

A PARTAGER

La flambée normale : crème, oignons, lardons		7,90
La flambée gratinée : crème, oignons, lardons, mozzarella		8,90
La flambée vosgienne : crème, oignons, lardons, munster,		9,90
	<i>Pour 2</i>	<i>Pour 4</i>
Planche apéro Jambon cru italien, Saucisson sec, Coppa, Chorizo Comté AOP, Copeaux de parmesan, beurre, cornichon.	10,90	15,90
Rillette Apéro Rillette de volaille « maison », cornichon, Pain de campagne toasté	6,90	11,90

BIERES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Edelweiss Blanche	4,10	5,10	7,60
Affligem Carmin	5,10	6,25	9,25
Affligem Blonde	4,10	5,00	7,60
Fischer Tradition	3,60	4,35	6,90
Hapkin	5,15	6,30	9,30
Picon Bière	5,00	6,15	9,15
Bière de Saison	5,10	6,25	9,25

BIERES BOUTEILLE

Desperados 33cl	6,30
Cubanisto 33cl	6,30
Heineken sans alcool 25cl	3,00
Duvel 33cl	6,30

APERITIFS

Martini Rosso, blanco 4cl	4,50
Ricard 2cl	4,20
Porto blanc / rouge 4cl	4,90
Malibu coco 4cl	4,90
Suze 4cl	4,50
Campari 4cl	4,50
Kir 4cl	5,10
Kir pétillant 10cl	7,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommé avec modération.

COCKTAILS

Mojito : <i>rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante</i>	7,90
Pina Colada : <i>rhum, jus d'ananas, sirop de coco</i>	7,90
Cosmopolitan : <i>vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron</i>	7,90
Aperol Spritz : <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	7,90
Virgin Mojito : <i>mojito sans alcool</i>	6,60

EAUX

	33 cl	50 cl	100 cl
Perrier	3,70		
Perrier Fines Bulles		3,90	5,30
San Pellegrino		3,90	5,30
Vittel		3,90	5,30

SOFT ET JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca light, Coca zéro <i>33cl</i>	3,70
Fanta orange <i>33cl</i>	3,70
Nestea Pêche <i>20cl</i>	3,70
Orangina <i>25cl</i>	3,70
Schweppes Agrum', Schweppes Indian Tonic <i>25cl</i>	3,70
Limonade <i>25cl</i>	2,50
Jus Granini <i>25cl</i>	3,70
<i>Fraise, framboise, orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse</i>	
<i>Pêche, ananas, raisin</i>	
Sirop à l'eau <i>25cl</i>	2,00
<i>Fraise, framboise, kiwi, violette, grenadine, citron, fruits de la passion</i>	
<i>Pêche, cassis, cerise, citron acide, menthe, orgeat</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00
Café double	3,60
Café crème	2,10
Thé, Infusion	2,30
Ristretto	2,00
Café allongé	2,10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommé avec modération.

SALADES

	Entrée	Plat
La Vosgienne <i>Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre rôties, œuf dur, Croûtons, crème fraîche, oignons rouges, vinaigrette</i>	9,50	14,50
La Caesar <i>Salade verte, crudités, croustillants de volaille, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Caesar (originale à base d'anchois)</i>	9,50	14,50
La Nordique <i>Salade verte, crudités, saumon fumé, saumon frais, œuf de saumon, Tomates cerises, croûtons, vinaigrette agrumes ciboulette.</i>	9,50	14,50
La Seguin <i>Salade verte et roquette, toasts de chèvre chaud, noix, tomates confites, Vinaigrette à l'huile de noix.</i>	9,50	14,50
La Thaï <i>Salade de choux chinois, bonbons de crevettes, pousses de soja, Mais, suprêmes de pamplemousse, cacahuètes grillées, gouttes de poivrons rouges, Coriandre, vinaigrette thaï.</i>	9,50	14,50

ENTREE DU MOMENT : *N'HESITEZ PAS A CONSULTER NOS ARDOISES.*

POISSONS

Mi – Cuit de saumon snacké <i>Velouté d'asperges vertes, riz noir</i>	16,90
Fish and Chips <i>Accompagné de frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette.</i>	14,50

VIANDES

SUPPLEMENT SAUCE 1,00€ - SUPPLEMENT GARNITURE FRITES 4,50€

Toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne - Accompagnement : frites fraîches maison, salade verte

