

Pour accompagner votre apéritif

- Chipirones sauce tartare 9 €
- Patatas bravas 8 €
- Ailes de poulet marinées 7 €
- Eperlans frits 6 €
- Moules gratinées et son beurre à l'ail 9 €
- Pain aux olives et son aioli 6 €
- Boulettes de bœuf sauce crème ail et fines herbes 8 €
- Pain tomaté, fromage fondu et son jambon Ibérique... 11 €

Composez votre planche tapas

- 4 tapas aux choix 24 €
- Saucisson sec d'Auvergne 9 €

Notre bar à croquettes du Bercail :

Au choix à la pièce

- Croquette de crevettes grises 3 €
- Croquette de chorizo 3 €
- Croquette de riz de veau 3 €
- Croquette de volaille maison 3 €
- Croquette de saumon fumé dans notre fumoir 3 €
- Croquette de fromage à la Maredsous 3 €

Nos entrées

- Os à moëlle (2 pcs) et ses toasts 14 €
- Saumon fumé dans notre fumoir 19 €
- Scampis beurre à l'ail maison 15 €
- Le foie gras du Chef Michael Dupont
et son confit de datte 19 €
- Escargots et son beurre à l'ail maison 15 €

*Toutes les entrées présent en plats
ont un supplément de 3 €*

Une seule addition par table

*Veillez respecter la politique de la maison
pour un bon fonctionnement en caisse.
Aucune addition ne se calcule individuellement.
Maximum 6 plats par table.*





Nos viandes

- Steak frites salade : 19 €
- Onglet de bœuf à l'échalotte : 22 €
- Brochette de bœuf XXL (-/+ 400 g) : 25 €
- Tartare de bœuf aux champignons
sur son os à moëlle : 21 €
- Carbonade de bœuf à la Paix Dieu : 21 €
- T-bone de veau sauce blackwell : 21 €
- Côte à l'os de bœuf -/+ 1,3 Kg (pour 1 ou 2 pers) : 49 €
- 1/2 poulet rôti frites et sa salade de chicons : 19 €
- Souris d'agneau confite et légumes d'hiver 26 €
- Effiloché de canard sur son gratin dauphinois
à la truffe 25 €
- Hamburger savoyard du Bercail :
(Hamburger pur bœuf, fromage à raclette, jambon Ibérique)
- Small (Un étage) : 17 €
- Médium (Deux étages) : 24 €
- Large (Trois étages) : 31 €
- XXL (Quatre étages) : 38 €
- Fondue bourguignonne (mini. pour 2 pers) :
- Poulet 19 €
- Bœuf 21 €
- Mixte (Poulet / Bœuf) 20 €

Nos sauces :

- Champignons, poivre, béarnaise, maroilles 3 €
- Mayonnaise maison, tartare, ketchup 2 €

Nos poissons :

- Potence de gambas et sa marinade : **27 €**
- Dos de cabillaud meunière
et son écrasé de pommes de terre à l'ail : **24 €**
- Dos de saumon béarnaise : **21 €**
- Linguines de scampis à la crème de chorizo : **20 €**
- Linguines de scampis à la crème
de truffes, parmesan : **24 €**

Suppléments :

- Légumes chauds **3 €**
- Frites p/pers : **2 €**
- Gratin dauphinois aux truffes **4 €**
- Supplément pain et beurre **2 €**

Plat du Jour :

Chaque midi sauf le Dimanche

13€





Nos spécialités à base de fromage :

- Croziflette : 19 €
- Demi-Reclochon frit : 19 €
- Clarines rôtie au four, pomme de terre
et jambon Ibérique : 19 €
- Crêpe Savoyarde du Bercail :
Poêlée forestière, petite pomme de terre,
fromage à raclette et lard braisé : 21 €

Nos fondues :

(Minimum 2 pers.) Servies avec pain et salade

- Classique 19 €
- Provençale 21 €
- Truffe 25 €

Nos raclettes savoyardes :

(Minimum 2 pers.) +/- 350g par pers.

- Classique (par pers.) 19 €
- Fumée dans notre corps de ferme (par pers.) 21 €
- Fenugrec (goût prononcé de noisette) . (par pers.) 20 €
- Ail des ours (par pers.) 23 €
- Chèvre (par pers.) 23 €
- Truffe (par pers.) 25 €
- Supplément charcuterie (par pers.) 5 €

Menu enfant :

15€

- Croquette de fromage frites
 - Steak frites salade
 - Steak de bœuf haché avec ou sans pain hamburger et frites
 - Nuggets de poulet artisanaux
 - Fish sticks
- +
- Dessert glace aux choix
Vanille fraise chocolat



Menu du Bercaïl :

Entrée :

39€

- Os à moëlle sur ses toasts
ou
- Scampis beurre à l'ail maison
ou
- Escargots beurre à l'ail

Plats :

- Steak frites salade
ou
- 1/2 poulet salade de chicons
ou
- Dos de saumon

Dessert :

- Profiteroles
ou
- Assiette de fromage
ou
- Irish Coffee



Nos desserts :

- *Café ou thé gourmand :* **12 €**
- *Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison :* **10 €**
- *Boule de Berlin Maison, crème vanille ou chocolat :* **9 €**
- *Poire belle Hélène du Chef : Chocolat, amande et son shot de poire cognac :* **10 €**
- *Gaufre façon Brésillienne ou façon Mikado :* **9 €**
- *Tarte au citron meringuée revisitée.* **10 €**
- *Le Dundee's dessert : Glace caramel, beurre salé, Baileys, Kahlúa, crème fraîche , cacao* **10 €**

Notre chariot de fromage :

- *5 morceaux de fromages parmi notre sélection.....* **14 €**

