IGD Méditerranée			35
Vignerons de Tavel, Trésors des sables	6,50		31
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Cotes de Provence, Cru classe		28	37

Nos Vins Blanc

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Rocca Maura, Cuvée Effet Mer			24
Domaine du Tariquet, 1ères Grives, Moelleux, IGP Cotes de Gascogne	5		28
Château Pesquié, 100% Chardonnay, AOC Ventoux			27
Domaine de la Croix des Pins, Cuvée 3 villages AOC Ventoux	6	23	29
Domaine des Amoureux, AOP Vacqueyras			36
Domaine Louis Chèze, Cuvée Roree, AOC Saint-Joseph			43
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape			63
Domaine de la Présidente AOC Châteauneuf-du-Pape	9		53

Nos Champagnes et Pétillants

	Coupe 12cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco D.O.C, vin pétillant doux	7		30
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut blanc	10	29	56
Maison Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut rosé			61
Maison Nicolas Feuillatte, Cuvée Palmes d'or, Vintage			121
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc			76

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

Les Pizzas:



PIZZA MARGARITA Sauce tomate, mozzarella, olives, huile de basilic et basilic frais.	14,50 €
PIZZA ANCHOIS Sauce tomate, olives, anchois frais, câpres et huile de basilic.	15 €
PIZZA CHÈVRE ET MIEL Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, olives et origan.	16 €
PIZZA REGINA Sauce tomate, jambon, champignons, olives et origan.	16 €
PIZZA PEPPERONI Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, olives et origan.	17 €
PIZZA QUATTRO FROMAGGI Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan et olives.	17 €
PIZZA DI CARBONARA Crème, mozzarella, lard, oeuf et oignons rouges.	16 €
PIZZA DI MEZZO Sauce tomate, aubergines grillées, tomates confites et huile de basilic.	17 €
PIZZA CON POLLO Crème, moutarde à l'ancienne, poulet émincé, mozzarella, oignons rouges et roquette.	17 €
PIZZA AL TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, oignons rouges et olives.	17,50 €
PIZZA CON PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon de pays, parmesan et roquette.	18 €

Supplément ingrédient sur une pizza: 1,00€