Onglet de bœuf, 200 gr <i>Sauce poivre, gorgonzola, échalote, béarnaise.</i>	17,90
Entrecôte XXL, 350 gr <i>Sauce poivre, gorgonzola, échalote, béarnaise.</i>	24,90
Tartare de bœuf charolais au couteau 180 gr <i>Assaisonné par nos soins</i>	15,90
Tartare de bœuf à l'italienne 180 gr <i>Assaisonné par nos soins, pesto basilic, tomates confites, parmesan</i>	16,90
Médallions de croustillant de volaille 180 gr <i>Crémeux de chorizo</i>	15,50
Jambonneau doré au miel 600 gr <i>Pommes de terre grenaille, salade verte</i>	17,90

BURGERS

SUR PLACE OU A EMPORTER

SIMPLE

XL

Le Bercail	14,90	17,90
<i>Pain burger « maison », Steak haché 180gr, cheddar, bacon grillé, Oignons rouges, salade, sauce BBQ, cornichon pickles.</i>		
Le Michto	15,50	18,50
<i>Steak haché 180gr, cheddar, bacon grillé, oignons rouges, salade, sauce burger, Cornichon pickles. Servi entre deux galettes de pommes de terre</i>		
L'Alsaco	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », Steak haché 180gr, munster, oignons rouges, Salade, lard grillé, fromage blanc ciboulette, cornichon pickles.</i>		
Le Comtois	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », steak haché 180gr, comté AOP 24 mois, chips de lard, Oignons rouges, salade, moutarde au miel, cornichon pickles.</i>		
Le Veget'	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », Steak végétal 150gr, beignet d'oignon, tomate Salade, sauce tomate basilic, cornichon pickles.</i>		

PIZZAS

SUR PLACE OU A EMPORTER

SUPPLEMENT SALADE 2,00€ - INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRE :1,00€

Margherita	8,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic frais</i>	
Reine	10,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Quatre fromages	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola</i>	
Qui Pique	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons marinés, oignons, Tabasco</i>	
Texas	13,90
<i>Sauce BBQ, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, oignons</i>	
Caprese	13,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, julienne jambon cru italien, copeaux de parmesan, pesto</i>	
Napolitaine	10,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires</i>	
Calzone (en version ouverte ou chausson)	12,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
Cabri	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, jambon cru, miel, huile d'olive</i>	
Bombay	13,90
<i>Crème, mozzarella, poulet mariné au curry, poivrons marinés, oignons</i>	
Planté de Bâton	13,90
<i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	

FLAM'S

La normale	crème, lardons, oignons	7,90
La gratinée	crème, lardons, oignons, mozzarella	8,90
La vosgienne	crème, lardons, oignons, munster, pommes de terre	9,90

Prix nets en €uro

MENU « AU BERCAIL »

24,90

Petite salade au choix

Onglet de bœuf (180gr)

Frites fraîches, salade verte, sauce au choix

OU

Fish and chips

Frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette

OU

Médallions de croustillant de volaille. (180gr)

Crémeux de chorizo, frites fraîches, salade verte

OU

Pizza au choix

Dessert au choix

FORMULE EXPRESS

14,90

Uniquement les midis en semaine – Hors jours fériés

Plat du jour

Dessert du jour

-Voir sur ardoises-

MENU POUR LA « MARMAILLE »

6,90 - Jusqu'à 12 ans

Sirop, diabolo ou soda

Steak haché, frites

Ou

Nuggets, frites

ou

P'tit burger, frites

Ou

Pizza Bambino

(sauce tomate, mozzarella, jambon)

Glace 2 boules au choix

ou

Gaufre liégeoise, sauce chocolat, chantilly

ou

Glace Kinder Joy®


Prix nets en Euro

DESSERTS

Tiramisu café, coulis de Toblerone®	6,90
Crème brûlée	5,90
Brioche perdue, boule de glace cannelle	6,90
Profiterole, boule de glace vanille, sauce chocolat	6,90
Fondant chocolat, crème anglaise, boule de glace vanille	6,90
Cappuccino de framboise, spéculoos	6,90
Café ou thé gourmand	6,90

COUPES DE GLACES

Dame blanche	6,90
Chocolat, caramel ou café liégeois	6,90
Coupe fruits rouges <i>Glace fraise, framboise, cerise, framboise, coulis fruits rouges, Meringue, chantilly</i>	6,90
Colonel – boules de sorbet citron, vodka.	6,90
Ice berg – boules de glace menthe chocolat, GET 27	6,90

LA COUPE BERCAIL	-	A confectionner vous-même :	
		SIMPLE	AVEC GARNITURE ET COULIS
Glaces et sorbets	1 boule	2,00	3,50
	2 boules	3,90	5,40
	3 boules	4,90	6,40
	4 boules	5,90	7,40
Crèmes glacées :		<i>vanille, chocolat, caramel fleur de sel, rhum raisin, fraise, menthe chocolat, pistache, café, stracciatella</i>	
Sorbets :		<i>framboise, cerise, citron, pomme verte, coco, passion, pêche, mangue, mirabelle</i>	
COULIS AU CHOIX :		<i>chocolat, Toblerone®, fruits rouges, exotique, caramel beurre salé.</i>	
GARNITURES AU CHOIX :			

