

le Bercail

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

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
Où'tchin, apéritif à l'olive 8 cl	6,00
(servi pur ou allongé au schweppes)	
Pastis 51 / Ricard / Casanis 2 cl	3,00
Muscato de Beaumes de Venise 8 cl	4,00
Kir 12 cl (cassis, pêche, framboise)	5,00
Kir royal 12 cl	12,00
Coupe de champagne « Piper Heidsieck » 12 cl	11,00
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	10,00

Bières

Pression Blonde

Demi 25cl	5,00
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	6,50
--	------

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	7,00
Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 50cl	5,00
Sodas 33cl, jus de fruits 25cl	4,00
Sirap à l'eau	3,00

Boissons Chaudes

Café expresso, déca	2,50
Café au lait. Double, thé, infusion	3,70

Entrées

Petite friture de Joels, Ketchup Provençal maison	11
Gaspacho de légumes grillés, crumble au romarin, glace au Cabécou.	13
Gateau de foie de volaille, crème de moutarde à l'ancienne	10
Gravelax saumon, fines herbes et pain suédois sauce au yaourt bulgare et agrumes	14
Filets de Sardines marinées, jus acidulé et fines herbes, saladin de fenouil et sarrasin	12

Grandes Salades

L'Italienne

Pâtes Torti, Pesto rosso, Coppa, tomate, mozza buffala, tomate séchée, gressin, oignon rouge et olives noires	20
---	----

La végétarienne

Bouलगour et Quinoa, huile d'olive et jus de citron, tomate radis noir, radis rouge, carottes, soja concombre, oignon rouge, maïs et avocat	19
--	----

La Grecque

Riz, thon, olives, tomate, concombre, fines herbes et sauce au concombre et sauce fromage frais	20
---	----

Plats

Les Viandes

Daube de boeuf Provençale, purée crémeuse et beurrée à souhait	25
Andouillette Provençale 5A 200gr Filière, jus réduit à la graine de moutarde, flan de légumes et pommes grenailles rôties au romarin et ail rose de Provence	24
Pièce de viande Française, sauce maison, flan de légumes et pommes grenailles rôties au romarin et ail rose de Provence	(prix selon la pièce)
Demi-magret de canard IGP sud-ouest, jus corsé au côtes du Rhône et fruits rouges, flan de légumes, pommes grenailles rôties au romarin et ail rose de Provence	27
Poitrine de cochon confite par nos soins, jus corsé à la graine de moutarde, purée crémeuse et beurrée à souhait	24

Les Poissons

Dos de Lieu à la crème chorizo et tomates de pays purée crémeuse et beurrée à souhait	26
Plancha de Gambas juste à l'huile d'olive et ail rose de Provence, flan de légumes et pommes grenailles rôties au romarin et ail rose de Provence	25
Quenelles de Brochet à la bisque de homard Maison purée crémeuse et beurrée à souhait	23

Desserts

Pot de mousse au chocolat 65% Maison, fleurs de sel de Camargue et copeaux de chocolat	10
Ile flottante à la crème anglaise Maison, caramel et amandes effilées	9
Gratin de fruits frais de saison sabayon à l'orange granité	11
Tartelette Cookie, crème légère au pralin et amandes torréfiées	12
Café et ses Gourmandises du moment (Thé, Infusion, Double café, Café au lait + 1,50 €)	10
Assortiment de fromages	12

Les Coupes Glacées

(Voir serveur)

Carte des vins

Nos Champagnes et Pétillants

	Coupe 12cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut blanc			56
Champagne Piper Heidsieck «Brut Blanc»	11	34	65
Champagne rosé «Piper Heidsieck»			75
Champagne Nicolas Feuillatte, Blanc de Blanc Millésimé			95
Famille Taittinger, Cuvée Prestige, Brut Blanc			76
Champagne Ruinart «R» Brut			105
Champagne Ruinart «Blanc de Blanc»			142

Nos Vins Blancs

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Domaine Ropiteau frères, Chardonnay, vin de France	6		28
Château Colombelle, cuvée Charmes, vin moelleux, IGP Gascogne	5		28
Château Paradis, Cuvée Essentiel, AOP Aix en Provence	5		27
Domaine des Nymphes, AOP Côtes du Rhône Village			29
Domaine de la Croix des Pins, Cuvée 3 villages AOC Ventoux		24	29
Clos Réal, cuvée Clos Réal, côtes de Provence, Bio			33
Famille Perrin Cuvée Les Christins AOP Vacqueyras			41
Château Romanin, Cuvée Château, AOP Les Baux de Provence			46
Domaine Louis Chèze, Cuvée Ro-Rée, AOP Saint Joseph			46
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape	11		65

Nos Vins Rosés

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Château paradis, Cuvée essentiel, AOP Côteaux d'Aix	5,50	22	27
Château Berne, en Provence, IGP Méditerranée			28
Château de la croix des Pins, Cuvée les 3 villages		23	29
Les vigneron de Tavel, Cuvée trésor des sables AOP Tavel	6,50		32
Clos Réal, cuvée Clos Réal, côtes de Provence, Bio			36
Château Puech-haut, cuvée Argail IGP d'Oc			33
Domaine de la Croix, Cuvée Eloge, AOC Cotes de Provence, Cru classe			37

Nos Vins Rouges

	Verre 14cl	50 cl	75 cl
Famille Long, EnlongEnlargeEnTravers, IGP Méditerranée	5		26
Famille Perrin, Côtes du Rhône réserve, AOP Côtes du Rhône			27
Domaine Fond Croze, Cuvée Confiance, AOP Côtes du Rhône		23	28
Domaine des Nymphes, AOP Côtes du Rhône village	6,50		29
Clos réal, cuvée Clos Réal AOP Côtes de Provence			39
Domaine Fond Croze, Cru Cairanne, AOP Côtes du Rhône			36
Château Romanin, Cuvée Château, AOP Les Baux de Provence			49
Château Mont-Redon, AOC Châteauneuf-du-Pape	11		65

Notre Sélection

	Verre 14cl	46cl
Le pot du Bercail	4	13

Rouge : Les Vignerons de Tavel cuvée Acantalys, AOC Côtes du Rhône

Rosé : Vignerons du Var, Côté Mer, IGP vin de pays du var

Blanc : Vignerons de Balma Venitia, IGP Vin de pays de Vaucluse

Menu «Bercail» 42 €

Petite friture de joels, ketchup Provençal maison ou Gaspacho de légumes grillés, crumble au romarin, glace au Cabécou.	****
Daube de boeuf Provençale, purée crémeuse et beurrée à souhait ou Dos de lieu à la crème de chorizo et tomates de pays purée crémeuse et beurrée à souhait	****
Pot de mousse au chocolat 65% maison, fleur de sel de Camargue et copeaux de chocolat ou Café Liegeois - Dame blanche (glaces alcoolisées : supplément 3€)	

- Cuisine Maison -

Prix nets en Euros - Service compris - La Maison n'accepte pas les chèques
Tickets resto le midi en semaine - ANCV 50€ par titulaire