



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 BERCAÏL, 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 notre pâte à pizza.

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

Au Bercaïl

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 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: *Prosecco, eau pétillante, liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe* 8,90

Daddy Cool: *Malibu coco, jus de maracuja, citron vert, sirop de granadine* 8,90

Mojito : *rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante* 8,90

Pina Colada : *rhum, jus d'ananas, jus de coco* 8,90

Aperol Spritz: *Aperol, prosecco, eau pétillante* 8,90

Lemon Spritz: *Limoncello, prosecco, Schweppes Tonic* 8,90

Cocktail du Moment: *VOIR NOS ARDOISES* 8,90

SANS ALCOOL

Cendrillon : *jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert* 7,90

Virgin Mojito: *mojito sans alcool* 7,90

Virgin Pina Colada : *jus d'ananas, jus de coco* 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

Fraise, orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse, ananas,

Sirop à l'eau 25cl 2,40

Fraise, framboise, kiwi, violette, grenadine, citron, fruits de la passion

Pêche, cassis, cerise, citron acide, menthe.

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.

Au Bercaïl

DU 08 OCTOBRE AU 29 OCTOBRE 2025

NOTRE CARTE DU MOMENT

NOS ENTRÉES

CROMESQUIS DE SAINT MARCELLIN 9€90
MIEL ET NOIX, LIT DE MÂCHE

CRUMBLE DE POTIMARRON 9€90
CUMIN ET PARMESAN.

LA LANDAISE 9€90
SALADE VERTE, CRUDITÉS, GÉSIERS DE CANARD CONFITS,
MAGRET DE CANARD FUMÉ, VINAIGRE DE FRAMBOISE,
OIGNONS ROUGES

LES ENTRÉES SONT DISPONIBLES EN FORMAT PLAT 14€90

NOTRE BURGER DU MOMENT

« GÉGÉ LE MONTAGNARD »

PAIN BURGER, STEAK HACHÉ 150GR, FROMAGE À
RACLETTE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS
ROUGES, COPPA, SAUCE AU POIVRE, SALADE VERTE,
PICKLES

SIMPLE : 15,90

XL : 18,90

NOTRE PIZZA DU MOMENT

« GASTON LE JURASSIEN »

CRÈME, MOZZARELLA, FROMAGE À RACLETTE, SAUCISSE
DE MORTEAU, CANCOILLOTTE.

15€90

NOS PLATS

ESCALOPE DE VEAU 21€90
CRÈME DE GIROLLES
TAGLIATELLES.

MAGRET DE CANARD 22€90
ORIGINE FRANCE
200 GR – SAUCE MIEL & ORANGE
FRITES FRAICHES.

FILET DE BŒUF 26€90
200 GR – JUS CORSÉ À L'AROME DE TRUFFE
FRITES.

EMINCÉ DE VOLAILLE 18€90
GRATINÉ AU MUNSTER, CRÈME DE MUNSTER
POMMES DE TERRE ROTIES

PAVÉ DE SAUMON 19€90
170 GR – CRÈME DE YUZU
RIZ NOIR VÉNÉRÉ

PLAT DE SAISON

LE MONT D'OR (400 gr) 25.90€

JAMBON CRU, POMMES DE TERRE RÔTIES, SALADE VERTE

NOS DESSERTS

CRÈME BRULÉE 7€90
À LA VANILLE DE MADAGASCAR

FONDANT CHOCOLAT 7€90
CŒUR FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE

TIRAMISU 7€90
AU CAFÉ, COULIS DE TOBLERONE

PANNETONE FAÇON PAIN PERDUE 7€90
CARMEL BEURRE SALÉ
BOULE DE GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€90
DESSERT EMBLEMATIQUE DES RESTAURANTS
CRÈME BRULÉE, GAUFRE, MACARON, MIGNARDISE DU
MOMENT.

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE – HORS JOURS FÉRIÉS
VOIR NOS ARDOISES

PLAT DU JOUR

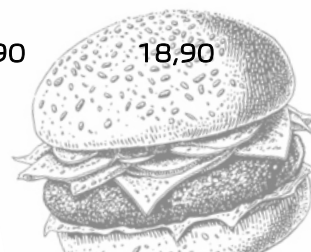
DESSERT DU JOUR

16€90

Prix nets en Guro

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
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

NOS SALADES

	Entrée	Plat
SALADE CAESAR	9,90	14,90
<i>Salade verte, crudités, copeaux de parmesan, croustillant de volaille, tomates confites, oignons rouges, sauce Caesar (original à base d'anchois).</i>		
SALADE VOSGIENNE	9,90	14,90
<i>Salade verte, crudités, lardons, pommes de terre, croutons, œuf dur, vinaigrette.</i>		

NOS PLATS

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

PIÈCE DU BOUCHER 200 gr	18,90
<i>Sauce au choix</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU CLASSIQUE 180 gr	16,90
<i>Assaisonné par nos soins</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU AUX SAVEURS ASIATIQUES 180 gr	18,90
<i>Assaisonné par nos soins : sésame, sauce soja, oignons frais, cornichons</i>	
JAMBONNEAU CONFIT AU MIEL	21,90
<i>Pommes de terre rôties, salade verte (disponible avec crème de munster – supplément 2,50€)</i>	
VERITABLE ANDOUILLETTE « AAAAA »	19,90
<i>Sauce moutarde à l'ancienne, frites</i>	
FISH & CHIPS 170 gr	17,90
<i>Fromage blanc aux herbes, frites, salade verte</i>	
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	<i>Sorbet citron, vodka (2cl)</i>	6,90
ICEBERG	<i>Glace menthe chocolat, Get 27 (2cl)</i>	6,90
LA COUPE BERCAIL	- A confectionner vous-même :	
		SIMPLE
		AVEC GARNITURE ET COULIS
Glaces et sorbets	1 BOULE	2,00
	2 BOULES	3,90
	3 BOULES	4,90
		3,50
		5,40
		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 AU CHOIX

+

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 AU CHOIX

MENU DES GOSSES

MENU A 9€90 – JUSQU'A 12 ANS

LES BOISSONS

Cannette de coca cola, lipton ice tea
sirop ou diabolo

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 Lelièvre</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>Halton</i>	9,50	-	-	55,00
AOP Crémant D'Alsace <i>Gustave Lorentz</i>	6,50	-	-	33,50