



**Le restaurant AU BERCAIL**, tient à privilégier les circuits courts. Dans cette démarche nous tenons à vous présenter nos interlocuteurs locaux.

- Nos frites fraîches : « **ETABLISSEMENTS BARTHE** » à Champigneulle (54).  
*(En espérant que vous puissiez comprendre que suivant les saisons, les variétés de pommes de terre peuvent changer, ce qui ne change pas notre optique de travailler sur du produit local).*
- Nos steaks hachés : « **COMPTOIR DES VIANDES BIO** » à St Mihiel (55).  
*(Atelier 100% BIO, les viandes issues du terroir du Grand Est).*
- Fruits & légumes de saison : « **LES JARDINS DE MOTTIERES** » à Villey St Etienne.

De plus, nous confectionnons sur place nos pains burgers ainsi que notre pâte à pizza.

Les desserts sont élaborés sur place par notre pâtissier.

L'équipe du restaurant, soucieuse de cette démarche **LOCALE**, valorise le travail des commerçants et des producteurs de notre région.

*Au Bercail*

Prix nets en Euro

## A PARTAGER ENTRE AMIS...

### NOS FLAM'S

La Normale : crème, oignons, lardons	10,50
La Gratinée : crème, oignons, lardons, emmental	11,90
L'Alsaco: crème, oignons, lardons, munster	12,90

### NOS PLANCHES

	pour 2	pour 4
LA « BERCAIL » : Jambon sec italien, saucisson sec, coppa, chorizo, Copeaux de parmesan, beurre, cornichons	11,90	15,90
LA « POP » : Mozzarella sticks, oignons rings, Beignets cheddar jalapeño, sauce BBQ	11,90	15,90

## BIERES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Fischer Tradition (5,5°)	4,10	4,80	7,40
Affligem blonde (6,8°)	4,90	5,90	8,40
Pélican rouge (7,5°)	5,50	6,70	9,70
Pélican blonde (7,5°)	5,50	6,70	9,70
Gallia blanche (4,0°)	5,50	6,70	9,70
Lagunitas IPA (6,2°)	5,50	6,70	9,70
Fischer Noël (Ambrée) (6,0°)	5,50	6,70	9,70
Picon bière	5,40	6,60	9,60

## BIERES BOUTEILLES

Desperados 33cl	6,40
Cubanisto 33cl	6,40
Heineken sans alcool 25cl	4,00

## APERITIFS

Martini Rosso, Bianco, Rosato 4cl	4,90
Ricard 2cl	4,90
Porto blanc / rouge 4cl	4,90
Malibu coco 4cl	4,90
Suze 4cl	4,50
Campari 4cl	4,90
Kir 10cl	5,40
Kir pétillant 10cl	7,80

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

## COCKTAILS

---

<b>Mojito</b> : <i>rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante</i>	8,50
<b>Pina Colada</b> : <i>rhum, jus d'ananas, jus de coco</i>	8,50
<b>Cosmopolitan</b> : <i>vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron</i>	8,50
<b>Aperol Spritz</b> : <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	8,50
<b>Lemon Spritz</b> : <i>Limoncello, prosecco, Schweppes Tonic</i>	8,50
<b>Moscow Mule</b> : <i>Vodka, Ginger beer, citron vert</i>	8,50
<b>Virgin Mojito</b> : <i>mojito sans alcool</i>	7,00

## EAUX

---

	33 cl	50 cl	100 cl
Perrier	4,20		
Perrier Fines Bulles		4,30	5,80
San Pellegrino		4,30	5,80
Vittel		4,30	5,80

## SOFT ET JUS DE FRUITS

---

Coca cola, Coca cherry, Coca zéro 33cl	4,10
Fanta orange 33cl	4,10
Fuze Tea 20cl	4,10
Orangina 25cl	4,10
Schweppes Agrum', Schweppes Indian Tonic 25cl	4,10
Limonade 25cl	2,90
Jus de fruits Granini 25cl	4,20
<i>Fraise, orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse</i>	
<i>Pêche, ananas,</i>	
Sirop à l'eau 25cl	2,40
<i>Fraise, framboise, kiwi, violette, grenadine, citron, fruits de la passion</i>	
<i>Pêche, cassis, cerise, citron acide, menthe.</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 consommer avec modération.*

# LES SUGGESTIONS DU BERCAIL

## SALADE DU MOMENT

« MA FOIE !! »

Salade verte, crudités, foies de volaille, pommes de terre, croûtons, oignons rouges, vinaigre de framboise

Petite : 9€90 Grande : 14€90

## BURGER DU MOMENT

« CROC' DOUBS »

Servi entre deux galettes de pommes de terre, steak haché 150gr, Morbier AOP, lard grillé, oignons frits, salade, moutarde au miel.

