

ENTRADAS

46. Caponata **vegiee**

Berinjela refogada no azeite com cebola roxa, pimentão vermelho, uva-passa, especiarias e gergelim torrado. Acompanha torradas da casa.

47. Ricotta **vegiee**

Berinjela refogada no azeite com cebola roxa, pimentão vermelho, uva-passa, especiarias e gergelim torrado. Acompanha torradas da casa.

48. Mini Assiette de "tapas"

Pequeno sortimento de frios e pastas com torradas da casa.

49. Assiette de "tapas"

Sortimento de frios e pastas com torradas da casa.

50. Carpaccio Bercy

Lâmina de carpaccio, molho de mostarda Dijon com alcaparras e parmesão. Acompanha torradas da casa

51. Dip Bercy

Carne moída especial com leve toque de pimenta e especiarias, fatias de tomate de forno cobertas com molho de queijo Bercy® e coalho queimado. Acompanha torradas da casa.

59. Gratin de Camarões

Camarões cobertos com fatias de pêra, cubinhos de gorgonzola e pasta de ricota, queijo coalho queimado no maçarico e molho de damasco com laranja. Acompanha torradas da casa.

CREPES BERCY
EXCLUSIVOS

MASSA DE TAPIOCA - ACRÉSCIMO R\$ 2,50
CASQUINHA DE PARMESÃO - ACRÉSCIMO R\$ 3,50

SALADAS

01. Saint-Malo **léger**

Camarão, repolho-roxo agri-doce, cenoura, maçã verde, folhas verdes, vinagrete oriental e gergelim torrado.

02. La Rochelle **léger**

Frango desfiado Bercy®, caponata de berinjela, repolho-roxo agri-doce, folhas verdes, vinagrete de ervas e especiarias, gergelim torrado.

03. Antibes Veggie **vegiee**

Gorgonzola, ricota, pêra, uva-passa branca, folhas verdes e vinagrete de laranja.

04. Saint-Nazaire

Frango desfiado Bercy®, banana, castanha granulada, gergelim torrado, folhas verdes, molho de iogurte com mostarda Dijon e mel.

05. Bastia

Copa, tomate seco, ricota, uva-passa branca, parmesão, folhas verdes e vinagrete de mostarda.

06. Fréjus

Atum, penne (servido frio), azeitona preta, tomate marinado, alface, parmesão e molho de mostarda Dijon com alcaparras.

06. Fréjus Crevettes

Camarão, penne (servido frio), azeitona preta, tomate marinado, alface, parmesão e molho de mostarda Dijon com alcaparras.

08. Salade Carpaccio **vegiee**

Camarão, penne (servido frio), azeitona preta, tomate marinado, alface, parmesão e molho de mostarda Dijon com alcaparras.

20. Caesar Salad Bercy

Mix de folhas, frango desfiado, pasta leve de queijo cottage, fatias de tomate e ovo cozido, molho de iogurte com mostarda Dijon e mel, finalizada com parmesão.

10. Poulet Salad Bowl **léger**

Salada de alface em pedaços, lâminas de pepino, cenoura ralada, fatias de maçã e castanha granulada torrada, temperada com molho de iogurte com mostarda Dijon e mel, coberta com pasta leve de queijo cottage e frango desfiado Bercy®.

53. Bastia com Frango desfiado

Frango desfiado Bercy®, tomate seco, ricota, uva-passa branca, parmesão, folhas verdes e vinagrete de mostarda.

56. La Gallice

Frango desfiado Bercy®, gorgonzola, ricota, pêra, uva-passa branca, folhas verdes e vinagrete de laranja.

63. Fréjus Veggie **vegiee**

Penne (servido frio), azeitona preta, tomate marinado, alface e molho de mostarda Dijon com alcaparras. (queijo parmesão opcional).

64. La Rochelle Veggie **léger** **vegiee**

Caponata de berinjela, repolho-roxo agri-doce, folhas verdes, vinagrete de ervas e especiarias, gergelim torrado.

70. Crevettes Salad Bowl **léger**

Salada de alface em pedaços, quinoa, morangos, lâminas de pepino, tomate e manjeriço, temperada com vinagrete oriental, coberta com pasta leve de queijo Cottage, camarões, caramelo balsâmico e castanhas.

82. Bento Salad

Frango desfiado ao molho de iogurte mostarda e mel, pastinha de ricota com amêndoas laminadas; tomate picadinho com pepino, manjeriço e quinoa; ovo cozido; caponata de berinjela com castanhas; repolho roxo agri-doce com gergelim torrado. Folhas verdes ao vinagrete de mostarda Dijon.

12. Marseille

Frango desfiado Bercy®, mussarela, castanha granulada, banana, gergelim torrado, alface, molho cremoso de mostarda Dijon com mel de abelhas.

13. Lui

Tiras de filé mignon grelhadas, cenoura ralada com gengibre, cebolinho e gergelim torrado, molho cremoso de mostarda Dijon com mel de abelhas e queijo gruyère.