DIGESTIFS

Get 27 peppermint, Get 31 peppermint (4cl)	5,00
Whiskey Jack Daniel's (2cl)	5,50
Cognac ABK6 (4cl)	5,50
Amaretto (4cl)	4,00
Framboise, Mirabelle, Poire Peureux (4cl)	5,00
Rhum Don Papa (4cl)	8,00
Rhum Diplomatico (4cl)	8,00
Rhum Zacapa (4cl)	8,00
Calvados (4cl)	5,00
Whisky Clan Campbell (2cl)	5,00
Porto (4cl)	5,00
Chivas (4cl)	8,00

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

LA PLANCHE DU BOUCHER (ASSORTIMENT DE QUATRE PIÈCES DE VIANDE -ENV 400gr) <i>Frites fraîches, sauce béarnaise, salade verte</i>	25^{€90}
FILET DE BŒUF (200gr) CRÈME DE MORILLES <i>Frites fraîches, salade verte.</i>	26^{€90}
BROCHETTES MAGRET DE CANARD JUS MIEL ET THYM <i>Pommes grenaille, salade verte</i>	17^{€90}
FINGERS CROUSTILLANT DE VOLAILLE AU CÉRÉALES (180gr) SAUCE PIQUANTE <i>Frites fraîches, salade verte</i>	15^{€50}
CÔTE DE BŒUF POUR DEUX PERSONNES (env. 1kg) SAUCE AU CHOIX <i>Frites fraîches, salade verte</i>	41^{€90}
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (env. 180gr) COPEAUX DE PARMESAN <i>Tagliatelles sauce tomate basilic</i>	18^{€90}

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

ENTREES DU MOMENT :

SALADE LANDAISE

SALADE VERTE, CRUDITÉS, GÉSIERS DE CANARD, MAGRET FUMÉ, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX

Petite : 9€50

Grande : 14€50

BURGERS DU MOMENT :

L'Auvergnat

PAIN BURGER MAISON, STEAK HACHÉ 180gr, ST NECTAIRE, OIGNONS ROUGES, LARD GRILLÉ, SALADE VERTE, CORNICHONS PICKEL, SAUCE BURGER

Simple : 15€50

XL : 18€50

NOTRE VERSION XL : double steak et double fromage

PIZZAS DU MOMENT :

LA CALABRAISE

SAUCE TOMATE, SCARMOZZA, PECORINO, ROQUETTE, PESTO BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN

14€50

DESSERTS DU MOMENT :

SOUPE DE FRAISE BASILIC

CRUMBLE ET SORBET CITRON

6€90

CARTE DES VINS

<i>Blancs</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Alsace – Riesling <i>Joseph Cattin</i>	4.10	8.00	15.60	22.50
AOP Petit Chablis – <i>Moreau et Fils</i>	-	-	-	27.00
AOP Saint Véran - <i>Loron et fils</i>	5.50	10.80	21.40	30.50
AOP Côtes De Gascogne - Tariquet <i>Premières grives</i>	4.50	8.80	17.20	25.80
<i>Rosés</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Côtes de Toul – Gris de Toul <i>Domaine Lelièvre</i>	4.00	7.80	15.40	19.80
AOP Berne Inspiration - <i>Côtes de Provence</i>	4.50	7.90	15.50	19.90
<i>Rouges</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Alsace – Pinot Noir - <i>Joseph Cattin</i>	4.60	8.80	17.10	25.50
AOP Graves	4.60	8.80	17.10	25.50
AOP Saint Emilion <i>Lucius</i>	-	-	-	34.50
AOP Bourgogne – Côteau des Moines <i>Bouchard Père et Fils</i>	-	-	-	29.00
AOP Pommard - <i>Bouchard Père et fils</i>	-	-	-	55.00
AOP Côteaux Bourguignon - Moutard	4.00	7.60	14.70	21.70
AOP Côtes Du Rhone Villages	4.40	8.60	16.90	24.50
Plan De Dieu – CJVT				
AOP Crozes Hermitage – <i>Calunas</i>	4.90	9.60	18.90	26.90
AOP Saint Joseph – Rochegonde <i>Cave De Tain</i>	5.50	10.60	20.80	31.00
<i>Les Effervescents</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Champagne <i>Jacquart Brut Mosaïque</i>	9.00	-	-	49.00
AOP Crémant D'Alsace J CATTIN	5.50	-	-	32.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommé avec modération.

Prix nets en €uro