

A PARTAGER

La flambée normale : crème, oignons, lardons		8,90	
La flambée gratinée : crème, oignons, lardons, mozzarella		9,90	
La flambée vosgienne : crème, oignons, lardons, munster, pommes de terre		10,90	
Planche apéro	Jambon cru italien, Saucisson sec, Coppa, Chorizo	<i>Pour 2</i> 11,90	<i>Pour 4</i> 15,90
	Comté AOP, Copeaux de parmesan, beurre, cornichon.		

BIERES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Edelweiss Blanche	4,20	5,20	7,70
Affligem Carmin	5,20	6,35	9,35
Affligem Blonde	4,20	5,20	7,70
Fischer Tradition	3,70	4,45	7,00
Hapkin	5,15	6,30	9,30
Picon Bière	5,10	6,25	9,25
Bière de Saison	5,20	6,35	9,35

BIERES BOUTEILLE

Desperados 33cl	6,40
Cubanisto 33cl	6,40
Heineken sans alcool 25cl	3,00

APERITIFS

Martini Rosso, blanco 4cl	4,60
Ricard 2cl	4,40
Porto blanc / rouge 4cl	4,90
Malibu coco 4cl	4,90
Suze 4cl	4,50
Campari 4cl	4,50
Kir 4cl	5,20
Kir pétillant 10cl	7,60

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>	8,00
Pina Colada : <i>rhum, jus d'ananas, sirop de coco</i>	8,00
Cosmopolitan : <i>vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron</i>	8,00
Aperol Spritz : <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	8,00
Virgin Mojito : <i>mojito sans alcool</i>	6,80

EAUX

	33 cl	50 cl	100 cl
Perrier	3,90		
Perrier Fines Bulles		4,00	5,50
San Pellegrino		4,00	5,50
Vittel		4,00	5,50

SOFT ET JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca cherry, Coca zéro 33cl	3,80
Fanta orange 33cl	3,80
Nestea Pêche 20cl	3,80
Orangina 25cl	3,80
Schweppes Agrum', Schweppes Indian Tonic 25cl	3,80
Limonade 25cl	2,60
Jus Granini 25cl	3,80
<i>Fraise, framboise, orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse</i>	
<i>Pêche, ananas, raisin</i>	
Sirop à l'eau 25cl	2,10
<i>Fraise, framboise, kiwi, violette, grenadine, citron, fruits de la passion</i>	
<i>Pêche, cassis, cerise, citron acide, menthe, orgeat</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café	2,10
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.



NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

LA PLANCHE DU VIANDARD

(ASSORTIMENT DE QUATRE PIÈCES DE VIANDE SELON ARRIVAGE -ENV
400gr)

Frites fraîches, sauce béarnaise, salade verte

25€⁹⁰

FAUX FILET (250gr)

SAUCE AU CHOIX

Frites fraîches et salade verte.

22€⁹⁰

SOURIS D'AGNEAU (250gr)

AUX LEGUMES TAJINE

Semoule aux épices.

19€⁹⁰

ANDOUILLETTE « AAAAA » (170 gr)

SAUCE AU CHOIX

Frites et salade verte.

16€⁹⁰

DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF (200 gr)

VIANDE FRANÇAISE LABELLISÉE

PESTO BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN.

Frites fraîches, roquette.



20€⁹⁰

TOMAHAWK DE VEAU (350 gr avec os)

CRÈME D'AIL ET THYM.

Frites fraîches, salade verte.

24€⁹⁰

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (200 gr)

Frites fraîches, salade verte.

20€⁹⁰

NOTRE CÔTE DE BŒUF POUR DEUX PERSONNES

(env. 1kg)

Sauce au choix, frites fraîches, salade verte.

49€⁹⁰

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



ENTRÉE DU MOMENT :

TABOULÉ ORIENTAL

*SEMOULE, POIVRONS, TOMATE CONFITES, OIGNONS ROUGES, RAISINS SECS,
PERSIL HACHES, MENTHE, JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE.*

9€50

SALADE LANDAISE

*SALADE VERTE, CRUDITÉS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIERS DE CANARD
CONFITS, NOIX*

Petite : 9€50

Grande : 14€50

BURGER DU MOMENT :

EL MEXICANO

*PAIN BURGER « MAISON », STEAK HACHÉ (180gr), CHEDDAR, OIGNONS ROUGES,
SALADE, CORNICHON PICKELS, POIVRONS GRILLÉS, TORTILLAS, SAUCE PIMENTÉE.*

Simple : 15€50

XL : 18€50

Version XL : DOUBLE STEAK ET DOUBLE FROMAGE.

PIZZA DU MOMENT :

PEPERONI

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PEPERONI, OLIVES NOIRES.

14€50

DESSERT DU MOMENT :

SOUPE DE PECHE

CRUMBLE, SORBET PÊCHE DE VIGNE.

