

A la carte

Entrées

<i>Foie Gras Truffé Mi-Cuit, Confiture d'oignons rouges</i>	16 €
<i>Notre Soupe du Marché - Selon Arrivage -</i>	13 €
<i>Saladine d'endives, Magret de Canard Fumé Maison, Roquefort,</i>	14 €
<i>Noix et Pomme Granny Smith, Emulsion d'Herbes</i>	
<i>Planche du Bercaïl , A Partager</i>	25 €
<i>- Assortiment de charcuteries, fromages et légumes -</i>	
<i>Friture de Joels, Sauce Tartare et Citron</i>	11 €

Plats Poissons

<i>Escalope de Saumon juste Snackée,</i>	22 €
<i>Poireaux en 2 Cuissons, jus de crustacés crémé</i>	
<i>Queue de Lotte Rôtie,</i>	25 €
<i>Effiloché d'Endives Crémeuses, Girolles et Jus d'Herbes</i>	
<i>Encornet Rôti au chorizo, Piment Chipotle et Pomme de Terre Sautées</i>	20 €

Plats Viandes

<i>Souris d'Agneau confite, Ecrasé de pomme de Terre truffé et son Jus Corsé</i>	28 €
<i>Travers de Cochon en Rôtissoire,</i>	23 €
<i>Ecrasé de Pomme de Terre Truffé et Endive Rôtie, Jus Corsé et Moutarde aux Epices</i>	
<i>Daube Provençale du Bercaïl , Ecrasé de Pomme de Terre et Endive Rôtie</i>	22 €

Desserts

<i>Petit Sablé, Crème Citron, Meringue au Citron et gelée à la framboise</i>	9 €	
<i>Tiramisu Signature, Biscuit Cuillère, Crème de Mascarpone, Amaretto et glace café</i>	10 €	
<i>Notre Tarte Tatin Maison et sa Crème Fraîche</i>	10 €	
<i>Café Gourmand - Assortiment de douceurs maison (+1 € autres boissons)</i>	9 €	
<i>Assiette de Fromages</i>	11 €	
<i>Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Dame Blanche, Mont-Blanc, Ardéchoise</i>	9 €	
<i>After Eight, Colonel, Williamine</i>	11 €	
<i>Coupe 1 Boule : 2,70 €</i>	<i>2 Boules : 4,70 €</i>	<i>3 Boules : 6,70 €</i>
<i>Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Marron, Fraise, Citron Jaune, Citron Vert,</i>		
<i>Menthe-Chocolat, Poire, Barbe à Papa, Passion</i>		

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





le Bercauil

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Menu Bercail

38 €

Notre Soupe Du Marché - Selon arrivage -

Ou

*Saladine d'endives, Magret de Canard Fumé Maison, Roquefort,
Noix et Pomme Granny Smith, Emulsion d'Herbes*

Ou

Friture de Joels, Sauce tartare et Citron

*Escalope de Saumon juste Snackée, 22 €
Poireaux en 2 Cuissons, jus de crustacés crémé*

Ou

Encornet Rôti au chorizo, Piment Chipotle et Pomme de Terre Sautées

Ou

Travers de Cochon en Rôtissoire, 23 €

*Ecrasé de Pomme de Terre Truffé et Endive Rôtie, Jus Corsé et Moutarde
aux Epices*

Ou

Daube Provençale du Bercail, Ecrasé de Pomme de Terre et Endive Rôtie

Petit Sablé, Crème Citron, Meringue au Citron et gelée à la framboise

Ou

Notre Tarte Tatin Maison et sa Crème Fraîche

Ou

Café Gourmand - Assortiment de douceurs maison (+1 € autres boissons)

Ou

Coupes Glacées (+ 2 € Coupes Alcoolisées)

Menu Pitchoun

12 €

Un Sirop à l'eau

Filet De Poulet Pané, Pommes de Terre Sautées

Ou

Filet de Cabillaud, Pommes de Terre Sautées

Coupe Glacée 2 Boules

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



Carte des Vins

	Verre 14 cl	50 cl	75 cl		Verre 14 cl	50 cl	75 cl
Notre Sélection - Le pot Lyonnais	4 €	12 €					
<i>Vignerons de Tavel, Acantalys, AOC CdR</i>							
<i>Côté Mer, IGP Méditerranée</i>							
<i>Côté Terre, IGP Vaucluse</i>							
<u>Nos vins Rouges</u>				<u>Nos Vins Blancs</u>			
<i>Les Petites Gateries, IGP Terres du Midi</i>			24 €	<i>Rocca Maura, Cuvée Effet Mer</i>			24 €
<i>Château Pesquié, Les Terrasses, AOC Ventoux</i>	5 €		27 €	<i>Charmes de Colombelles, IGP Côtes de Gascogne</i>	5 €		28 €
<i>Domaine Fontaine du Clos, Reflets de l'Ame</i>	6,50 €		34 €	<i>Château Pesquié, Chardonnay, AOC Ventoux</i>			28 €
<i>Domaine Chasson, AOC Luberon</i>		21 €	29 €	<i>Domaine des Nymphes, Côtes du Rhône Villages</i>	6 €		29 €
<i>Château La Canorgue, AOC Luberon</i>			36 €	<i>Domaine des Amouriers, AOP Vacqueyras</i>			36 €
<i>Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf du Pape</i>			60 €	<i>Domaine Louis Chèze, Ro-Rée, AOC St Joseph</i>			45 €
<i>Domaine P. Magni, AOC Châteauneuf du Pape</i>	9 €		52 €	<i>Domaine La Présidente, AOC Châteauneuf du Pape</i>	9 €		55 €
				<i>Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf du Pape</i>			63 €
<u>Nos Vins Rosés</u>				<u>Nos champagnes et Pétillants</u>			
<i>Rocca Maura, Cuvée Effet Mer</i>			24 €	<i>Prosecco D.O.C.</i>	7 €		30 €
<i>Giorgiu, IGP Ile de Beauté</i>			25 €	<i>Maison Feuillatte, Réserve exclusive, Brut Blanc</i>	10 €	29 €	55 €
<i>Domaine La Florane, Fleur de Pampre, AOC CDR</i>			27 €	<i>Maison Feuillatte, Réserve exclusive, Brut Rosé</i>			65 €
<i>Domaine Paradis, Essenciel, AOP Côteaux d'Aix</i>	5,50 €	22 €	27 €	<i>Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc</i>			75 €
<i>Château Puech-Haut, Cuvée Argali, IGP Pays d'Oc</i>			35 €				

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

