



Le Bistrot

AU CHÂTEAU DE BERNE, LE BISTROT EST OUVERT TOUS LES MIDIS DE 12H A 14H30.
Sa cuisine est authentique, les produits sont frais et faits maison. Les plats proposés respectent les cycles de saisons et la carte regorge de trésors culinaires de la région. Dans l'ère du temps, le Bistrot inspire une parenthèse déjeuner conviviale et authentique, accompagné bien sur, des vins du domaine. *Prix nets service inclus*





LA FORMULE
"DU TERROIR"
Assortiment
de charcuteries et Fromages
& 1 verre de vin "Terres de Berne"
/ 24 €

Le Bistrot

ASSIETTE
DE CHARCUTERIES
ITALIENNES
/ 16 €

ASSIETTE DE FROMAGES
affinés dans les caves
du Cha[^]teau de Berne
/ 12 €



FORMULE DE LA SEMAINE

Entrée - Plat - Dessert
/ 32 €

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
/ 26 €



ENTREES

ŒUF PARFAIT et son vélouté de champignons de saison, châtaignes caramélisées / 13 €

FOIE GRAS MAISON et sa figue rôtie / 15 €

SALADE DE CHEVRE CHAUD, bardé au lard paysan / 14 €

TATAKI DE THON aux sésames émulsion gingembre, wasabi / 16 €



PLATS

FILET DE BŒUF, sauce truffe / 34 €

CROUSTILLANT D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE jus court thym citron du jardin et ail en chemise / 24 €

PECHE DU JOUR ET GAMBAS, en marmite, croutons et sauce rouille / 24 €

BURGER DE BŒUF HACHE MAISON duxelle de champignons, oignons à la plancha, reblochon fondu et lard / 22 €

CROUSTILLANT DE SAUMON, sauce à l'oseille / 22 €

TRAVERS DE PORC à l'aigre douce / 23 €

Du pain sans gluten est disponible sur demande Veuillez noter qu'un tableau des allergènes est disponible au comptoir



PIZZAS

5 FROMAGES Base tomate, mozzarella, assortiment de fromages italiens / 15 €

ETOILE DE BERNE TRUFEE Base crème, mozzarella, emmental, jambon blanc cuit à la truffe d'été, champignons, pointe pesto / 17 €

MAROILLE Base crème, mozzarella, oignons et lardons cuit à la plancha, pomme de terre maroilles / 15 €

CHEVRE Base crème, mozzarella, chèvre, coings caramélisés, pignons, roquette, condiment pomme et piment d'Espelette / 15 €

LA FORESTIERE Base crème à la châtaigne, mozzarella, champignons de saison, persillade, copeaux de châtaigne, chips de lard / 15 €

ANDOUILLETTE Base moutarde à l'ancienne, mozzarella, oignons rouge, andouillette, persil frais / 15 €

MENU ENFANT

Pizza marguerite ou steak **hache** ou poisson du jour + 1 glace / 15 €

DESSERTS

COOKIES TIÈDE À LA NOISETTE, praliné et caramel / sorbet citron / 7 €

CHEESE CAKE CITRON VERT, coulis fraise, brisure speculos / 7 €

PÂTISSERIE DU JOUR / 6 €

PAVLOVA PASSION, espuma coco, glace coco / 7 €

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX / 2,50 € / la boule

Glaces : Vanille, Chocolat, café, caramel, noisettes - Sorbets : Framboise, fraise, citron, coco, fruit de la passion, poire