14. Arcachon

Frango desfiado Bercy®, queijo gruyère, fatias de tomate de forno, manjeriço, molho de tomates frescos, rúcula e alface.

15. La Mexicaine

Carne moída especial com leve toque de pimenta e especiarias, queijo cheddar, molho de queijo Bercy®, alface americana e tomate marinado.

16. Côte d'Azur **léger**

Camarão, cubinhos de abacaxi, pimentão vermelho, compota de cebola roxa no azeite, mussarela, molho oriental, manjeriço, rúcula e alface.

17. Caboclo

Carne de sol desfiada, compota de cebola roxa ao vinagre balsâmico e mel de engenho, Catupiry® com ervas e fatias de tomate de forno.

18. Honfleur

Carne de sol desfiada, compota de cebola roxa ao vinagre balsâmico e mel de engenho, Catupiry® com ervas e fatias de tomate de forno.

19. Perpignan

Tiras de filé mignon grelhadas, gorgonzola, léger mussarela, molho de queijo Bercy®, uva-passa branca, alface e rúcula.

21. Aubrac

Tiras de filé mignon grelhadas, molho cremoso de mostarda Dijon com mel de abelhas, mussarela, tomate marinado e alface.

23. L'Americaine

Frango desfiado Bercy®, salame italiano grelhado, queijo cheddar, mussarela, tomate marinado, alface-americana e molho de tomate barbecue.

24. Champagne

Camarão, queijo gruyère, molho de queijo Bercy®, coulis de frutas vermelhas, alface-americana, caramelo balsâmico e amêndoas laminadas.

57. La Plage

Camarão, Catupiry®, mussarela, fatias de tomate ao forno, molho de tomate, manjeriço e alface americana.

58. Martinica

Frango desfiado Bercy®, cubinhos de abacaxi, gruyère, gorgonzola, pasta leve de queijo cottage e alface americana, finalizado com azeite de laranja e amêndoas torradas.

62. Atlantique

Filé de bacalhau desfiado ao pesto de ervas e castanhas, mussarela, molho de queijo Bercy®, fatias de tomate ao forno, azeitona, rúcula e alface.

80. Capri **léger** **vegiee**

Queijo coalho, ricota, pasta leve de queijo cottage, pesto de ervas, fatias de tomate de forno, manjeriço e rúcula.

92. Lacanau **léger**

Camarão, mussarela, maçã verde, molho de queijo Bercy®, molho de tomates frescos, manjeriço e alface-americana.

93. Lampião

Carne de sol desfiada, compota de cebola roxa ao vinagre balsâmico e mel de engenho, queijo coalho, creme de jerimum com gengibre e alface americana.

94. Maria Bonita **léger**

Camarão ao pesto de ervas, queijo coalho e creme de jerimum com gengibre, finalizado com casquinha crocante de parmesão e azeite de laranja.

96. Marco Zero

Frango desfiado Bercy®, queijo coalho, pasta leve de queijo Cottage, tomate e manjeriço, finalizado com casquinha crocante de parmesão, folhas de rúcula e caramelo balsâmico.

97. Brest

Tiras de filé mignon grelhadas, queijo mussarela, ovo estrelado, tomate, alface e molho tomate barbecue.

98. Les Amants

Camarão, mussarela, ricota e pasta leve de queijo cottage, molho de damasco com laranja, castanha e alface americana.

99. Granville

Tiras de filé mignon grelhadas, queijo mussarela, creme de champignons de Paris e palmito ao vinho branco com tomate de forno e orégano.

TRADICIONAIS

CREPES

26. La Portugaise

Mussarela, presunto, ovo estrelado, azeitonas pretas, compota de cebola roxa no azeite, molho de tomates frescos e orégano.

27. Quatre Fromages vegiee

Gruyère, ricota, gorgonzola e parmesão, envolvidos no molho de queijo Bercy®.

28. Jambon/Fromage

Mussarela, presunto, tomate marinado e molho de tomates frescos.

29. Poulet Spéciale

Frango desfiado Bercy®, mussarela, Catupiry®, leve toque de molho de queijo e orégano.

30. Margherita vegiee

Dupla porção de queijo mussarela, tomate marinado, manjericão e molho de tomates frescos.

Coca-Cola

BERCY

DELIVERY
(81)3441.8801

LES ENFANTS

PARA AS CRIANÇAS

67. Crepe de queijo

Dupla porção de queijo mussarela.

68. Crepe misto

Queijo mussarela e presunto.

69. Crepe frango com queijo

Frango desfiado Bercy® com dupla porção de queijo mussarela.

SOBREMESAS

42. Bolinho de Chocolate Bercy®

Bolo de chocolate meio amargo com castanha granulada e amêndoas laminadas, sorvete de creme e calda de chocolate.

