

# La Carte du Bar

Même pour les boissons, on n'est pas allés chercher très loin et on a bien sûr privilégié des produits locaux et non traités.  
Maintenant à votre tour de faire un choix !

## SOFTS

<b>Jus Bio</b>	3,5
Tomate, abricot, grenade, raisin blanc ou orange (25cl)	
Pomme, pomme-ananas, pomme-gingembre, pomme-rhubarbe ou raisin noir (20cl)	
<b>Charitea Bio (33cl)</b>	4
Red (roïbos-passion), Black (thé noir-citron), Green (thé vert-gingembre), Maté (pétillant)	
<b>Sirop Bio (20cl)</b>	2
Grenadine, menthe ou orgeat	
<b>Ginger beer bio Amarilis (33cl)</b>	4
<b>Limonade bio Au Pif (33cl)</b>	3,5
<b>Pas trop Bio</b>	
Coca-cola Classic/Zéro (33cl)	3,5
Fever tree tonic (20cl)	3,5
Fuze tea pêche (25cl)	3
<b>Eaux</b>	
St Amand - plate ou gazeuse (50cl)	3
St Amand - plate ou gazeuse (1L)	5

## APÉRITIFS

<b>Kir royal (12cl)</b>	12
Cassis, framboise, violette	
<b>Kir vin blanc (12cl)</b>	7
Cassis, framboise, violette	
<b>Pastis Chais du Fort Bio</b>	5
<b>Martini Blanc / Rouge</b>	5
<b>Suze</b>	5
<b>Whisky &amp; soft</b>	8
<b>Vodka &amp; soft</b>	8
<b>Rhum &amp; soft</b>	8

## BIÈRES & CIDRE

<b>Bières pressions</b>	25cl/33cl/50cl
La Bercaïl Bio - 4,5° - Blonde légère	3,5 / 4,5 / 6,5
<i>Brassée par nos voisins de la brasserie Tandem</i>	
Célestin - Wal Bio - Triple - 8,5°	5 / 6,5 / 8
Maison DB - Puniton - Blonde - 6°	5 / 6,5 / 8
Abbaye Vaucelles - Cocotte IPA - 6	5 / 6,5 / 8
Cuvée des Jonquilles - 7° - Blonde	5 / 6,5 / 8
Delbeke - La Quille - 8° - Triple IPA	5 / 6,5 / 8
<b>Bières bouteilles</b>	25cl 33cl
Brunehaut Blanche Bio sans gluten - 5°	6
Orval Ambrée - 6,2° - Trappist Ale	6
St.Bernardus - Abt 12 - 10° - Quadrupel Brune	6
Brasserie Gobrecht - 104 sans alcool - 0,5°	5
Tandem - Poule mouillée - 6,5° - IPA bio	6,5
Tandem - Pas cap - 8° - Triple blonde bio	6,5
St Feuillien - Grisette Fruits des bois bio - 3.5°	5
<b>Cidre</b>	
Mauret extra brut Bio - 6,6°	6,5
<b>Picon Bière</b>	6 / 7,5 / 9

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thés Bio by Tea Tap</b>	3
Mangoustan vert - Thé vert énergisant	
Earl grey - Thé noir & bergamote	
Boost & Détox - Maté, mélisse et cannelle	
Ginger beer - Infusion sucrée et épicée	
<b>Cafés Bio</b>	
Expresso	2,5
Double expresso	3
Café long	2,5
Cappuccino	3,2
Café latté	2,9
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9
Marnissimo	9.5
Wambrechiestan Coffee (100% local)	7

**Chocolat chaud maison (25cl)** 5

# Cocktails

## Cocktail du Mois : Pêche aux moules

Pêches fraîches infusées au Spritz bio, vin blanc bio, eau gazeuse

8 €

### Fleur de vigne

Cognac bio, Martini ambrato 100% naturel, St Germain

10,5

### Bercail's Spritz

Gin, Martini fiero 100% naturel, Shrub roïbos, Ginger beer Amarilis bio

10,5

### Ballot de paille

Vodka bio, martini blanc 100% naturel infusé au foin, jus de canneberge bio, crème de framboise bio, bitter sariette, blanc d'oeuf

10,5

### Voyage provençal

Rhum bio, Limoncello bio, jus de citron bio, sirop de verveine, huile d'olive bio

10,5

### Gin tonic d'ici

Gin, shrub de pomme, tonic bio, pommes déshydratées

10

### Bercail 75

Gin, jus de citron, sirop de rose, champagne

12

### Marguerite

Tequila bio, jus de pomme-ananas bio, sirop orgeat, jus de citron bio

10,5

### Bercail Poule

Gin, rosé, crème de pêche, limonade, citron vert

10

### Mémé

Suze, liqueur de cacao, curaçao, tonic bio

10

### Wambrechieto

Genièvre de Wambrechies, menthe, cassonade, citron vert

9

### Jack is on the roof

Triple sec, vin blanc bio, orange, citron vert, limonade

9

## Cocktail *sans alcool*

### Fabi *fruité - sucré - végétal*

Jus de pomme, shrub de pomme, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop d'orgeat, menthe orange

9

# La Carte des vins

On a sélectionné un à un nos vins auprès de producteurs qui partagent les valeurs du BERCAIL.  
Ces vignerons travaillent avec passion dans le respect des sols et de l'environnement.

