



NOTRE NOUVELLE CARTE EST ARRIVÉE !!!!

Pour cette nouvelle carte, notre équipe a fait le choix de réduire le nombre de plats afin de plus se concentrer sur la qualité des produits que l'on choisit pour vous et de changer rapidement nos plats au fil des saisons.

Nous espérons ainsi pouvoir toujours vous surprendre.

Le restaurant AU BERCAIL, tient à privilégier les circuits courts.

Dans cette démarche nous tenons à vous présenter nos interlocuteurs locaux.

- Nos frites fraîches : « **EPLUCH'LEG** » à Geudertheim (67).
- 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.

L'ÉQUIPE DU RESTAURANT, VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE MOMENT PARMI NOUS ET UN BON APPÉTIT !

Au Bercail

Prix nets en Euro

A PARTAGER ENTRE AMIS...

NOS FLAM'S

La Normale : crème, oignons, lardons	10,90
La Gratinée : crème, oignons, lardons, emmental	11,90

NOS PLANCHES

	pour 2	pour 4
LA « BERCAIL » : Jambon sec italien, saucisson sec, coppa, chorizo, Copeaux de parmesan, beurre, cornichons	12,90	16,90
LA « POP » : Mozzarella sticks, oignons rings, wings de poulet Beignets cheddar jalapeño, sauce BBQ	12,90	16,90

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.

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Hugo: <i>Prosecco, eau pétillante, liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe</i>	8,90
Los Angeles: <i>Vodka, Triple sec, jus de citron vert et d'orange, jus d'ananas, de fruits de la passion et de pamplemousse, sirop de grenadine.</i>	8,90

Mojito : <i>rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante</i>	8,90
Pina Colada : <i>rhum, jus d'ananas, jus de coco</i>	8,90
Aperol Spritz: <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	8,90
Lemon Spritz: <i>Limoncello, prosecco, Schweppes Tonic</i>	8,90
Cocktail du Moment: <i>VOIR NOS ARDOISES</i>	8,90

SANS ALCOOL

Cendrillon : <i>jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert,</i>	7,90
Virgin Mojito: <i>mojito sans alcool</i>	7,90
Virgin Pina Colada : <i>jus d'ananas, jus de coco</i>	7,90

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
Irish Coffee	8,90

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

Prix nets en Euro

Au Bercaïl

DU 21 MAI AU 11 JUIN 2025

NOTRE CARTTE DU MOMENT

ENTRÉES

GASPACHO ANDALOU

FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE

9€90

TARTARE DE SAUMON

ASSAISONNÉ AU CITRON, HUILE D'OLIVE,
BAIES ROSES – SALADE VERTE.

10€90

LA GREEK SALAD

SALADE DE PÂTES, FÊTA, PESTO, TOMATES CONFITES,
OIGNONS ROUGES, CONCOMBRES, OLIVES NOIRES.

9€90

DISPONIBLE EN FORMAT PLAT

14€90

BURGER DU MOMENT

« TEXAS HOLD'EM BURGER »

PAIN BURGER, STEAK HACHÉ 150GR, CHORIZO, CHEDDAR,
POIVRONS GRILLÉ, SALSA, OIGNONS ROUGE, SALADE
VERTE

SIMPLE : 15,90

XL : 18,90

PIZZA DU MOMENT

« PIZZA DEL POLLO »

CRÈME, MOZZARELLA, COMTÉ, POULET, OIGNONS ROUGES

14€90

PLATS

ONGLET DE VEAU

200 GR – JUS CORSE
FRITES FRAICHES.

22€90

FILET DE BŒUF

200 GR - SAUCE AU CHOIX
FRITES FRAICHES.

27€90

GIGOT D'AGNEAU

200 GR ENV. CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
PENDANT 7HEURES.
POELÉE CAMPAGNARDE.

24€90

ÉMINCÉ « POULET DES CHAMPS »

ÉMINCÉ DE POULET AUX GIROLLES, GRATINÉE À LA
MOZZARELLA- FRITES FRAICHES

17€90

CABI'CHO

180GR – DOS DE CABILLAUD EN CROUTE DE
CHORIZO – ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À
L'HUILE D'OLIVE.

19€90

DESSERTS

CRÈME BRULÉE DE LORRAINE

À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR ET
BERGAMOTTE

7€90

BROWNIE CHOCOLAT

AUX ÉCLATS D'AMANDE CRÈME ANGLAISE
BOULE DE GLACE VANILLE.

7€90

CRUMBLE À LA MANGUE

SORBET FRUITS DE LA PASSION

7€90

BOSTOCK

BRIOCHE PERDUE À LA CRÈME D'AMANDE
BOULE DE GLACE VANILLE

7€90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

DESSERT EMBLEMATIQUE DES RESTAURANTS
CRÈME BRULÉE, GAUFRE, MACARON, MIGNARDISE DU
MOMENT.

