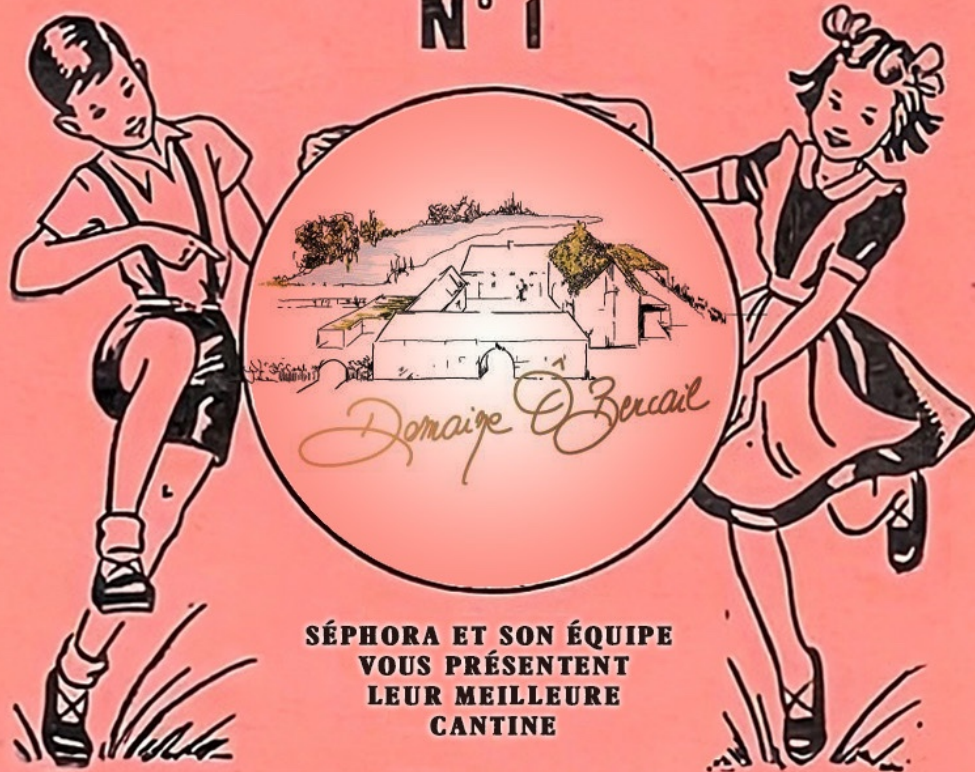


CAHIER DE VACANCES DU RESTAURANT

COURS PRÉPARATOIRE - CLASSE DE 11^e - 6 A 7 ANS

N° 1



SÉPHORA ET SON ÉQUIPE
VOUS PRÉSENTENT
LEUR MEILLEURE
CANTINE

ÉDITIONS  SÉPHORA

Rue des Croisiers, 239 - 7712 Herseaux

Des plats qui réchauffent,
des saveurs qui rassemblent.
Bienvenue chez nous !



Les beaux jours s'installent. le soleil réchauffe
les coeurs et éveille les papilles.

C'est la saison des moments partagés,
des saveurs fraîches et des plaisirs gourmands !

Notre nouvelle carte printemps-été vous invite
à une escapade ensoleillée : colorée, légère,
et généreuse, elle met à l'honneur les produits de saison.

Un véritable instant de douceur et de convivialité
à savourer sans modération.

Toute l'équipe du Bercaïl vous accueille avec plaisir
pour une parenthèse gourmande et ensoleillée.



Domaine Ô Bercaïl

----- Ouvert 6/7 jours, midi et soir -----

Fermé uniquement le mardi

ON COMMENCE BIEN...



Composez votre planche selon votre appétit avec nos tapas :

- *Petite faim : 3 sortes de tapas* 19€
- *Petits plaisirs en bande : 5 sortes de tapas* 29€
- *Plateaux conviviaux : 8 sortes de tapas* 49€
- *Saucisson de chez Defontaine* 9€

- *Pain tomate et jambon Serrano*
- *Pain aioli et olives marinées*
- *Moules à l'ail*
- *Poissons frits sauce tartare*
- *Beignets de crevettes*
- *Calamars à la Romana*
- *Patatas bravas*
- *Aile de poulet à l'ail*
- *Duo de croquettes*
(Crevettes et cheddar)
- *Albondigas*
(Boulettes de bœuf sauce tomate)
- *Pimiento del padrón*
(Petit poivron frit au parmesan)