Tous nos vins sont biologiques, biodynamiques, naturels ou HVE 3 \*\*\*

Vous pouvez y aller les yeux fermés, il n'y a que du bon !



## LES VINS ROUGES

	12cl / 75cl		12cl / 75cl
<b>Emile Grelier 2016</b> AOP Bordeaux - Domaine Emile Grelier	24	<b>Super Juice</b> Roussillon - Domaine du Phénix	26
<b>Aspirant de Beychevelles- Saint Julien 2019</b> Bordeaux - Château Beychevelles	48	<b>Coro rouge 2017 - AOP Corbières</b> Roussillon - Domaine du Phénix	30
<b>AOP Régnié - Les Chatillons 2019</b> Beaujolais - Aurélie Crozet - Gamay	28	<b>Terra Mitica 2018</b> Roussillon - Domaine du Phénix	7 / 34
<b>IGP Côtes de Thongue - Vin du papet 2016</b> Languedoc - Domaine Lou Peirigas	25	<b>3eme Pas sur la Lune 2019 - St Chinian</b> Languedoc - Domaine Lauzerda	28
<b>Charismatic - Côtes de Thongue</b> Languedoc - Villa Sepia - Carignan	6 / 28	<b>Les Entrecoeurs 2020 - Crozes Hermitage</b> Vallée du Rhône - Mucyn - Syrah	40
<b>Ravage 2020 - AOP Côte du Roussillon Villages</b> Roussillon - Domaine de l'Immortelle	20	<b>Les Combottes 2020 - Côtes de Beaune Village</b> Bourgogne - Domaine d'Ardhuy	42
<b>Chacé le Naturel - Saumur Champigny</b> Loire - Domaine Fabien Duveau	28	<b>Boutières Valozières 2018 - Aloxe-Corton</b> Bourgogne - Domaine d'Ardhuy	55
<b>Saint Nicolas de Bourgueil Tradition 2020</b> Loire - Domaine Bruneau	24	<b>Le Calice de Saint Pierre - Chateauneuf-du-Pape</b> Vallée du Rhône - Domaine des Pères de l'Eglise	65

## VIN DU MOMENT

Cairanne - Les Garrigues  
Domaine du Trapadis

5,5 / 24

# La Carte des vins

## LES VINS BLANCS

	12cl / 75cl		12cl / 75cl
<b>Clos des Orfeuilles 2020</b> Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Maison Castel	6 / 25	<b>Sancerre 2020</b> Val de Loire - Domaine des Chasseignes	30
<b>Viognier Grande Réserve 2019</b> IGP Pays d'Oc - Maison Castel	6 / 24	<b>Chardonnay 2021</b> Côteaux de Beziers - Domaine Preignes le Neuf	24
<b>Soleil d'Automne 2020 - Moelleux</b> Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet	6,5 / 28	<b>Chablis 2020</b> Bourgogne - Domaine Wengier	32
<b>Séminaire 2021</b> Côtes du Rhône - Château Séguines	24	<b>La Vigne de Derrière 2020 - Mâcon Charnay</b> Bourgogne - Domaine Vaupré	26
<b>Fontenille 2021</b> Luberon - Domaine de Fontenille	24	<b>Les Charmeuses 2021 - Crozes Hermitage</b> Vallée du Rhône - Domaine Mucyn	30
		<b>Clos des Godeaux 2020 - Savigny Lès Beaune</b> Bourgogne - Domaine Ardhuy	48

## LES VINS ROSÉS

	12cl / 75cl		12cl / 75cl
<b>Le Rosé de Lisa 2020</b> AOP Bordeaux - Domaine Emile Grelier	20	<b>Cuvée des Oliviers</b> Vin de France - Château Montfrin	5 / 20
		<b>Grand Cavalier</b> Côtes de Provence - Château Cavalier	26

## LES BULLES

	12cl / 75cl		12cl / 75cl
<b>Réserve brut 2017 - Bio</b> Champagne Leclerc Briant - Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay <i>Brut, brise acide &amp; intense pureté iodée</i>	60	<b>Rosé nature</b> Champagne Drappier - Pinot noir <i>Couleurs de fruits rouges, fruité &amp; minéral, épicé &amp; gourmand</i>	70
<b>Royale Réserve Non Dosé</b> Champagne Philipponat - Pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier <i>Riche &amp; minéral</i>	12 / 65	<b>Clarevallis Bio</b> Champagne Drappier - Chardonnay, Pinot noir, blanc & meunier <i>Extra brut, équilibre minéral &amp; amer, notes de sureau &amp; violette</i>	75

