

HOTEL RESTAURANT

**** LE BERCAIL ****



CARTES ET MENUS



Le Bercail vous souhaite la bienvenue et vous suggère :

LES ENTREES

| | |
|---|------|
| Assiette campagnarde (Tourtons, terrine maison, jambon cru, fromage.....salade verte).....conseillé en plat unique..... | 17 € |
| Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès | 12 € |
| Terrine de canard au poivre vert | 12 € |
| Melon au Porto (suivant saison) | 11 € |
| Cuisses de grenouilles à la persillade | 18 € |
| Saumon fumé et toasts, bouquet de crevettes roses | 17 € |
| Escargots de Bourgogne la douzaine | 13 € |
| Tourtons du Champsaur, salade verte (les 6) | 12 € |

LES POISSONS ET VIANDES

| | |
|--|------|
| Truite façon meunière..... | 14 € |
| Noix de Saint-Jacques poêlées au vinaigre Balsamique | 19 € |
| Filets de sole au beurre citronné | 16 € |
| Poulet à la crème façon Bercail..... | 14 € |
| Filet de bœuf sauce poivrade | 20 € |
| Côtelettes d'agneau grillées aux herbes..... | 17 € |
| Cassolette de bœuf sauce carottes | 14 € |
| Noisettes d'agneau sautées à l'ail, gratinée de ravioles | 18 € |
| Andouillette à la crème de champignons | 14 € |
| Assiette végétarienne | 14 € |

LES FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Sélection de fromages du terroir | 8 € |
| Fromage frais en faisselle, crème ou coulis de fruits | 6 € |
| Nougat glacé de Montélimar | 9 € |
| Entremet poires sauce anglaise | 8 € |
| Crème brûlée au Grand Marnier..... | 7 € |
| Crème Caramel Maison | 6 € |
| Assiette de sorbets « du moment », coulis de fruits frais | 9 € |
| Fraises ou framboises au sucre / chantilly (suivant saison)..... | 7 € |
| Pâtisserie du jour | 8 € |

SERVICE COMPRIS

FORMULE RAPIDE20€50

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

MENU ENFANT..... 11 €

Viande avec gratin Dauphinois
Glace vanille et chantilly

MENU DU TERROIR28€50

Tourtons du Champsaur et salade verte

Petits beignets croustillants fourrés de pommes purée,
Aromatisés de poireaux émincés frits 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 frais, 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

SERVICE COMPRIS

HOTEL RESTAURANT

LE BERCAIL

MENU GOURMAND.....36 €

Au Choix:

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

Filet de bœuf sauce poivrade, garniture de légumes

Assiette des fromages régionaux ou faisselle à la crème / coulis

Desserts au choix :

Crème brûlée au Grand Marnier
Nougat glacé de Montélimar
Pâtisserie du jour
Entremet 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