Simple : 16€90 XL : 19€90

## PIZZA DU MOMENT

« LA JURASIENNE »

Crème, mozzarella, pommes de terre, Morbier, oignons, Morbier.

14€90

## DESSERT DU MOMENT

« LA TATATIN »

Boule de glace vanille

7€90

## PLATS DU MOMENT

### FAUX FILET DE VEAU

(180gr)

Crème de morilles

Frites fraîches

23€90

### ÉMINCÉ DE VOLAILLE JURASSIEN (180gr)

Crème de vin jaune gratiné au Morbier

Frites fraîches et salade verte

15€90

### NOTRE CORDON BLEU

(180gr)

Garni au comté et coppa

Cancoillotte, Frites fraîches

18€90

### FILET DE BŒUF

(200gr)

On vous laisse le choix pour la sauce

Frites fraîches

26€90

### ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

(180gr)

Escalope de veau panée, parmesan

Spaghetti

23€90

### MONT D'OR

Pommes de terre rôties

Jambon cru, salade verte

24€90

### CAMEMBERT AU FOUR

Pommes de terre rôties

Jambon cru, salade verte

16€90

# SALADES

	Entrée	Plat
<b>LA VOSGIENNE</b> <i>Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre rôties, œuf dur, Croûtons, crème fraîche, oignons rouges, vinaigrette</i>	9,90	14,90
<b>LA CAESAR</b> <i>Salade verte, crudités, croustillants de volaille, copeaux de parmesan, tomates confites, Croûtons, oignons rouges, sauce Caesar (originale à base d'anchois)</i>	9,90	14,90
<b>LA NORDIQUE</b> <i>Salade verte, crudités, saumon fumé, oignons rouges, Tomates confites, croûtons, crème ciboulette.</i>	9,90	14,90
<b>LA BIQUETTE</b> <i>Salade verte, crudités, oignons rouges, toast de chèvre au miel, cerneaux de noix, tomates confites.</i>	9,90	14,90
<b>SALADE DU MOMENT</b> VOIR SUR NOS ARDOISES	9,90	14,90

# POISSONS

<b>PAVE DE SAUMON SNACK</b> <i>Sauce vierge, riz noir.</i>	18,90
<b>FISH AND CHIPS</b> <i>Accompagné de frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette.</i>	16,90

# VIANDES

Toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne. Les viandes sont pesées avant cuisson.

<b>PIECE DU BOUCHER</b> (sélection du chef), 200 gr <i>Sauce au choix</i>	18,90
<b>BAUETTE GRILLÉE</b> , 180 gr <i>Sauce échalote</i>	21,90
<b>PLANCHE DU VIANDARD</b> , 400gr <i>Sélection de quatre pièces de viande, sauce au choix</i>	27,90
<b>TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU CLASSIQUE</b> <b>OU A L'ITALIENNE (+1,00€)</b> 180 gr <i>Assaisonné par nos soins</i>	16,90
<b>VERITABLE ANDOUILLETTE « AAAAAA »</b> , 170 gr <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	16,90
<b>MEDAILLONS DE CROUSTILLANT DE VOLAILLE AU CHORIZO</b> 180 gr <i>Crèmeux de chorizo</i>	16,90
<b>JAMBONNEAU DORE AU MIEL</b> 600 gr (avec os) <i>Pommes de terre grenaille, salade verte</i>	19,90

Nos accompagnements : frites fraîches maison ou salade verte ou haricots verts.

