

La Table du Bercail

ENTRÉES

Oeuf parfait , potimarron rôti, crème de sauge et graines de courges torréfiées	8€
Velouté de poireaux, pomme de terre, Emmental affiné, croûtons de pain aux céréales	8€

PLATS

Paleron de boeuf fondant, bourguignon de champignons, purée de pomme de terre à l'ancienne	25€
Notre coup de coeur : Côte du rhône Syrahvissante 2024 - fruité, épicé, gourmand .	
Le verre	7€
Palette de boeuf française façon steak au poivre noir, frites fraîches maison	19€
Notre coup de coeur : Bordeaux Cru Godard 2022	
Fruits rouges et puissante	
Le verre	7€
Salade tiède de lentilles, poireaux en texture, chèvre frais, croustillants, vinaigrette au miel et moutarde	18€
Notre coup de coeur : Chiroulet Soleil d'automne moelleux 2024	
Fruité - élégant-Gourmand	
Le verre	7€
Bun's maison , boeuf effiloché, raclette fondante, bacon croustillant, oignons confits	21€
Notre coup de coeur : Bourgueil Poids plumes 2024	
Aux notes de fruits des bois, baies sauvage et myrtilles	
Le verre :	7€
Pêche du jour à la plancha, mousseline de chou fleur et poireaux fondants, beurre blanc citronné et câpres	22€
Notre coup de coeur : Touraine Sauvignon pointe d'agrumes 2025	
Frais- vif - agrumé	
Le verre:	6€

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

DESSERTS

Café ou thé gourmand	9€
(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)	
Crèmeux glacé citron et chocolat blanc, gel citron et sablé breton	9€
Pommes caramélisées façon tatin, sablé en brisure, crème fraîche et caramel	8€
Poire rôtie miel et vanille, glace vanille à la fève de tonka, madeleine au chocolat tiède	10€
Far breton aux pruneaux rhum ambré, crème anglaise infusée au sarrasin grillé	10€
Glace maison	1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€

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

La Table du Bercail

STARTERS

<i>Slow cooked egg, roasted pumpkin, sage cream and roasted squash seeds</i>	8€
<i>Washington yellow, potato, refined emmental, cereal bread croutons</i>	8€

MAIN COURSES

<i>Tender beef chuck, mushroom bourguignon, old fashion mashed potatoes</i>	25€
<i>French beef palette like pepper steak, fresh home made chips and salad</i>	19€
<i>Warm lentil salad , leeks in texture, fresh goat cheese crunchy, honey and mustard dressing</i>	18€
<i>Home made bun, shredded beef, melting raclette, crispy bacon, candled onions</i>	21€
<i>Catch of the day on the grill, mousseline of cauliflower ans tenders leeks, lemon white butter and capers</i>	22€

And every week, let's discover our suggestion
Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

DESSERTS

<i>Gourmet cofee or tea</i>	9€
<i>(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)</i>	
<i>Lemon and white chocolate ice cream, lemon gel and breton shorbread</i>	9€
<i>Tatin style caramelized apples cracked shortbread, cream and caramel</i>	8€
<i>Pear roasted with honey and vanilla, vanilla ice cream with tonka bean , madeleine chocolate</i>	10€
<i>Far breton with prunes and drak rhum, grilled buckwheat, infused custard</i>	10€
<i>Home made ice cream</i>	1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€

Bercail's little kids

Chicken fingers or fried egg or ham, fries
chocolate molten cake or 1 scoop of ice cream
une beverage
10€

100% fresh products, 100% home made , 100% french

APERITIFS

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

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

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Jasmin	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Earl grey	
CAFES BIO by Méo	
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€

COCKTAILS

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

SOFTS

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

25cl 33cl 50cl
3,8€ 5€ 7€

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

La Pinpon - 7°

5€ 6,5€ 8€

saison houblonnée.

Avec sa robe blonde légèrement trouble et ses notes fleuries, elle va vous en mettre plein la vue !

Brasserie Tandem

La bonne pioche 5,5°

5€ 6,5€ 8€

Bière blonde de fermentation haute avec un léger trouble. Avec ses notes d'agrumes, florales et résineuses

Brasserie Tandem à wambrechies

Weppa triple 8,5°

5€ 6,5€ 8€

Caractère malté et subtiles saveurs aromatiques issues de son houblonnage à cru.

Brasserie BREWEPPEES à Herlies

La Poule mouillée - IPA - 6,5°

5€ 6,5€ 8€

On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron)

Brasserie Tandem

L'Artic Papayou - Wheat IPA - 5°

5€ 6,5€ 8€

Au goût d'ananas et de mangue

VINS AU VERRE

ROSE

Le gris by villa louise

6€

Var

ROUGE

Domaine Marchesseau 2024

7€

Bourgueil

Syrahvissante 2024

7€

Côte du rhône

Aux notes de mûres, olives et violettes

Cru Godard 2022

7€

Bordeaux

Arômes de pruneaux, dominance sur les fruits rouges. vin corsé et opulent.

BLANC

Pointe D'agrumes 2025

6€

Touraine sauvignon

Loire

Les petites rochettes 2024

7€

Chateau du Breuil

Loire

Chiroulet soleil d'automne

7€

Moelleux - côte de Gascogne

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe)

12€