

- ENTRÉES -

Croquette de crevettes	8€
Velouté de courges et noix	7€

- PLATS -

Plat du jour (Uniquement le midi)	15€
Carbonnade flamande, frites	19€
Fricassée de poulet fermier au maroilles, courge rôtie, gaufre de pomme de terre	19€
Dos de lieu noir au lard fumé et risotto champignons	19€
Burger du Bercaïl (steak haché, oignons confits, fourme d'Ambert, butternut)	20€
Croquettes de crevettes	22€
Bo bun Boeuf	18€
Bo bun végétarien	17€
Faux filet de boeuf, jus de viande fumé, frites	26€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS : tenders de poulet/steak haché/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

- DESSERTS -

Dessert du moment	9€
Café gourmand	8€
Assiette de fromages régionaux	10€
Crumble de pomme tatin, glace sésame torréfié	8€
Millefeuille chocolat noisette	9€
Crème brûlée vanille	8€

100% produits frais, 100% fait maison, 100% français

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Picon vin blanc	7,50€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,50€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Porto	5€
Gin tonic	9€

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à consulter la CARTE BAR.

COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR

SOFTS

JUS 20cl	3,8€
Tomate, abricot, orange, pomme,	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Black (au thé noir), Red (Rooibos passion)	
SMOOTHIE	6€
Green revive (Banane, choux kale, mangue et citronnelle)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
GINGER BEER Fever Tree 20cl	4,7€
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€

EAUX

St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
CAFES BIO by Méo	
Expresso / Décaféiné	2,6€
Double	3,2€
Long	2,6€
Crème	3€
Long crème	3€
Double crème	3,6€
Capuccino	3,3€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€
Marnissimo	9€
Wambrechiestan coffee (100% local)	9€
Jamaïcan tea	9€

PLANCHES APÉRITIVES

Tenders de poulet, frites, sauce tartare	12€
Planche fromage régionale	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte(charcuterie et fromage)	15€
Mini croquettes de crevettes (5 pièces)	12€



BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies	3,6€	4,8€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Henry IPA 6° Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° brasserie BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
L'Artic papayou 5° brasserie Singe Savant Aux notes de mangue et d'ananas	5€	6,5€	8€
La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7° Brasserie brique house	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers 6€
Domaine des Captives - Montfrin

ROUGE

Château du moulin vieux - Bordeaux 6,5€
Côtes de bourg

DOMAINE PIGEONNIER DU POUSS- 2021 7€
vin du pays d'Hérault - cépage Carignan

Saint-chinian " 3eme pas sur la lune" 8€
Vin de l'Hérault 2019
Cépage grenache et syrah

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel

Cheverny 6,5€
Val de loire
cépage Chardonnay

HAUT MARIN 6€
Côte de gascogne - Gros Manseng

LES BULLES

Clé 2 Sol (la coupe) 14€

ENGLISH CARD

STARTERS

Shrimp croquettes	8€
Squash and walnut soup	7€

DISHES

Dish of the day (from monday to friday)	15€
Flemish carbonnade, French fries	19€
Farm chicken fricasee with maroilles, roasted squash and its potato waffle	19€
Smoked bacon cod back and its mushroom risotto	19€
Bercail burger (beef, candied onions, fourme d'ambert, butternut) , French fries	20€
Shrimp croquettes, French fries	22€
Beef Bo Bun	18€
Veggie Bo Bun	17€
Ribeye, smoked meat juice, French fries	26€
Extra Sauce (mayonnaise , ketchup)	0,50€
Kid menu : Chicken tenders /chop steak/ Ham - Chocolate cake + 1 drink	9,50€

Desserts

Dessert of the moment	8€
Gourmet coffee	8€
Plate of regional cheeses	10€
Tatin apple crumble, roasted sesame ice cream	8€
Hazelnut chocolate millefeuille	9€
vanilla cream with burnt	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers 5€
Domaine des Captives - Montfrin

RED

Emile grelier 2016 - Bordeaux
6€

WINE OF THE MONTH : GLASS:5€ BOTTLE / 24€

St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020
Loire - Vignoble de la Jarnoterie

Auris- corbières 2018 6,5€
Languedoc

A mon seul désir 2019 7€
Côte du Rhône

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel
Chardonnay 2023 6€
Arnaud de villeneuve

LES BULLES

Clé 2 Sol 12€

Pour plus de vins en bouteille, n'hésitez pas à
consulter la partie carte Bar de l'application