Nos sauces : Sauce poivre, crème de roquefort, sauce échalote, sauce béarnaise, sauce BBQ, sauce moutarde, Sauce morilles (+2,00 €)

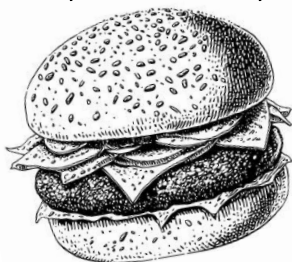
SUPPLEMENT SAUCE 1,50€ - SUPPLEMENT GARNITURE 4,50€

Prix nets en Euro

## BURGERS

SUR PLACE OU A EMPORTER

	SIMPLE	XL
<b>BERCAIL</b>	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 150gr, cheddar, bacon grillé, Oignons rouges, salade, sauce BBQ, cornichon pickles.</i>		
<b>MICHTO</b>	15,90	18,90
<i>Steak haché BIO 150gr, cheddar, bacon grillé, oignons rouges, salade, sauce burger, cornichon pickles.</i>		
<i>Servi entre deux galettes de pommes de terre</i>		
<b>CHEESY BACON</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 150gr, cheddar, tranche de lard grillé, salade verte, ketchup, moutarde, cornichon pickles.</i>		
<b>AUVERGNAT</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak haché BIO 150gr, fourme d'Ambert, compotée d'échalote, lard grillé, salade verte, cornichon pickles.</i>		
<b>CHICKEN RUN</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », croustillant de volaille, cheddar, oignons frits, salade verte, sauce burger, salade verte, cornichon pickles.</i>		
<b>TOUT SCHUSS</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak haché BIO 150gr, fromage à raclette, compotée d'oignons, galette de pommes de terre, jambon cru, fromage blanc ciboulette, Cornichon pickles, salade verte</i>		
<b>VEGET A RIEN</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak végétal, sauce tomate basilic, poivrons grillés, salade verte, cornichons pickles.</i>		
<b>BURGER DU MOMENT</b>	15,90	18,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES.</i>		



## FLAM'S

<b>LA NORMALE</b>	crème, lardons, oignons	10,50
<b>LA GRATINEE</b>	crème, lardons, oignons, mozzarella	11,90
<b>LA VOSGIENNE</b>	crème, lardons, oignons, munster	12,90

### FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LES MIDIS EN  
SEMAINE – HORS JOURS  
FERIÉS

#### PLAT DU JOUR

\*\*\*

#### DESSERT DU JOUR

15€90

## PIZZAS

SUR PLACE OU A EMPORTER

SUPPLEMENT SALADE 2,00€ - INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRE : 1,00€	
<b>MARGHERITA</b>	9,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic</i>	
<b>LA QUEEN</b>	11,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	14,90
<i>Sauce tomate ou crème, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola</i>	
<b>VIVALDI</b>	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, oignons, jambon, Champignons, olives noires, tomates confites</i>	
<b>WALKER</b>	14,90
<i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, cheddar, oignons</i>	
<b>BUFFALA</b>	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di Buffalo, Coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto.</i>	
<b>NAPOLI</b>	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires</i>	
<b>CALZONE (Disponible en version cabriolet)</b>	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
<b>TOUT DOUBS</b>	14,90
<i>Crème, mozzarella, Morbier AOP, Morteau, oignons.</i>	
<b>JEAN CLAUDE DUSS</b>	14,90
<i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	
<b>PIZZA DU MOMENT</b>	14,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES</i>	

### POU L'GOSSE

MENU A 9€90 – JUSQU'A 12 ANS

#### LES BOISSONS DES GOSSES

Cannette de COCA COLA, LIPTON ICE TEA  
SIROP OU DIABOLO

#### LES PLATS DES GOSSES

Steak haché, frites ou Nuggets, frites, ou P'tit  
Burger, frites ou Pizza Bambino (jambon fromage)

#### LES DESSERTS DES GOSSES

Gaufre de liège au chocolat ou Glace 2 boules au  
choix.

Prix nets en Euro

# MENU « AU BERCAIL »

29,90

PETITE SALADE AU CHOIX

...

PIÈCE DU BOUCHER (200gr)

Frites fraîches, salade verte, sauce au choix  
OU

FISH AND CHIPS (150gr)

Frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette  
OU

MEDAILLONS DE VOLAILLE AU CHORIZO (180gr)

Crèmeux de chorizo, frites fraîches, salade verte  
OU

PIZZA AU CHOIX

...