# La Carte du Bar

## WHISKY

<b>Whisky de Wambrechies</b> Single Malt - Hauts-de-France - 40° <i>Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune</i>	6,5	<b>AWA "Intemporel Torfig"</b> Single Malt Tourbé - Alsace - 42° <i>Finesse aromatique avec des notes de caramel toasté, d'amandes grillées et de poire</i>	8
<b>Daucourt "Bastille 1789"</b> Blended - Nouvelle-Aquitaine - 40° <i>En bouche à la fois sec et légèrement fruité, avec quelques notes de zestes d'oranges et de fruits secs</i>	6,5	<b>AWA "Mon Général Jean Rapp"</b> Single Malt - Alsace - 40° <i>Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand</i>	8,5
<b>Radermacher Lambertus "5"</b> Single Malt - Belgique - 46° <i>Arôme malté et floral, coques de noix, de chocolat praliné et de boisé</i>	7	<b>AWA Série #2 Russian Imperial Stout</b> Single Malt - Alsace - 43° <i>Fraîcheur et belle gourmandise, avec des notes florales et des effluves torréfiées</i>	8,5
<b>Northmæn "Thor Boyo"</b> Single Malt - Normandie - 42° <i>Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité</i>	7,5	<b>AWA "Très Burgundia" 3</b> Single Malt - Alsace - 48,6° <i>Elevé en fût de Puligny-Montrachet, Corton et Gevrey-Chambertin !!!</i>	12
<b>Holisma - Cherry Cask</b> Single Malt - Normandie - 42° <i>Douce sucrosité, pointe d'astringence finale</i>	7,5	<b>La Piautre</b> Single Malt Tourbé - Pays de la Loire - 46° <i>Arômes identifiants de tourbe, de fumé, de cigare et de thé noir</i>	10
<b>La Jurassienne du Whisky - Fût de Vin Jaune</b> Blended - Jura - 40° <i>Bouche puissante et maltée</i>	8	<b>Ergaster N° 001 Bio</b> Single Malt Tourbé - Hauts-de-France - 45° <i>Attaque teintée de chocolat avec une tourbe fine suivie de notes vertes fraîches mentholées</i>	12
		<b>Jacoulot - Highland Single Malt 13 ans</b> Single Malt - Bourgogne - 43° <i>Single malt écossais vieillit dans des fûts de Vieux Marc de Bourgogne</i>	12

## RHUMS

<b>Rhum "Skull - Tête de Mort"</b> Barbade - Doz de Dazanges - 40° <i>Notes douces de sucre caramélisé, fruits secs, raisonnablement épicé</i>	7	<b>Rhum Gran Chaco Bio</b> Paraguay - Yespirits - 42° <i>Notes épicées chaudes et douces d'orange, cannelle et de fruits secs</i>	9
<b>Rhum Macaya Chocolate Bio</b> Belgique - Radermacher - 40° <i>Incroyable rhum réalisé à base de jus de cannes et de fèves de cacao d'Haïti</i>	8		

# La Carte du Bar

## GIN

<b>Gin LOOS</b> A Loos, à côté d'chez nous !!! - 37,5° <i>Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande</i>	5	<b>Hautefeuille L'Explorateur</b> Hauts-de-France - 42° <i>Notes de Yuzu japonais et baies d'argousier</i>	7
<b>T.O.S. Gohelle Chic</b> Hauts-de-France - 37,5° <i>Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique</i>	7	<b>Hautefeuille L'Audacieux</b> Hauts-de-France - 40° <i>Saveurs herbacées, de plante sur lit de baies de genévriers</i>	7
<b>Birdie Cedrón</b> Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44° <i>La verveine odorante, assemblée à des pétales de bleuet ainsi que des baies des Bataks conféreront à ce gin une fraîcheur végétale qui n'a son pareil.</i>	7	<b>Yespirits Panda Bio</b> Belgique - 40° <i>Saveur délicate du litchi complétée de cerises, zestes d'oranges, basilic, romarin, badiane chinoise et baies de genièvre</i>	9
<b>Birdie Kaffir</b> Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44° <i>Subtil mélange de combava et de poivre de Java</i>	7	<b>Radermacher Raerener Töpfergeist Bio</b> Belgique - 38° <i>Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche</i>	6,5
<b>Birdie Kaldi</b> Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44° <i>Une collab avec notre fournisseur de café Méo!</i>	7		

**Tonic Premium Fever Tree + 3 €**

## VODKA, CALVADOS & COGNAC

<b>Vodka Bio</b> Alsace - Maison Les Chais du Fort - 40°	5	<b>Calvados Vieux fermier Bio</b> Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°	7
<b>Oli'Vodka</b> Provence - Maison Manguin - 42° <i>Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence</i>	9	<b>Cognac Sélection Bio</b> Nouvelle-Aquitaine - Brard Blanchard - 42°	7

## LIQUEURS

<b>Get 27 - 21°</b>	5	<b>Genièvre - Wambrechies - 35°</b>	5
<b>Get 31 - 24°</b>	5	<b>Génépi Bio l'aiguille verte - Isère - 40°</b>	5
<b>Baileys - 17°</b>	4	<b>Limoncello Bio Walcher - Italie - 25°</b>	6
<b>Liqueur Speculoos au Genièvre - 15°</b> <i>Le Ba***ys du coin par la Distillerie Claeysens de Wambrechies!</i>	4	<b>Grand Marnier - France - 40°</b>	6
		<b>Amaretto Bio - Italie - 28°</b>	6