



OBERCAIL

Restaurant - Bar - Tapas

Pour accompagner l'apéritif

- Planche Campagnarde 21 €
(Charcuterie fine et fromage)
- Saucisson sec aux figues 9 €

Pour continuer avec nos tapas

- Pain aioli et olives 6 €
- Pain tomaté et jambon Ibérique 15 €
- Eperlans frits sauce tartare 6 €
- Calamars à la Romana 9 €
- Ailes de poulet marinées maison 6 €
- Patatas Bravas 8 €
- Assortiment de 4 croquettes artisanales
(Poulet, saumon, fromage, crevette) 12 €

Nos entrées

- Saumon fumé maison, ses toasts et sa crème d'échalottes 18 €
- Os à moelle (2 pcs) et ses toasts, fleur de sel 13 €
- Toast chaud au Maroilles 11 €
- Carppaccio maison farci au foie gras et ses truffes 24 €
- Scampis à la crème d'ail 15 €
- Scampis al arrabiata 16 €
- Escargots beurre ail maison 16 €



Menu Viande

43 €

Os à moelle
Ou
Escargots beurre ail maison

Côte à l'os (-/+ 1,3 Kg)
(min. 2 pers.)

Brownie aux noix de pécan
maison et sa crème anglaise
Ou

Irish coffee

Menu Bercaïl

42 €

Saumon fumé maison
Ou
Scampis à la crème d'ail

Coquilles Saint-Jacques
maison
Ou

Blanquette de veau
à l'ancienne

Tarte au citron meringuée
du Bercaïl
Ou

Irish coffee

Nos Spécialités Savoyardes

- Notre Raclette Savoyarde (min. 2 pers.)
Servie avec salade et pomme de terre par pers./19 €
Charcuterie en supplément : par pers./+5 €
- Notre fondue Savoyarde (min. 2 pers.)
Servie pain et salade avec salade
- Classique par pers./21 €
- Aux truffes par pers./26 €
Charcuterie en supplément : par pers./+5 €
- La tartiflette 19 €
Servie pain et salade avec salade
- Fromage des Clarines rôti au four 19 €
- Purée sauce cheddar, crevettes grises et ses œufs mollets en chapelure 21 €
- Pomme de terre farcie chèvre et noix, sur un lit de salade 21 €

Nos Linguines dans la meule de parmesan

- Façon Carbonara 21 €
- Boulettes de bœuf à la Napolitaine 19 €
- Scampis al arrabiata 20 €
- Scampis à la crème d'ail 20 €

Nos Viandes

- Brochette de bœuf XXL (-/+ 400 g) : 25 €
- Steak frites salades : 18 €
- Hamburger montagnard façon tartiflette : 24 €
- Filet de cheval poêlé, beurre à l'ail maison : 29 €
- Filet d'agneau et son jus corsé à l'ail, haricots princesse : 25 €
- Filet de kangourou, beurre au vin rouge et sa poêlée de légumes de saison : 21 €
- Onglet de bœuf à l'échalotte : 23 €
- Côte à l'os (-/+ 1,3 Kg) : (min. 2 pers) 49 €

Nos plats mijotés

- Blanquette de veau à l'ancienne : 22 €
- Carbonade à la Paix Dieu : 19 €
- Poulet Basquaise : 18 €

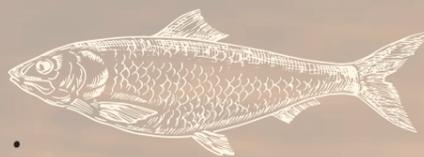
Formule Midi

Plat du jour 12 €



Nos Poissons

- Sole meunière (Prix du jour)
- Daurade entière grillée et sa ratatouille 21 €
- Coquilles Saint-Jacques maison gratinées et sa purée 25 €
- Scampis al arrabiata 18 €
- Scampis à la crème d'ail 18 €



Suppléments :

- Légumes chauds 3 €
- Gratin dauphinois 3 €
- Sauce chaude : champignons, Béarnaise Roquefort - Poivre - Cheddar : 3 €
- Mayonnaise - Ketchup - Tartare : 2 €
- Pain + beurre : 2,50 €
- Frites p/pers : 2 €

Pour les Petits

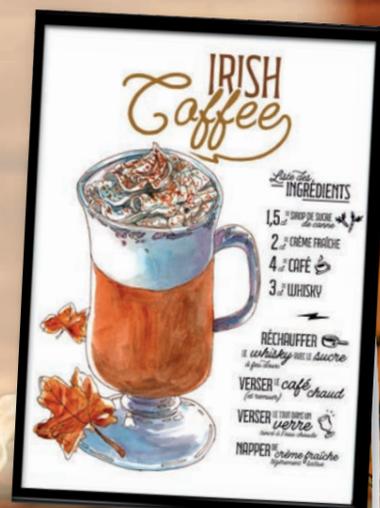
- Steak, frites, salades :
- Hamburger pur bœuf, frites : 12 €
- Croquettes de fromage, frites :
- Boulettes sauce tomate, frites :

Nos Desserts

- Tiramisu Spéculoos 8 €
- Tarte au citron meringuée du Bercaïl 9 €
- Brownie aux noix de pécan maison et sa crème anglaise 9 €
- Tarte fine aux pommes 9 €
- Pain perdu et sa boule de glace 9 €
- Nougat glacé 8 €
- Assiette gourmande 8 €
- Îles fottante et sa crème anglaise 9 €

Nos fameux Irish coffee

- Le Petit joueur (25 cl) 12 €
- L'Amateur (33 cl) 14 €
- Le Téméraire (50 cl) 17 €
- Le Courageux (1l) 29 €



Toutes nos entrées, nos plats, nos formules menus sont disponibles EN EMPORTEUR

Réservation au :

056 34 40 39

04 84 26 89 85