Nos entrées

- *Saumon fumé dans notre corps de ferme* 19€
- *Croquettes de crevettes grises maison (2 pièces)* 17€
- *Carpaccio de bœuf minute* 17€
- *Terrine de pâté du Chef, toasts et cornichons* 18€
- *Carpaccio de Saint Jacques, crème de vodka, œufs de lompe* 23€

Ô' BERCAIL
NOS COCKTAILS
 SÉLECTION

12€

- *Sangria blanche ou rouge*
Triple sec, sangria blanche ou rouge, plus fruits
- *Americano ou negroni*
Martini rouge et Martini blanc, campari, un filet de gin, glace
- *Mojito classique*
Rhum brun, sucre roux, sprite, menthe fraîche, citron vert et glace pilée
- *Mojito passion*
Passoa, un filet de rhum brun, sprite citron vert, feuilles de menthe et fruits
- *Gin fizz*
Gin, sirop de pulco, sirop de canne et crème fraîche
- *Baiser rouge*
Vodka, sirop de fruits rouge fraise, framboise, jus maracuja et fruits
- *Aie aie aie*
Safari, triple sec, du jus d'ananas et un filet de pulco
- *Hugo Spritz*
St Germain, cava et sirop de sureau
- *Italicus spritz*
Italicus, cava et un filet de jus de pamplemousse
- *Piña colada*
Noix de coco, jus d'ananas, rhum brun et de la crème fraîche
- *Limoncello spritz*
Limoncello, cava, filet de gin et beaucoup de glace

- *Bloody Mary:*
Vodka, jus de tomate, un filet de pulco et quelques gouttes de tabasco shaker
- *La tour de contrôle*
Dans un verre à vin plein de glace, vin blanc, cava avec un filet de sirop de pêche et fruit frais
- *Le neurone*
Get, Baileys et un filet de grenadine avec beaucoup de glace pilée
- *La caipirinha*
Cachaca, sirop de canne, un filet de pulco, citron vert pressée, glace

NOS MOCKTAILS

- *Virgin Mojito*
- *Virgin Mojito passion*
- *Gin tonic sans alcool*
- *Pep's sans alcool*
jus de maracuja sirop de fraise ou framboise et fruit frais
- *Virgin Spritz*

10€

Animal cornu...



n'



Réponse : _____



Ô BERCAIL
 NOS SOFTS & BIÈRES
 SÉLECTION

Nos softs

- Tonic 3,20 €
- Sprite 3,20 €
- Oasis 3,20 €
- Coca ou Coca zéro 3,20 €
- Canada Dry 3,20 €
- Fanta orange 3,20 €
- Fuze tea pétillant 3,20 €
- Ice Tea pêche 3,20 €
- Schweppes agrumes 3,20 €
- Jus d'orange, d'ananas,
de pomme, de tomate 4,20 €
- Red Bull 5,20 €
- 1/4 eau plate ou pétillante... 3,20 €
- 1 L eau plate ou pétillante... 7,20 €
- + sirop grenadine, menthe... 1,50 €

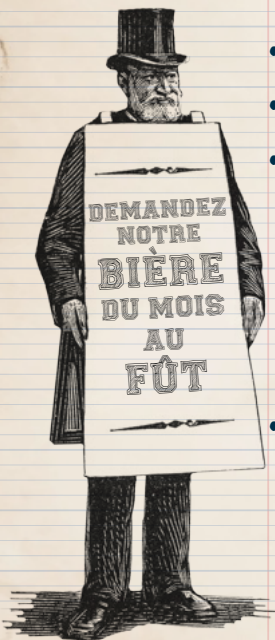
Nos Bières en bouteille

- Liefmans pêche 4,20 €
- Kriek cerise 5,20 €
- Leffe Royale blonde 5,20 €
- Leffe brune 5,20 €
- Corne du Bois des pendus... 5,20 €
- Orval 6,00 €
- Triple Westmalle 5,20 €
- Chimay Bleue 5,20 €
- Moinette 5,20 €
- Bush 6,20 €
- Duvel 5,20 €
- Hoegaarden 4,20 €
- Hoegaarden rosé 5,20 €
- Hoegaarden sans alcool
Rosé ou citron 5 €
- Stella sans alcool 4,20 €

BIÈRE DU MOIS
 DEMANDER
 AU SERVEUR

Nos Bières au Fût

- Ambassadeur Paix Dieu
25 cl 5,20 €
- 33 cl 7,20 €
- 50 cl 8,20 €
- Triple Karmeliet 33 cl 5,20 €
- Stella 25 cl 2,70 €
- 33 cl 3,20 €
- 50 cl 5,20 €





Ô'BERCAIL
MENU DU BERCAIL
 SÉLECTION

ENTRÉE :

