



**Le restaurant AU BERCAÏL**, 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 Bercaïl*

*Est 2024*

## A PARTAGER ENTRE AMIS...

### NOS FLAM'S

La Normale : crème, oignons, lardons	10,50
La Gratinée : crème, oignons, lardons, emmental	11,90
La vosgienne: 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
Fischer 3 Houblon (7,2°)	5,50	6,70	9,70
Fischer Doreleï (Ambrée) (6,3°)	5,50	6,70	9,70
Affligem blonde (6,8°)	4,90	5,90	8,40
Affligem blanche (4,8°)	5,50	6,70	9,70
Pélican rouge (7,5°)	5,50	6,70	9,70
Lagunitas IPA (6,2°)	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, 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	2,50
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

### « LA CHISTERA »

Salade de penne, mozzarella, tomates confites, copeaux de parmesan, chorizo grillés, poivrons, pesto, oignons rouges.

Petite : 9€90 Grande : 14€90

## BURGER DU MOMENT

### « LOVELY CHEDDAR »

Pain burger fait maison nappé de cheddar, steak haché BIO 150gr, cheddar, sauce tomate épicée, oignons rouges, cornichons pickles, salade.

Simple : 16€90 XL : 19€90

## PIZZA DU MOMENT

### « LA CANNIBALE »

Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, spianata, pesto, oignons rouges, roquette

15€90

## DESSERT DU MOMENT

### « PECHE'LOVA »

Pavlova, confit de pêches, meringue et chantilly

7€90

## LE CHOIX DU CHEF BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD

Sirop d'érable, pomme de terre rôties

19€90

## PLATS DU MOMENT

### CARPACCIO DE BOEUF

Pesto, tomate confites, oignons rouges, copeaux de parmesan, roquette

Entrée 70 gr : 10€90

Plat 140 gr (avec frites) : 19€90

### CRISPY RITAL

(180gr)

Médailлон de volaille panée au parmesan aux saveurs de tomate, taleggio, coppa

Sauce tomate, Frites fraîches

18€90

### PICANHA DE BOEUF

(200gr)

Aiguillette de rumsteck maturée

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

### ESCALOPE DE VEAU

(180gr)

Escalope de veau, crème de champignons

Frites

22€90

### PALERON DE BOEUF « FLAT IRON »

(200gr)

Pièce de bœuf persillé

Cuisson conseillée : bleu ou saignant

Sauce au choix, frites

24€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 mariné au citron, oignons rouges, Tomates confites, croûtons.</i>	9,90	14,90
<b>LA THAÏ</b> <i>Salade de choux chinois, crudités, poivrons, suprêmes de pamplemousse, cacahuètes grillées, maïs, Crevettes marinées au saté.</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>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 OU A L'ITALIENNE (+2,00€)</b> 180 gr <i>Assaisonné par nos soins</i>		16,90
<b>VERITABLE ANDOUILLETTE « AAAAA »</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.

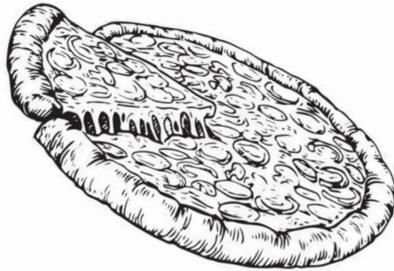
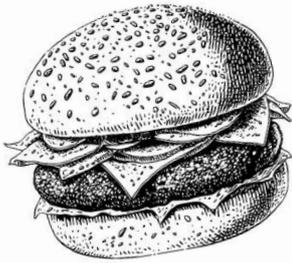
Nos sauces : Sauce poivre, crème de roquefort, sauce échalote, sauce béarnaise, sauce BBQ, sauce moutarde,

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

# 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>SPIANATA</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak haché BIO 150gr, taleggio, spianata, poivrons grillés, oignons rouges, roquette, ketchup épicé.</i>		
<b>VEGET A RIEN</b>	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak végétal, sauce tomate basilic, oignons rings, salade verte, cornichons pickles.</i>		
<b>BURGER DU MOMENT</b>	16,90	19,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES.</i>		



# 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>PROSCIUTTO</b>	12,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	
<b>LA QUEEN</b>	13,20
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
<b>CINQ FROMAGES</b>	15,90
<i>Sauce tomate ou crème, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola, copeaux parmesan</i>	
<b>VIVALDI</b>	15,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillées, oignons, jambon, Champignons, olives noires, tomates confites</i>	
<b>WALKER</b>	15,50
<i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, cheddar, oignons</i>	
<b>BUFALA</b>	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di Bufala, Coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto.</i>	
<b>CAPRESE</b>	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, pesto, copeaux de parmesan, roquette</i>	
<b>SPICY</b>	15,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, spianata, poivrons, oignons rouges Mozzarella di Bufala, olives noires</i>	
<b>CALZONE (Disponible en version cabriolet)</b>	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
<b>SCHLITTE</b>	15,90
<i>Crème, mozzarella, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, bresaola.</i>	
<b>JEAN CLAUDE DUSS</b>	15,50
<i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	
<b>PIZZA DU MOMENT</b>	15,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES</i>	

# FLAM'S

<b>LA NORMALE</b>	crème, lardons, oignons	10,80
<b>LA GRATINEE</b>	crème, lardons, oignons, mozzarella	12,20
<b>LA VOSGIENNE</b>	crème, lardons, oignons, munster	13,20

## FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE - HORS JOURS FERIÉS

PLAT DU JOUR

\*\*\*

DESSERT DU JOUR

## 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 ou Glace Push Up  
Smarties

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
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	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, fraise, menthe chocolat, pistache, café, straciatella, banane, spéculoos.

Sorbets : framboise, cerise, citron, coco, passion, pêche

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	-	-	-	29,90
AOP Saint Véran - <i>Loron et fils</i>	6,50	13,50	26,50	38,50
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>	4,50	7,90	15,50	21,90
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	6,60	13,10	25,10	37,90
AOP Saint Emilion <i>Lucius</i>	-	-	-	34,50
AOP Bourgogne – Vieilles Vignes <i>Domaine Sarrazin</i>	5,50	13,10	25,10	37,90
Côtes Du Rhône <i>Guigal</i>	4,50	8,00	15,50	24,00
AOP Crozes Hermitage <i>Calunas</i>	5,50	10,00	19,50	28,50
AOP Saint Joseph – 2023 <i>Domaine Courbis</i>	7,40	14,60	28,90	42,90
<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