

Menu

- ENTRÉES -

Planche de charcuterie	15€
Planche de fromage	15€
Planche mixte	15€
Planche de tapenade	12€
(olive noire, olive verte, tomate)	
Terrine du Chef	8€

- PLATS -

Burger de boeuf, mayonnaise pesto, chèvre et miel	21€
Salade Caesar façon Bercail (tenders de poulet, œuf mollet)	19€
Pavé de saumon sauce teriyaki, riz noir et julienne de légumes	22€
Paleron de boeuf braisé, purée maison	20€
Carré de porc , poelée de pomme de terre, champignons, jus miel barbecue	19€
Crumble de légumes (aubergines, courgettes, poivron, carottes)	17€
Crumble de légumes et coppa	18€

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Les accompagnements maison : frites, purée, salade, légumes du soleil
(aubergines, courgettes poivrons)
Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS : tenders de poulet/œuf au plat/jambon frites + brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

- DESSERTS -

Café gourmand (café, déca, allongé)	8€
(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)	
Assiette de fromages régionaux	10€
Crème brûlée à la vanille	8€
Moelleux au chocolat coulant caramel	9€
Dame blanche et son chocolat	9€
Tiramisu café	9€
Finger citron (feuilleté , crèmeux citron, ½ sphère glacée vanille citron)	9€
Glace maison	1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€

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

Menu

- STARTERS -

Charcuterie board	€15
Cheese board	€15
Mixed board of cheese and charcuterie	€15
Tapenade board	€12
(black olive, green olive, tomato)	
Chef terrine	7€

- DISHES -

Beef burger, pesto mayonnaise, goat cheese and honey	€21
Caesar salad Bercaïl style (chicken fingers, poached egg)	€19
Salmon steak teriyaki sauce, black rice and vegetable julienne	€22
Braised beef chuck, homemade puree	€20
Pork loin, pan fried potatoes and mushrooms, honey and barbecue juice	19€
Vegetable crumble	17€
Vegetable crumble and coppa	18€

Each week, let's discover our chef's suggestion

homemade side dishes: chips, puree, salad, summer vegetables (eggplant, zucchini, sweet pepper)

Extra sauce €0,50 (mayonnaise, ketchup)

KIDS : chicken fingers/fried egg/ham chips + chocolate brownie + 1 drink €9.5

- DESSERTS -

Gourmet coffee (coffee, decaffeinated coffee, long coffee)	€8
(+ €1 for dubble, tea, cappuccino ...)	
Plate of regional cheese	€10
Vanilla creme brulee	€8
Chocolate fondant and its flowing caramel	€9
Dame blanche and its chocolate	€9
Coffee tiramisu	€9
Lemon finger (flaky, creamy lemon, half sphere of vanilla and lemon ice-cream)	€9
Homemade ice cream	1 scoop €3 / 2 scoops €5,50 / 3 scoops €6,50

100% fresh products, 100% homemade, 100% French

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche, chataigne, ananas, fraise des bois	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, chataigne, 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

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Morning detox (Thé sencha, menthe, romarin, thym et citron)	
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	15€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte(charcuterie et fromage)	15€

SOFTS

JUS 20cl	
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)	
Black (infusion de thé noir bio au citron)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Elsass (cola) Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€
Fever tree ginger 20cl	4,70€
Fever tree grape fruit (pamplemousse) 20cl	4,70€
EAUX	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€



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	3,8€	5€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
La Brebis Galeuse 5,5° La Belle blonde Brasserie Brewbaix	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° Brasserie BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
La Punition 6° Brasserie DB , Roubaix	5€	6,5€	8€
Plan sur la comet - IPA- 6,5° Brasserie Brewbaix, Roubaix	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Le gris by villa louise 6€
Var

ROUGE

Monfrin la Tour 2024 - 7€
Vin du Gard

A la rêverie 2022 7€
Côte du Rhône

Château le Tuquet 2022 7€
Graves

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Macon village 6€
Bourgogne
Vin minéral

A la rêverie 7€
Côte du Rhône

Monfrin la Tour 7€
Vin du gard

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe) 12€