- Saumon fumé Maison
- Carpaccio de bœuf
- Croquettes de crevettes

ou

ou

40€

PLATS :

- Steak frites salade
- Brochette de volaille
- Dos de saumon snacké

ou

ou

DESSERT :

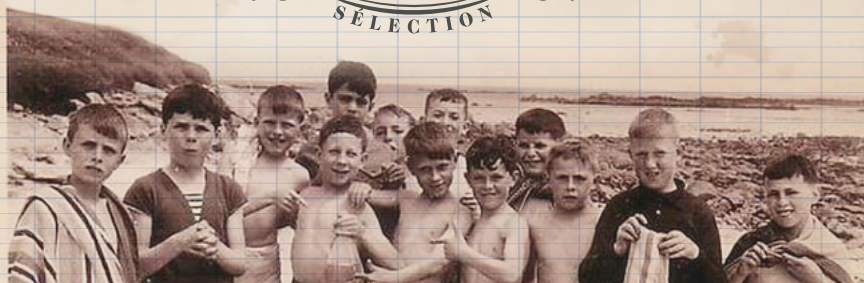
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace
- Dame blanche, chocolat Maison
- Irish Coffee

ou

ou



Ô BERCAIL
NOS APÉRITIFS & VINS
 SÉLECTION

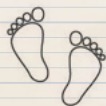


- Martini Blanc ou Rouge..... 7€
- Porto Blanc ou Rouge..... 7€
- Pineau des Charentes..... 7€
- Picon Vin blanc..... 8€
- Campari glace..... 7€
- + Soft..... 2€
- Pisang orange..... 9€
- Vodka Red Bull..... 10€
- Gin Tonic Larios..... 10€
- Gin Tonic Sir Chill..... 12€
- Coupe de Cava..... 7€
- Coupe de Champagne..... 10€
- Kir Royal
(Cassis, Violette, Pêche)..... 11€

Nos vins

- Vin Rouge, Blanc, Rosé
- Au verre..... 5€
- Pichet 1/4 (25 cl)..... 9€
- Pichet 1/2 (50 cl)..... 14€

On n'en a pas besoin en terrasse...



Réponse :





Ô' BERCAIL
NOS SALADES
 SÉLECTION

- *Salade César du Bercaïl* 22€
- *Salade de chèvre chaud & miel* 21€
- *Salade de bœuf Thaï* 25€
- *Salade de croquettes, crevettes grises (2 pers.)* 23€
- *Carpaccio de tomates et burrata, pesto, noix* 21€
- *Tomates crevettes grises* 28€
- *Salade de scampis au curry, pignons de pin, pommes* 23€

Ô' BERCAIL
NOS POISSONS
 SÉLECTION

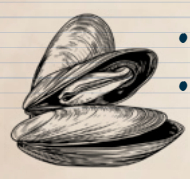
- *Fish & chips du Bercaïl* 22€
- *Aîle de raie meunière* 23€
- *Risotto aux asperges, parmesan et Saint Jacques* 25€
- *Dos de saumon snacké à la béarnaise* 21€

Ô' BERCAIL
NOS PÂTES
 SÉLECTION

- *Tagliatelles au pesto rouge et son poulet croustillant* 23€
- *Tagliatelles aux 3 fromages et ses scampis sautées à l'ail* 23€
- *Tagliatelles sauce Milanaise et burrata* 23€

Nos moules :

- *moules nature* 19€
- *vin blanc* 21€
- *roquefort* 21€
- *à l'ail* 22€





Ô'BERCAIL
MENU CÔTE À L'OS
 SÉLECTION



UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI ET SOIR
 POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE :

- Terrine de pâté du Chef
- ou
- Saumon fumé Maison
- ou
- Carpaccio de bœuf



PLAT :

- Côte à l'os (+- 1,3 Kg)

DESSERT :

- Crêpe
- ou
- Nougat glacé
- ou
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace
- ou
- Irish Coffee



UNE SEULE ADDITION PAR TABLE

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



Ô BERCAIL
NOS VIANDES
 SÉLECTION



- *Américain du Chef* 21€
- *Tartare de bœuf classique du Chef* 21€
- *Steak frites salade* 21€
- *Brochette de bœuf XXL (-/+ 400 g)* 27€
- *Brochette de poulet mariné XXL* 23€
- *Brochette d'agneau* 26€
- *Filet pur de bœuf* 32€
- *Planche Mix Grill : Agneau, Poulet, bœuf et merguez* 24€
- *Carpaccio de bœuf, frites* 21€
- *Onglet de bœuf à l'échalote, frites* 23€
- *Côte à l'os de bœuf (+ 1,3 Kg. en solo ou duo)* 55€
- *Filet pur de cheval, beurre à l'ail* 29€

