



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.
- Nous proposons également la bière « **DELICATESSE** » issue d'une brasserie nancéenne (54).

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	9,50
La Gratinée : crème, oignons, lardons, emmental	10,90
La vosgienne : crème, oignons, lardons, munster	11,90
<u>LA FOCACCIA</u> : olives noires, tomates confites, parmesan, ail	9,50

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 blanche (4,8°)	4,90	5,90	8,40
Affligem blonde (6,8°)	4,90	5,90	8,40
Pélican rouge (7,5°)	5,50	6,70	9,70
Délicatesse NANCY • La délicate ambrée (5,4°)	5,50	6,70	9,70
Gallia (5,8°)	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, Blanco, 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

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, framboise, orange, pomme, tomate, abricot, pamplemousse</i>	
<i>Pêche, ananas, raisin</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, orgeat</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

« LA SEGUIN »

*Salade verte, crudités, toast de chèvre
au miel, tomates séchées, noix*

Petite : 9€90 Grande : 14€90

BURGER DU MOMENT

« FARMER'S BURGER »

*Pain burger maison, filet de poulet
mariné, chèvre, tomates séchées,
moutarde aux épices, oignons rouges,
salade verte, cornichons pickles*

Simple : 15€90 XL : 18€90

PIZZA DU MOMENT

« BBQ PULLED PORK »

*Sauce BBQ, mozzarella, éffiloché de
porc confit, oignons rouges, cheddar*

14€90

DESSERT DU MOMENT

« TARTE AUX FRAISES »

*Notre pâtissier associe les fraises avec
une délicate mousse à la vanille, le
tout sur un délicieux sablé breton.*

7€90

LE CHOIX DU CHEF LA FAMEUSE CÔTE DE BŒUF

1 KG à partager à deux

Sauce au choix

Frites fraîches et salade verte

49€90

PLATS DU MOMENT

T-BONE DE VEAU

(330gr avec os)

Sauce ail et thym

Frites fraîches et salade verte

27€90

CARRÉ D'AGNEAU

(200gr avec os)

Jus au romarin

Frites fraîches et salade verte

22€90

SALTIMBOCCA DE VEAU

(180gr)

*Fine escalope de veau roulée, mozzarella, jambon
italien, sauce tomate basilic*

Spaghetti

23€90

FILET DE BŒUF

(200gr)

On vous laisse le choix pour la sauce

Frites fraîches et salade verte

26€90

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

(180gr)

Fine escalope de veau panée, parmesan

Spaghetti

23€90

BROCHETTE DE VOLAILLE AUX CITRONS CONFITS

(180gr)

Sauce fromage blanc, ciboulette

Frites fraîches et salade verte

15€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 fumé, oignons rouges, Tomates confites, croûtons, crème ciboulette.</i>	9,90	14,90
LA GRECQUE <i>Salade verte, crudités, olives noires, dés de feta au pesto basilic, légumes grillés marinés, Tomates confites, oignons rouges, vinaigrette citronnée</i>	9,90	14,90
LA THAÏ <i>Choux chinois, crevettes au saté, maïs, carotte, chou rouge, cacahuètes grillées, Poivrons grillés, pousses de soja, suprêmes de pamplemousse, sauce sésame soja</i>	9,75	14,90
SALADE DU MOMENT VOIR SUR NOS ARDOISES	9,90	14,90

POISSONS

PAVE DE SAUMON SNACK <i>Sauce vierge, riz noir.</i>		17,90
FISH AND CHIPS <i>Accompagné de frites de patate douce, salade verte, fromage blanc ciboulette.</i>		15,90

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
ENTRECOTE XXL , 350 gr <i>Sauce au choix</i>		26,90
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 (+1,00€) 180 gr <i>Assaisonné par nos soins</i>		16,90
VERITABLE ANDOUILLETTE « AAAAA », 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>		15,90
JAMBONNEAU DORE AU MIEL 600 gr (avec os)		19,90
CARPACCIO DE BŒUF	simple 12,90	double 19,90
<i>Pesto basilic, mozzarella, tomates confites, copeaux de parmesan, oignons rouges.</i>		

Nos accompagnements : frites fraîches maison, salade verte

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

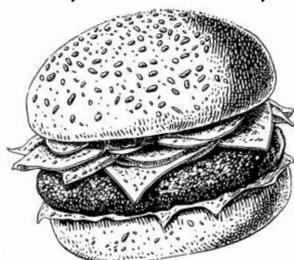
SUPPLEMENT SAUCE 1,00€ - SUPPLEMENT GARNITURE 4,50€