DESSERT AU CHOIX

## DESSERTS... FAIT MAISON PAR NOTRE PÂTISSIER !

TIRAMISU CAFE, COULIS DE TOBLERONE®	6,90
CREME BRULEE, VANILLE BOURBON	6,20
BRIOCHE PERDUE, BOULE GLACE VANILLE	7,90
PROFITEROLE, BOULE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	7,90
FONDANT CHOCOLAT, CŒUR NUTELLA, BOULE GLACE VANILLE	7,90
CRUMBLE MANGUE COCO, BOULE GLACE COCO	7,90
PANACOTTA, COULIS FRUITS ROUGES	7,90
CAFE OU THE GOURMAND CREME BRULEE, MACARON, GAUFRE, MIGNARDISE DU MOMENT	7,90

## COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE	6,90	
CHOCOLAT, CARAMEL OU CAFE LIEGEOIS	6,90	
COUPE FRUITS ROUGES	Glace fraise, framboise, cerise, framboise, coulis fruits rouges, Meringue, chantilly	6,90
COUPE BOUNTY	Glace coco, glace chocolat, sauce chocolat chaud, Bounty, chantilly	6,90
COUPE EXOTIQUE	Glace coco, glace passion, coulis exotique, chantilly	6,90
COLONEL	Sorbet citron, vodka (2cl)	6,90
ICEBERG	Glace menthe chocolat, Get 27 (2cl)	6,90
SUPPLEMENT CHANTILLY		1,00

LA COUPE BERCAIL - A confectionner vous-même :

		SIMPLE	AVEC GARNITURE ET COULIS
Glaces et sorbets	<b>1 BOULE</b>	2,00	3,50
	<b>2 BOULES</b>	3,90	5,40
	<b>3 BOULES</b>	4,90	6,40
	<b>4 BOULES</b>	5,90	7,40

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel fleur de sel, fraise, menthe chocolat, pistache, café, straciatella, banane, spéculoos.

Sorbets : framboise, cerise, citron, coco, passion

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

GARNITURES AU CHOIX :



Prix nets en Euro

# DIGESTIFS

Get 27 peppermint, Get 31 peppermint	(4cl)	6,50
Whiskey Jack Daniel's	(2cl)	7,50
Whisky Akashi Japonais	(2cl)	9,90
Cognac	(4cl)	7,00
Amaretto	(4cl)	5,50
Framboise, Mirabelle, Poire Peureux	(4cl)	6,50
Rhum Don Papa	(4cl)	8,50
Rhum Diplomatico	(4cl)	8,50
Rhum Zacapa	(4cl)	8,50
Calvados	(4cl)	6,50
Whisky Clan Campbell	(2cl)	6,50
Porto	(4cl)	5,00
Chivas	(4cl)	8,50
Limoncello	(4cl)	6,50

# CARTE DES VINS

<i>BLANCS</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Alsace – Riesling <i>Gustave Lorentz</i>	4,50	8,50	15,80	23,50
AOP Petit Chablis	-	-	-	27,50
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
<i>ROSES</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Côtes de Toul – Gris de Toul <i>Domaine Lefèvre</i>	4,00	7,80	15,40	19,80
Château Pas Du Cerf <i>La Londe les Maures Côtes de Provence</i>	6,00	11,90	22,90	32,00
<i>ROUGES</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Alsace – Pinot Noir – <i>Gustave Lorentz</i>	4,80	9,00	18,00	26,50
AOP Graves	4,80	9,00	18,00	26,50
AOP Saint Emilion <i>Lucius</i>	-	-	-	34,50
AOP Bourgogne – Côteau des Moines <i>Bouchard Père et Fils</i>	5,50	10,50	19,90	29,50
Côtes Du Rhône <i>Guigal</i>	4,50	8,0	16,00	24,00
AOP Crozes Hermitage <i>Calunas</i>	5,50	10,00	19,50	28,50
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>	9,50	-	-	55,00
AOP Crémant D'Alsace <i>Gustave Lorentz</i>	6,50	-	-	33,50

Prix nets en Euro