

# 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.....	14 €
Salade fraîcheur au vinaigre de Xérès .....	9 €
Terrine de canard au poivre vert .....	11 €
Melon au Porto (suivant saison) .....	8 €
Cuisses de grenouilles à la persillade .....	15 €
Saumon fumé et toasts, bouquet de crevettes roses .....	13 €
Escargots de Bourgogne la douzaine .....	11 €
Tourtons du Champsaur, salade verte (les 6) .....	11 €

**LES POISSONS ET VIANDES**

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

**LES FROMAGES ET DESSERTS**

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

**SERVICE COMPRIS**

## FORMULE RAPIDE .....19 €

### 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..... 10 €

Viande avec gratin Dauphinois  
Dessert Glacé

\*\*\*\*\*

## MENU DU TERROIR .....27 €

### **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.....32 €

### 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  
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**