43. Sorvete 1 bola

Gruyère, ricota, gorgonzola e parmesão, envolvidos no molho de queijo Bercy®.

44. Sorvete 2 bolas

Duas bolas de sorvete, calda e castanha granulada.

71. Frutas da Estação na Tijela*

72. Frutas da Estação na Tijela com granola e mel*

72. Frutas da Estação na Tijela com sorvete de creme, calda de frutas vermelhas e granola

* DUAS FRUTAS DA ESTAÇÃO.
CONSULTE O GARÇON

33. Deauville

Maçã de forno com amêndoas laminadas e canela, sorvete de creme, calda de caramelo, polvilhado com castanha granulada.

34. Toulon Tradicional

Banana, pasta de chocolate, sorvete de creme, calda de chocolate, polvilhado com castanha granulada.

35. Montpellier

Morango com pasta de chocolate, sorvete de chocolate e coulis de frutas vermelhas, polvilhado com castanha granulada.

36. Crepe Diet au Chocolat

Ganache de chocolate diet, banana, sorvete de creme light, coulis de frutas vermelhas e amêndoas laminadas. [SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR].

CREPES DOCES

TEMOS A OPÇÃO DE MEIO CREPE DOCE, NESTE CASO, SERÁ COBRADO O VALOR DO CREPE MENOS 20%

37. Classique

Pasta de chocolate e calda de chocolate.

38. Toulon Nutella

Banana, Nutella®, sorvete de creme, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

39. Crepe Alfajor

Doce de leite cremoso, banana, calda de chocolate, castanha e sorvete de creme polvilhado com canela.

40. Montpellier Nutella

Morango, Nutella®, sorvete de creme, coulis de frutas vermelhas e amêndoas laminadas.

61. Biarritz

Fatias de goiabada e queijo Catupiry®, castanha granulada, calda de frutas vermelhas e sorvete de creme.

O crepe ficou famoso em toda Europa porque caiu nas graças de Victor Hugo e de seu vizinho, Vicente da Vinci.

Desde o começo do século 20, as creperias começaram a aparecer por toda parte e se tornaram muito populares.

Na Idade Média, era costume deixar um crepe aberto na cozinha para atrair sorte e afastar o fantasma da fome.



e muita história

Antes de jogar o crepe para o ar, os franceses costumam fazer um pedido. Se cair aberto e do lado certo, dizem que o desejo será atendido.

Dizem que o crepe foi inventado "acidental - mente" no interior da França, quando uma senhora derramou mingau de farinha no fogão e viu que a massa cozinhava bem rápido.

A primeira receita de crepe foi encontrada na França por volta de 1390 em um livro chamado Manger de Paris.

Procure por **#cardapiobercy** em nossas redes sociais e veja fotos dos nossos pratos

BERCYVILLAGE.COM.BR

[/BERCYCREPESALADAS](https://www.facebook.com/BERCYCREPESALADAS)

[@BERCYVILLAGE](https://www.instagram.com/BERCYVILLAGE)

OBSERVAÇÕES

Não trocamos ingredientes. Exceto os molhos.

Não servimos crepes ou saladas divididos. Recomendamos não alterar a composição original dos pratos. Entretanto, ingredientes podem ser acrescentados, conforme os grupos abaixo.

ESTES GRUPOS NÃO SÃO SERVIDOS SEPARADOS DOS PRATOS.

GRUPO A (P/PORÇÃO)

Atum | Bacalhau | Camarão | Filé Mignon | Ganache de Chocolate Diet | Nutella ®

GRUPO B (P/PORÇÃO)

Caponata de Berinjela | Carne Móida Especial | Copa | Carne de Sol | Catupiry® | Doce de Leite | Frango Desfiado Bercy® | Gorgonzola | Lonzino | Morango | Pasta de Chocolate | Penne | Queijo Cheddar | Queijo Gruyère | Queijo Ricota | Sorvete | Tomate Seco

GRUPO C (P/PORÇÃO)

Banana em Calda | Coulis de Frutas Vermelhas | Creme de Cogumelos e Palmito ao Vinho Branco | Maçã de Forno | Molho Cremoso de Mostarda | Molho de Queijo Bercy® | Ovo | Presunto Cozido | Queijo Coalho | Queijo Mussarela | Salame Italiano

GRUPO D (P/PORÇÃO)

Amêndoas Laminadas | Azeitona Preta | Batata Palha | Caramelo Balsâmico | Castanha Granulada | Chantilly | Creme de Jerimum com Gengibre | Frutas e Verduras Frescas exceto Morango | Goiabada | Molhos de Salada | Molho Rosé | Molho de Tomates Frescos | Molho Tomate Barbecue | Parmesão Ralado | Repolho Roxo Agri-doce | Sumo de Limão | Tareco | Uva Passa Branca.

PROCON Rua Floriano Peixoto, 141 | Bairro de São José, Recife - PE | ícone do telefone (81) 3181-7000