7€90

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE – HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

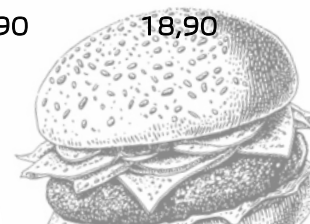
VOIR NOS ARDOISES

16€90

Prix nets en Euro

NOS BURGERS SUR PLACE OU A EMPORTER

	<i>SIMPLE</i>	<i>XL</i>
BERCAIL <i>Pain burger « maison », Steak haché 150gr, cheddar, bacon grillé, Oignons rouges, salade, sauce BBQ, cornichon pickles.</i>	15,90	18,90
MICHTO <i>Steak haché 150gr, cheddar, bacon grillé, oignons rouges, salade, sauce burger, cornichon pickles. Servi entre deux galettes de pommes de terre</i>	15,90	18,90
CHICKEN RUN <i>Pain burger « maison », croustillant de volaille, cheddar, tranche de lard grillé, salade verte, ketchup, moutarde, cornichon pickles.</i>	15,90	18,90
VEGET A RIEN <i>Pain burger « maison », steak végétal, sauce tomate basilic, oignons rings, salade verte, cornichons pickles.</i>	15,90	18,90



NOS PIZZAS SUR PLACE OU A EMPORTER

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

MARGHERITA <i>Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic</i>	9,90
PROSCIUTTO <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	12,90
LA QUEEN <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	13,50
CINQ FROMAGES <i>Sauce tomate ou crème, mozzarella, provolone, fromage à raclette, gorgonzola, copeaux de parmesan</i>	15,90
WALKER <i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, cheddar, oignons</i>	15,90
BUFALA <i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di Bufala, Coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto.</i>	15,90
CABRI (c'est fini...) <i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, roquette, miel, cerneaux de noix.</i>	14,90
CANNIBALE <i>Sauce tomate légèrement épicée, mozzarella, spianata, oignons rouge, roquette, carpaccio de bœuf, parmesan, Crème balsamique</i>	15,90
CALZONE (Disponible en version cabriolet) <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	13,90
VOSG'PATTE <i>Crème, mozzarella, munster, lardons, oignons, pommes de terre.</i>	15,90
JEAN CLAUDE DUSSE <i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	15,90



FLAM'S

LA NORMALE	crème, lardons, oignons	10,90
LA GRATINEE	crème, lardons, oignons, mozzarella	11,90

Prix nets en Euro

NOS SALADES

SALADE CAESAR

Salade verte, crudités, copeaux de parmesan, croustillant de volaille, tomates confites, oignons rouges, sauce Caesar (original à base d'anchois).

Entrée

9,90

Plat

14,90

SALADE VOSGIENNE

Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre, croutons, œuf dur, vinaigrette.

9,90

14,90

NOS PLATS

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

PIÈCE DU BOUCHER 200 gr

Sauce au choix

18,90

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU CLASSIQUE OU A L'ITALIENNE (+2,00€) 180 gr

Assaisonné par nos soins

SIMPLE 70gr

DOUBLE 140gr
(avec frites)

16,90

CARPACCIO DE BŒUF

Pommes de terre grenaille, salade verte

10,90

18,90

FISH & CHIPS 170 gr

Fromage blanc aux herbes, frites, salade verte

17,90

Nos choix d'accompagnements : frites fraîches maison, salade verte, haricots verts, pommes de terre rôties.

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

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

COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE

6,90

CHOCOLAT, CARAMEL OU CAFE LIEGEAIS

6,90

COLONEL

Sorbet citron, vodka (2cl)

6,90

ICEBERG

Glace menthe chocolat, Get 27 (2cl)

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

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, fruits rouges, exotique, caramel beurre salé.

GARNITURES AU CHOIX :



Prix nets en Euro

MENU BERCAIL

29€90

ENTRÉE DU MOMENT

+

PIÈCE DU BOUCHER

SAUCE AU CHOIX – FRITES ET SALADE

OU

FISH & CHIPS

FROMAGE BLANC AUX HERBES –

FRITES ET SALADE

OU

PIZZA AU CHOIX

+

DESSERT DU MOMENT

MENU DES GOSSES

MENU A 9€90 – JUSQU'A 12 ANS

LES BOISSONS

Cannette de coca cola, lipton ice tea
sirop ou diabolos

LES PLATS

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

LES DESSERTS

Gaufre de liège au chocolat ou Glace 2 boules
au choix ou Glace Push Up Smarties

DIGESTIFS

Get 27, Get 31	(4cl)	6,50
Whiskey Jack Daniel's	(4cl)	7,50
Whisky Akashi Japonais	(4cl)	9,90
Whisky Clan Campbell	(4cl)	6,50
Vodka	(4cl)	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
Rosé du Moment	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
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
Saint Nicolas de Bourgueil-2023 <i>L'Expression</i>	5,00	9,90	19,00	29,50

LES EFFERVESCENTS

	12cl	25cl	50cl	75cl
AOP Champagne <i>Haillon</i>	9,50	-	-	55,00
AOP Crémant D'Alsace <i>Gustave Lorentz</i>	6,50	-	-	33,50