Prix nets en Euro

BURGERS

SUR PLACE OU A EMPORTER

	SIMPLE	XL
BERCAIL	15,50	18,50
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 180gr, cheddar, bacon grillé, Oignons rouges, salade, sauce BBQ, cornichon pickles.</i>		
MICHTO	15,90	18,90
<i>Steak haché BIO 180gr, cheddar, bacon grillé, oignons rouges, salade, sauce burger, cornichon pickles.</i>		
<i>Servi entre deux galettes de pommes de terre</i>		
ALSACO	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », Steak haché BIO 180gr, munster, oignons rouges, salade, lard grillé, fromage blanc ciboulette, cornichon pickles.</i>		
AUVERGNAT	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak haché BIO 180gr, fourme d'Ambert, compotée d'échalote, lard grillé, salade verte, cornichon pickles.</i>		
CHICKEN	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », croustillant de volaille, cheddar, oignons rings, salade verte, sauce burger, salade verte, cornichon pickles.</i>		
RITAL	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », croustillant de mozzarella, pastrami, tomates séchées, oignons rouges, pesto basilic, roquette.</i>		
VEGET	15,90	18,90
<i>Pain burger « maison », steak végétal, sauce tomate basilic, légumes grillées, salade verte, cornichons pickles.</i>		
BURGER DU MOMENT	15,90	18,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES.</i>		



FLAM'S

LA NORMALE	crème, lardons, oignons	9,50
LA GRATINÉE	crème, lardons, oignons, mozzarella	10,90
LA VOSGIENNE	crème, lardons, oignons, munster	11,90

PIZZAS

SUR PLACE OU A EMPORTER

SUPPLEMENT SALADE 2,00€ - INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRE : 1,00€	
MARGHERITA	9,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic</i>	
REINE	11,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
QUATRE FROMAGES	14,50
<i>Sauce tomate ou crème, mozzarella, taleggio DOP, fromage à raclette, gorgonzola</i>	
FOCCACIA	14,50
<i>Olives noires, tomates séchées, parmesan, ail et huile d'olive.</i>	
TEXANE	14,50
<i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons marinés, chorizo, oignons</i>	
BUFFALA	14,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di Buffalo, coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique</i>	
<i>Pesto basilic.</i>	
NAPOLITAINE	13,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires</i>	
LOUISIANA	14,90
<i>Sauce BBQ et tomate, mozzarella, poulet mariné cajun, oignons rouges, poivrons,</i>	
CALZONE (Disponible en version ouverte)	13,50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
PLANTE DE BATON	14,50
<i>Crème, mozzarella, reblochon AOP, pommes de terre, jambon sec italien</i>	
PIZZA DU MOMENT	14,90
<i>VOIR SUR NOS ARDOISES</i>	

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE – HORS JOURS FERIÉS
PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR
15€90

ET POUR LA MARMAILLE ?...

MENU A 8€90 - JUSQU'À 12 ANS
LES PLATS JUNIORS
Steak haché, frites ou Nuggets, frites, ou P'tit Burger, frites ou Pizza Bambino
LES DESSERTS
Gaufre de liège au chocolat ou Glace 2 boules au choix.

Prix nets en Euro

MENU « AU BERCAIL »

27,90

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	6,20
BRIOCHE PERDUE, BOULE DE GLACE SPECULOOS	7,90
PROFITEROLE, BOULE DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	7,90
FONDANT CHOCOLAT, COEUR NUTELLA, GLACE VANILLE	7,90
BABA LIMONCELLO, COMPOTEE DE FRUITS ROUGES	7,90
TARTE AU CITRON MERINGUEE REVISITEE	7,90
SOUPE DE FRAISE, MENTHE	7,90
PAUVOVA, FRUITS EXOTIQUE, SORBET FRUITS DE LA PASSION	7,90
CAFE OU THE GOURMAND	7,90

COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE	6,90
CHOCOLAT, CARAMEL OU CAFE LIEGEOIS	6,90
COUPE FRUITS ROUGES	<i>Glace fraise, framboise, cerise, framboise, coulis fruits rouges, Meringue, chantilly</i> 6,90
COUPE BOUNTY	<i>Glace coco, glace chocolat, sauce chocolat chaud, Bounty, chantilly</i> 6,90
COLONEL	<i>Sorbet citron, vodka (2cl)</i> 6,90

LA COUPE BERCAIL	-	A confectionner vous-même :		AVEC GARNITURE ET
			SIMPLE	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*

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>	12cl	25cl	50cl	75cl
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>	12cl	25cl	50cl	75cl
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 des Maures Côtes de Provence</i>	6,00	11,90	22,90	32,00
<i>ROUGES</i>	12cl	25cl	50cl	75cl
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 Ciefs – Jean Luc Colombo</i>	5,75	11,10	21,90	32,00
<i>LES EFFERVESCENTS</i>	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

Prix nets en Euro