

# Menu

## - ENTRÉES -

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Planche de charcuterie    | 15€ |
| Planche de fromage        | 15€ |
| Planche mixte             | 15€ |
| Oeuf cocotte au Maroilles | 9€  |
| Velouté du moment         | 7€  |

## - PLATS -

|  |     |
|--|-----|
| Burger du Bercaïl ( boeuf, poitrine, fromage raclette, mayonnaise estragon )           | 21€ |
| Salade Caesar façon Bercaïl ,tenders de poulet, œuf mollet                             | 19€ |
| Carbonnade flamande, frites  | 19€ |
| Suprême de volaille, jus de viande, pleurottes et champignons bruns, gratin dauphinois | 20€ |
| Risotto Butternut et chips de panais   | 16€ |
| Rigatoni sauce crémeuse butternut, parmesan et éclats de noisettes                     | 16€ |

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

|  |      |
|--|------|
| KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + brownie chocolat + 1 boisson | 9.5€ |
|--|------|

## - DESSERTS -

|   |  |
|---|--|
| Café gourmand (café, déca, allongé)               | 8€   |
| (+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)       |  |
| Assiette de fromages régionaux                    | 10€  |
| Crème brûlée à la vanille                         | 8€   |
| Moelleux au chocolat                              | 9€   |
| Poire rôtie, éclats de spéculoos et glace vanille | 9€   |
| Glace maison                                      | 1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€ |

**100% produits frais, 100% fait maison, 100% français**

# Menu

## - STARTERS -

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Charcuterie board                    | 15€ |
| Cheese board                         | 15€ |
| Mixte Board (charcuterie and cheese) | 15€ |
| Baked egg with Maroilles cheese      | 9€  |
| Soup of the moment                   | 7€  |

## - PLATS -

|   |     |
|---|-----|
| Bercail burger( beef, pork belly, raclette cheese, tarragon mayonnaise) | 21€ |
| Caesar salad ( chicken tenders, soft boiled egg)                        | 19€ |
| Salmon steak, parsnip sauce, roasted carrots, leek fondue               | 22€ |
| Flemish carbonnade, fries   | 19€ |
| Supreme chicken, gravy, oyster end brown mushrooms, gratin dauphinois   | 20€ |
| Butternut risotto and parsnip crisps                                    | 16€ |

[Discover our weekly suggestion](#)

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

|  |      |
|--|------|
| KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + brownie chocolat + 1 boisson | 9.5€ |
|--|------|

## - DESSERTS -

|   |  |
|---|--|
| Gourmet coffee(café, déca, allongé)         | 8€   |
| (+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...) |  |
| Cheese plate                                | 10€  |
| Crème brûlée                                | 8€   |
| Moelleux au chocolat                        | 9€   |
| roasted pear, speculoos crumbs              | 9€   |
| Glace maison                                | 1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€ |

**100% produits frais, 100% fait maison, 100% français**

## APERITIFS

|   |       |
|---|-------|
| <b>KIR ROYAL</b> 12cl                                 | 14,5€ |
| Cassis, framboise, violette, pêche, chataigne, ananas |       |
| <b>KIR VIN BLANC</b> 12cl                             | 6€    |
| Cassis, framboise, violette, pêche, ananas            |       |
| <b>Pastis Chais du Fort Bio / Ricard</b>              | 5€    |
| <b>Picon vin blanc</b>                                | 7,50€ |
| <b>Martini Blanc/Rouge</b>                            | 5€    |
| <b>Suze</b>   | 5€    |
| <b>Whisky Jameson</b>                                 | 5€    |
| <b>Whisky Wambrechies</b>                             | 6,50€ |
| <b>Whisky &amp; soft</b>                              | 8,5€  |
| <b>Vodka &amp; soft</b>                               | 8,5€  |
| <b>Rhum &amp; soft</b>                                | 8,5€  |
| <b>Porto</b>  | 5€    |
| <b>Gin tonic</b>                                      | 9€    |

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à consulter la CARTE BAR.

## COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR

## BOISSONS CHAUDES

|  |      |
|--|------|
| <b>THÉS BIO by Tea Tap</b>                 | 3,5€ |
| Framboise forever                          |      |
| Jasmin                                     |      |
| Ginger beer                                |      |
| Bonne nuit les petits                      |      |
| Earl grey                                  |      |
| <b>CAFES BIO by Méo</b>                    |      |
| Expresso / Décaféiné                       | 2,6€ |
| Double                                     | 3,2€ |
| Long                                       | 2,6€ |
| Crème                                      | 3€   |
| Long crème                                 | 3€   |
| Double crème                               | 3,6€ |
| Capuccino                                  | 3,3€ |
| Irish/French/Italian/Jamaican coffee       | 9€   |
| Marnissimo                                 | 9€   |
| Jamaican tea ( rhum ,thé jasmin,chantilly) | 9€   |

## PLANCHES APÉRITIVES

|  |     |
|--|-----|
| Tenders de poulet, frites, sauce tartare | 12€ |
| Planche fromage régionale                | 15€ |
| Planche charcuterie                      | 15€ |
| Planche mixte( charcuterie et fromage)   | 15€ |

## SOFTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>JUS</b> 20cl   |       |
| Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate                  | 3,8€  |
| <b>CHARITEA BIO</b> 33cl  | 5€    |
| <b>Red ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion )</b> |       |
| <b>Black ( infusion de thé noir bio au citron )</b>             |       |
| <b>SIROP BIO</b> 20cl   | 2,5€  |
| Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron      |       |
| <b>LIMONADE BIO "AU PIF"</b> 33cl                               | 4€    |
| <b>PAS TROP BIO</b>   |       |
| <b>Le bon cola</b> 33cl   | 3,5€  |
| <b>Elsass colaZéro</b> 33cl                                     | 3,5€  |
| <b>Fever tree tonic</b> 20cl                                    | 4€    |
| <b>Fever tree ginger</b> 20cl                                   | 4,70€ |

## EAUX

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| St Amand - plate ou gazeuse 50cl | 3€ |
| St Amand - plate ou gazeuse 1L   | 5€ |



# BIERES

## BIERES PRESSIONS

**Mouton Noir** - 10 IBU - 5°

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies

**La dix** - 6,5°

Brasserie Célestin, pale Ale

**La Brebis Galeuse** 5,5°

La Belle blonde

Brasserie Brewbaix

**Weppa triple** 8,5°

Brasserie BREWEPPEES

**La Punition** 6°

Brasserie DB , Roubaix

**Plan sur la comet** - IPA- 6,5°

Brasserie Brewbaix, Roubaix

25cl 33cl 50cl

3,8€ 5€ 7€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

## VINS AU VERRE

### ROSE

**Le gris by villa louise**

Var

6€

### ROUGE

**Monfrin la Tour 2024** -

Vin du Gard

7€

**A la rêverie 2022**

Côte du Rhône

7€

**Graves -Bordeaux**

Chateau Le Tuquet 2022

7€

Retrouvez le vin du moment au bar !

### BLANC

**Macon village**

Bourgogne

Vin minéral

6€

**A la rêverie**

Côte du Rhône

7€

**Monfrin la Tour**

Vin du gard

7€

**Château Le Bouscarel 2022**

Montbazillac- vin moelleux

6€

## LES BULLES

**Pierre Mignon brut** ( la coupe)

12€