Nos Burgers :

- *Burger de la mer* Saumon, gambas, croquette de crevettes sauce tartare 25€
- *Burger Italien* Pain brioché pesto, bœuf, mozzarella 22€
- *Burger du Bercail au cheddar* - Small (1 étage) 19€
 - Medium (2 étages) 25€
 - Large (3 étages) 35€

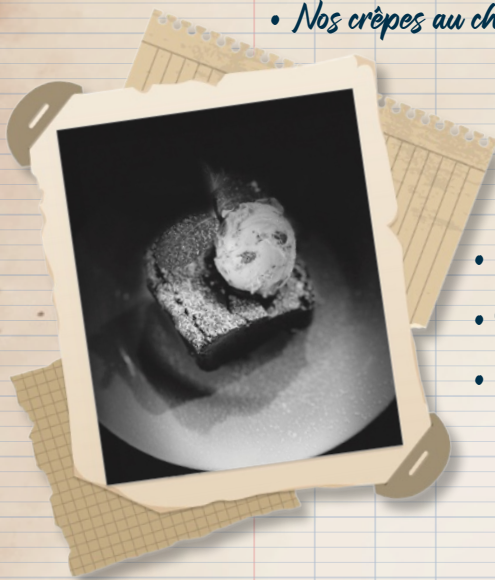
Nos sauces :

- *Mayonnaise maison, ketchup, tartare* 2€
- *Roquefort, béarnaise, poivre, champignons, échalotes* 3€



Ô BERCAIL
 NOS DESSERTS
 SÉLECTION

- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace 10€
- Nougat glacé Maison 10€
- Tarte au citron meringuée revisitée 10€
- Nos crêpes au choix : - Sucre 8,50€
- Glace 9,50€
- Chocolat 10,50€
- Fruits 12€
- Pain perdu du Bercaïl et sa boule de glace 9€
- Mousse au chocolat Maison 10€
- Gentillesse du Bercaïl et son café : 12€



Nos Glaces

- La Dame blanche, chocolat Maison 9€
- La Brésilienne 9€
- La coupe fraise 10€
- Le Tutti Frutti (Fruits et sorbet fruits rouges, passion, citron) 11€
- La coupe advocaat 12€
- Le pain perdu noyé dans son Baileys ou son Amaretto 15€
- Le Colonel (4cl de vodka et sa boule de sorbet citron vert) 12€





Irish Coffee

- *Le Petit joueur* (25 cl) 12€
- *L'Amateur* (33 cl) 14€
- *Le Téméraire* (50 cl) 19€€
- *Le Courageux* (1 L) 29€

*Aussi en version :
Amaretto, Baileys, Vodka,
Cointreau, cognac, Calvados*

- *Café, Thé, Cappuccino* 3€

Nos Dijestifs

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| • <i>Mandarine Napoléon</i> 9€ | • <i>Sambuca</i> 9€ |
| • <i>Limoncello</i> 9€ | • <i>Chartreuse</i> 9€ |
| • <i>Baileys</i> 9€ | • <i>Tequila</i> 9€ |
| • <i>Amaretto</i> 9€ | • <i>Rhum Diplomatico</i> 11€ |
| • <i>Get 27</i> 9€ | • <i>Rhum Dom Papa</i> 12€ |
| • <i>Poire Cognac</i> 9€ | • <i>Rhum Bumbu</i> 12€ |
| • <i>Poire</i> 9€ | • <i>Jack Daniel's</i> 9€ |
| • <i>Cointreau</i> 9€ | • <i>Jack Daniel's Honey</i> 8€ |
| • <i>Grand Marnier</i> 9€ | • <i>Whisky JB</i> 8€ |
| • <i>Grappa</i> 9€ | • <i>Whisky Oban</i> 14€ |
| • <i>Marie Brizard</i> 9€ | • <i>Whisky Lagavulin</i> 14€ |
| • <i>Calvados</i> 9€ | • <i>Whisky Chivas</i> 10€ |
| • <i>Armagnac</i> 9€ | |

Bienvenue au



*Un ancien corps de ferme datant de 1732,
niché dans un écrin de verdure.*

---- UN SERVICE SUR MESURE ----

*Notre équipe, dirigée par un Chef passionné,
vous propose un service clé en main.*

*Que vous planifiez un mariage, une réunion d'affaires,
un anniversaire ou n'importe quel autre événement,
nous nous engageons à créer pour vous et vos convives
une expérience inoubliable,
entièrement personnalisée selon vos souhaits.*





Et Vive les vacances !

