La Table du Bercail

ENTRÉES

Oeuf parfait , potimarron rôti, crème de sauge et graines de courges torréfiées ***8€***

Velouté du moment 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 ...)

Crémeux glacé citron et chocolat blanc, gel citron et sablé breton ***9€***

Pommes caramélisées façon tatin, sablé en brisure, crème frâiche et caramel ***8€***

Poire rôtie miel et vanille, glace vanille à la fève de tonka, madeleine au chocolat tiède ***10€***

Moelleux chocolat au coeur coulant , boule de glace vanille ***9€***

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

Slow cooked egg, roasted pumpkin, sage cream and roasted squash seeds **8€**

Soup of the moment, refined emmental, cereal bread croutons **8€**

MAIN COURSES

Tender beef chuck, mushroom bourguignon, old fashion mashed potatoes **25€**

French beef palette like pepper steak, fresh home made chips and salad **19€**

Warm lentil salad , leeks in texture, fresh goat cheese crunchy, honey and mustard dressing **18€**

Home made bun, shredded beef, melting raclette, crispy bacon, candled onions **21€**

Catch of the day on the grill, mousseline of cauliflower ans tenders leeks, lemon white butter and capers **22€**

And every week, let's discover our suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

DESSERTS

Gourmet cofee or tea **9€**

(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)

Lemon and white chocolate ice cream, lemon gel and breton shorbread **9€**

Tatin style caramelized apples cracked shortbread, cream and caramel **8€**

Pear roasted with honey and vanilla, vanilla ice cream with tonka bean , madeleine chocolate **10€**

Soft chocolate with a runny heart, vanilla ice cream **9€**

Home made ice cream *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€**
Jamaîcan 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 **3,8€**
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate

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

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5°	**3,8€**	**5€**	**7€**

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPES 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

La Wal 8,5°	**5€**	**6,5€**	**8€**

Brasserie Célestin
Graines de coriandre, pour l'évocation citronnée et le poivre long pour une touche légèrement fumée et rafraîchissante.

La Poule mouillée - IPA- 6,5°	**5€**	**6,5€**	**8€**

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

La Krush- neipa- 5,5°	**5€**	**6,5€**	**8€**

Une bière légère, sans amertume et très fruitée !

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers **6€**
Gard

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€**