



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
La vosgienne : crème, oignons, lardons, munster	12,90

NOS PLANCHES

	<i>pour 2</i>	<i>pour 4</i>
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 A.P.A (6°)	5,50	6,70	9,70
Fischer Dorelei (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, ananas 4cl	5,40
Suze 4cl	4,50
Campari, orange 4cl	5,40
Kir 10cl	5,40
Kir pétillant 10cl	7,80

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

Prix nets en Euro

COCKTAILS

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

« L'ELSSASS »

*Salade verte, cromesquis de munster,
crudités, pommes de terre rôties,
oignons rouges.*

Petite : 9€90 Grande : 14€90

BURGER DU MOMENT

« LE SAVOYARD »

*Pain burger fait maison, steak haché
BIO 150gr, tome de Savoie, compotée
d'oignons, cornichons pickles, salade.*

Simple : 16€90 XL : 19€90

PIZZA DU MOMENT

« L'ABRUZZE »

*Crème, mozzarella, scamorza,
coppa, oignons.*

15€90

DESSERT DU MOMENT

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

Boule de glace vanille.

7€90

LE CHOIX DU CHEF

BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD

Sirop d'érable, pomme de terre rôties

19€90

PLATS DU MOMENT

SOURIS D'AGNEAU

Façon tajine

Semoule et légumes

19€90

ÉMINCÉ DE VOLAILLAE SAVOYARD

*Émincé de volaille, crème de vin jaune, gratinée au
reblochon*

Frites fraîches et salade verte.

17€90

MONT D'OR

Pommes de terre rôties, jambon cru, salade verte

25€90

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

(180gr)

Escalope de veau panée, parmesan

Penne sauce tomate

23€90

CAMEMBERT AU FOUR

Pommes de terre rôties, jambon cru, salade verte

17€90

PALERON DE BŒUF « FLAT IRON »

(200gr)

Pièce de bœuf persillé

Cuisson conseillée : bleue ou saignante

Sauce au choix, frites

24€90

SALADES

	Entrée	Plat
LA VOSGIENNE <i>Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre rôties, œuf dur, Croûtons, crème fraîche, oignons rouges, vinaigrette</i>	9,90	14,90
LA CAESAR <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
LA NORDIQUE <i>Salade verte, crudités, saumon mariné au citron, oignons rouges, Tomates confites, croûtons.</i>	9,90	14,90
SALADE DU MOMENT VOIR SUR NOS ARDOISES	9,90	14,90

POISSONS

PAVE DE SAUMON SNACK <i>Sauce vierge, riz noir.</i>	18,90
FISH AND CHIPS <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.

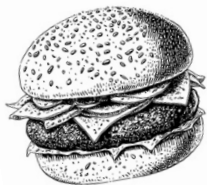
PIECE DU BOUCHER (sélection du chef), 200 gr <i>Sauce au choix</i>	18,90
PLANCHE DU VIANDARD , 400gr <i>Sélection de quatre pièces de viande, sauce au choix</i>	27,90
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU CLASSIQUE OU A L'ITALIENNE (+2. 00€) 180 gr <i>Assaisonné par nos soins</i>	16,90
VERITABLE ANDOUILLETTE « AAAAAA » , 170 gr <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	16,90
MEDAILLONS DE CROUSTILLANT DE VOLAILLE AU CHORIZO 180 gr <i>Crèmeux de chorizo</i>	16,90
JAMBONNEAU DORE AU MIEL 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
BERCAIL	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 150gr, cheddar, bacon grillé, Oignons rouges, salade, sauce BBQ, cornichon pickles.</i>		
MICHTO	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>		
CHEESY BACON	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 150gr, cheddar, tranche de lard grillé, salade verte, ketchup, moutarde, cornichon pickles.</i>		
AUVERGNAT	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>		
CHICKEN RUN	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », croustillant de volaille, cheddar, oignons frits, salade verte, sauce burger, salade verte, cornichon pickles.</i>		
PELO	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak haché BIO 150gr, raclette au poivre, compotée d'oignons, galette de pomme de terre, salade verte, cornichon pickles.</i>		
VEGET A RIEN	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak végétal, sauce tomate basilic, oignons rings, salade verte, cornichons pickles.</i>		
BURGER DU MOMENT	16,90	19,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES.</i>		



PIZZAS SUR PLACE OU A EMPORTER

<i>SUPPLEMENT SALADE 2,00€ - INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRE : 1,00€</i>	
MARGHERITA	9,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic</i>	
PROSCIUTTO	12,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	
LA QUEEN	13,20
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
CINQ FROMAGES	15,90
<i>Sauce tomate ou crème, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola, copeaux parmesan</i>	
VIVALDI	15,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillées, oignons, jambon, Champignons, olives noires, tomates confites</i>	
WALKER	15,50
<i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, cheddar, oignons</i>	
BUFALA	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di Bufala, Coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto.</i>	
CANNIBALE	14,90
<i>Sauce tomate épicée, mozzarella, oignons, carpaccio de bœuf, Spianata, pesto, parmesan, roquette.</i>	
DOLOMITE	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, pecorino, spianata</i>	
CALZONE (Disponible en version cabriolet)	13,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
SCHLITTE	15,90
<i>Crème, mozzarella, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, bresaola.</i>	
JEAN CLAUDE DUSSE	15,50
<i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	
PIZZA DU MOMENT	15,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES</i>	

FLAM'S

LA NORMALE	crème, lardons, oignons	10,80
LA GRATINEE	crème, lardons, oignons, mozzarella	12,20
LA VOSGIENNE	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

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, stracciatella, 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, Get 31	(4cl)		6,50
Whiskey Jack Daniel's	(2cl)		7,50
Whisky Akashi Japonais	(2cl)		9,90
Whisky Clan Campbell	(2cl)		6,50
Vodka	(2cl)		6,50
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	
Porto	(4cl)		5,00
Chivas	(4cl)		8,50
Limoncello	(4cl)		6,50

CARTE DES VINS

BLANCS	12cl	25cl	50cl	75cl
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
ROSES	12cl	25cl	50cl	75cl
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
ROUGES	12cl	25cl	50cl	75cl
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 Émilion <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>Calumas</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
LES EFFERVESCENTS	12cl	25cl	50cl	75cl
AOP Champagne <i>Jacquart Brut Mosaïque</i>	9,50	-	-	55,00
AOP Crémant D'Alsace <i>Gustave Lorentz</i>	6,50	-	-	33,50