

HOTEL
RESTAURANT
LE BERCAIL



CARTE ET MENUS



Le Bercaïl vous souhaite la bienvenue et vous suggère :

LES ENTREES

<i>Assiette Campagnarde</i> (Tourtons, terrine, jambon cru, fromage, salade verte).....	conseillé en plat unique	14 €
<i>Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès</i>		9 €
<i>Terrine de canard au poivre vert</i>		11 €
<i>Melon au Porto (suivant saison)</i>		8 €
<i>Cuisses de grenouilles à la persillade</i>		15 €
<i>Saumon fumé et toasts , bouquet de crevettes roses</i>		13 €
<i>Escargots de Bourgogne la douzaine</i>		11 €
<i>Tourtons du Champsaur, salade verte (les 6)</i>		11 €

LES POISSONS ET VIANDES

<i>Truite façon meunière</i>		13 €
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre Balsamique</i>		17 €
<i>Filets de sole au beurre citronné</i>		14 €
<i>Poulet à la crème façon Bercaïl</i>		13 €
<i>Faux-filet grillé sauce poivrade</i>		17 €
<i>Côtelettes d'agneau grillées aux herbes</i>		15 €
<i>Cassolette de bœuf sauce carottes</i>		12 €
<i>Tranche de gigot sautée à l'ail , gratin Dauphinois</i>		15 €
<i>Andouillette à la crème de champignons</i>		13 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

<i>Assiette des fromages terroir</i>		7 €
<i>Fromage frais en faisselle, crème ou coulis de fruits</i>		5 €
<i>Nougat glacé de Montélimar</i>		8 €
<i>Entremet poires sauce anglaise</i>		7 €
<i>Crème brûlée au Grand Marnier</i>		6 €
<i>Crème Caramel Maison</i>		5 €
<i>Assiette de sorbets « du moment », coulis de fruits frais</i>		7 €
<i>Fraises ou framboises au sucre / chantilly(suivant saison)</i>		6 €
<i>Pâtisserie du jour</i>		7 €

SERVICE COMPRIS

FORMULE RAPIDE19 €



Au choix:

*Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès
Terrine de Canard au poivre vert préparée par nos soins

Au choix:

*Pièce de Bœuf sauce Échalotes
Truite façon meunière
Cassolette de bœuf sauce carottes

Au choix:

*Fromage frais en faisselle à la crème
Crème Caramel Maison*



FORMULE ENFANT..... 10 €

*Viande avec gratin Dauphinois
Dessert Glacé



SERVICE COMPRIS

MENU DU TERROIR25 €



Tourtons du Champsaur et salade verte

*Petits beignets croustillants fourrés de pommes purée,
aromatisés de poireaux émincés frites accompagnés
d'une salade verte aux échalotes.*

Poêlé d'agneau, Gratinée de Ravioles

*Noisettes d'agneau prises dans le gigot, poêlées au
beurre, aromatisées aux herbes de Provence,
accompagnées de champignons.*

*Servie à part, une gratinée de Ravioles (fromages
fraîs, œufs, farine, travaillés à l'ancienne)*

Finie au four avec de la crème fraîche.

Assiette des Fromages Régionaux

Ou

Fromage faisselle crème / coulis

Desserts au choix à la carte :

*Nougat glacé de Montélimar
Entremet poires sauce anglaise
Crème brûlée au Grand Marnier
Crème Caramel Maison*

*Assiette de sorbets « du moment », coulis de fruits frais
Fraises ou framboises au sucre / chantilly (suivant saison
) Pâtisserie du jour*



SERVICE COMPRIS

MENU GOURMAND..... 30 €



Au Choix:

*Escargots de Bourgogne à la persillade
Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre Balsamique*

Noisettes d'agneau aux herbes, garniture de légumes

Assiette des fromages ou faisselle à la crème

----- *Desserts au choix*

Crème brûlée au Grand

Marnier Nougat glacé de

Montélimar Pâtisserie du jour

Mousse de poires sauce anglaise

*Fraises ou framboises sucre, ou chantilly (suivant
saison) Assiette de sorbets « du moment » coulis de fruits
frais Crème caramel*



SERVICE COMPRIS