6€90

SALADES

	Entrée	Plat
La Vosgienne <i>Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre rôties, œuf dur, Croûtons, crème fraîche, oignons rouges, vinaigrette</i>	9,75	14,90
La Caesar <i>Salade verte, crudités, croustillants de volaille, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Caesar (originale à base d'anchois)</i>	9,75	14,90
La Nordique <i>Salade verte, crudités, saumon fumé, saumon frais, Tomates cerises, croûtons, vinaigrette</i>	9,75	14,90
La Seguin <i>Salade verte, crudités, toast de chèvre chaud, miel, noix, tomates confites Vinaigrette</i>	9,75	14,90
La Thaiï <i>Salade de choux chinois, crevettes au saté, maïs, cacahuètes grillées, poivrons gouttes, pousses de soja, sauce sésame soja</i>	9,75	14,90
La Ritale <i>Salade de pâte, pesto, billes de mozzarella, roquette, jambon sec italien Tomates confites, parmesan, oignons rouges, vinaigrette.</i>	9,75	14,90

POISSONS

St Jacques snackées, crème de curry <i>Risotto crémeux</i>	22,90
Fish and Chips <i>Accompagné de frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette.</i>	14,90

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
Les viandes sont pesées avant cuisson.*

Pièce du boucher (selon arrivage), 200 gr <i>Sauce poivre, gorgonzola, échalote, béarnaise.</i>	18,90
Entrecôte XXL, 350 gr <i>Sauce poivre, gorgonzola, échalote, béarnaise.</i>	25,90
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>	15,90
Jambonneau doré au miel 600 gr (avec os) <i>Pommes de terre grenaille, salade verte</i>	18,90

BURGERS

SUR PLACE OU A EMPORTER

SIMPLE

XL

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

PIZZAS

SUR PLACE OU A EMPORTER

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

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic frais</i>	8,90
Reine <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	11,50
Quatre fromages <i>Sauce tomate, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola</i>	13,90
Qui Pique <i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons marinés, oignons, Tabasco</i>	13,90
Texane <i>Sauce BBQ, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, oignons</i>	13,90
Caprese <i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, julienne jambon cru italien, copeaux de parmesan, pesto</i>	13,50
Napolitaine <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires</i>	11,50
Calzone (en version ouverte ou chausson) <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	12,50
Cannibale <i>Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, pesto basilic, roquette, parmesan</i>	14,50
Planté de Bâton <i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	13,90
Nordique <i>Crème, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres.</i>	14,50

FLAM'S

La normale	crème, lardons, oignons	8,90
La gratinée	crème, lardons, oignons, mozzarella	9,90
La vosgienne	crème, lardons, oignons, munster, pommes de terre	10,90

MENU « AU BERCAIL »

25,90

Petite salade au choix

Pièce du boucher (200gr)

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)

Crèmeux de chorizo, frites fraîches, salade verte

OU

Pizza au choix

Dessert au choix

FORMULE EXPRESS

15,90

Uniquement les midis en semaine – Hors jours fériés – Voir nos ardoises.

Plat du jour

Dessert du jour

MENU POUR LA « MARMAILLE »

7,90

Jusqu'à 12 ans

Sirop, diablo 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

DESSERTS

Tiramisu café, coulis de Toblerone®	6,90
Crème brûlée	5,90
Brioche perdue, boule de glace cannelle	7,90
Profiterole, boule de glace vanille, sauce chocolat	6,90
Fondant chocolat, crème anglaise, boule de glace vanille	6,90
Brownies chocolat, caramel beurre salé, boule de glace caramel	7,90
Café ou thé gourmand	7,90

COUPES DE GLACES

Dame blanche	6,90
Chocolat, caramel ou café liégeois	6,90
Coupe fruits rouges	6,90
<i>Glace fraise, framboise, cerise, framboise, coulis fruits rouges, Meringue, chantilly</i>	
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 : *vanille, chocolat, caramel fleur de sel, rhum raisin, fraise, menthe chocolat, pistache, café, stracciatella*

Sorbets : *framboise, cerise, citron, pomme verte, coco, passion, pêche, mangue, mirabelle*

COULIS AU CHOIX : *chocolat, Toblerone®, fruits rouges, exotique, caramel beurre salé.*

GARNITURES AU CHOIX :



DIGESTIFS

Get 27 peppermint, Get 31 peppermint (4cl)	6,00
Whiskey Jack Daniel's (2cl)	7,00
Whisky Akashi Japonais (2cl)	9,90
Cognac (4cl)	6,00
Amaretto (4cl)	5,00
Framboise, Mirabelle, Poire Peureux (4cl)	6,00
Rhum Don Papa (4cl)	8,00
Rhum Diplomatico (4cl)	8,00
Rhum Zacapa (4cl)	8,00
Calvados (4cl)	6,00
Whisky Clan Campbell (2cl)	6,00
Porto (4cl)	5,00
Chivas (4cl)	8,00
Limoncello (4cl)	6,00

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>	4.3	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 -UBY	5.00	9.75	18.90	25.80
Bourgogne Aligoté – Maison Moutard	5.00	9.75	18.90	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
Domaine Fredavelle – <i>AOP Coteau d'Aix en Provence</i>	5.10	9.80	19.10	27.50
AOP Côte de Provence – <i>Papillon</i> <i>Presqu'île de St-Topéz</i>	5.50	10.80	21.40	30.50
<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>	5,30	10,20	19,90	29.00
AOP Pommard – <i>Bouchard Père et fils</i>	-	-	-	55.00
AOP Côteaux Bourguignon – Moutard	4.50	8.00	15.00	22.50
AOP Côtes Du Rhone Villages <i>Plan De Dieu – CJVT</i>	4.10	7.90	15.60	23.50
AOP Crozes Hermitage – <i>Calunas</i>	5.10	9.80	19.10	27.50
AOP Saint Joseph – 2020 <i>Les 100 Cielis – Jean Luc Colombo</i>	5.75	11.10	21.90	32.00
<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.

ORIGINE DES VIANDES

BŒUF		
PIECES DE VIANDES	RACES	ORIGINES
FAUX FILET	SIMMENTAL	Allemagne
ENTRECÔTE	SIMMENTAL	Allemagne
PIECES DU BOUCHER : ONGLET	SIMMENTAL	Allemagne
CARPACCIO	CHAROLAIS	France
STEAK HACHÉ	CHAROLAIS	France