



le Bercaïl

RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

Entrées

- Fritures de Joels, sauce fromage frais et fines herbes 11
- Saumon Gravelax, vinaigrette aux agrumes et fenouil 12
- Oeuf dur mayonnaise à la moutarde de moût de raisin et brisure de truffe 10
- Caillette Artisanale au cochon du Mont Ventoux, Maison Fillière d'Avignon 10
- Coeur d'Artichaut en Barigoule Provençale 11

Côté Potager

- Risotto aux légumes** 23
Crème de champignons, grana padano

- L'Italienne** 20
Pâtes Fusilli, Pesto rouge, tomates, olives, jambon de pays, Stracciatella, grana padano, gressin et vinaigrette

- La salade Végé** 19
Mélange Boulgour et Quinoa, carotte, avocat, tomates, choux, maïs et vinaigrette

Menu «Bercaïl» 42 €

Coeur d'artichaut en Barigoule Provençale
OU
Caillette Artisanale au cochon du Mont Ventoux
Maison Fillière d'Avignon

Filet de poulet rôti, crème de champignons,
purée de pommes de terre aux fines
herbes et légumes rôtis

OU

Travers de cochon mariné et confit, purée
de pommes de terre aux fines herbes et légumes
rôtis, jus réduit fumé au miel

OU

Lamelles d'encornets sautées à l'ail et chorizo,
pommes de terre rôties et jus de carapaces

Généreux pot de crème chocolat et crème
montée vanillée

OU

Tartelette aux pommes rôties au calvados
et caramel beurre salé

OU

Café Liegeois, Chocolat Liégeois ou Dame blanche
(glaces alcoolisées : supplément 3€)

Plats

Viandes

Filet de poulet rôti, crème de champignons,
purée de pommes de terre aux fines herbes et
légumes rôtis

Daube Provençale du Bercaïl, notre plat signature,
riz de Camargue façon pilaf et légumes rôtis

Travers de cochon mariné et confit, purée de pommes
de terre aux fines herbes et légumes rôtis, jus réduit
fumé au miel

Poissons

Lamelles d'encornets sautées à l'ail et au chorizo,
pommes de terre rôties et jus de carapaces

Dos de lieu en matelote, (sauce vin rouge au lard)
purée de pommes de terre aux fines herbes
et légumes rôtis

Risotto aux légumes, jus de carapaces, grana padano

Desserts

Généreux pot de crème chocolat, crème montée vanillée

Tartelette aux pommes rôties au calvados et caramel
beurre salé

Brioche perdue, glace vanille et caramel beurre salé

Café et ses Gourmandises du moment
(Thé, Infusion, Double café, Café au lait + 1,50 €)

Assortiment de fromages

Les Coupes Glacées

(Voir serveur)

- Cuisine Maison -

Prix nets en Euros
Tickets restaurant