



Le Bistrot

AU CHÂTEAU DE BERNE, LE BISTROT EST OUVERT TOUS LES MIDIS DE 12H A 14H30 ET LE LUNDI ET MARDI SOIR.
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 velouté de champignons de saison, châtaignes caramélisées / 13 €

FOIE GRAS MAISON et sa figue rôtie / 15 €

BRUSCHETTA DE CHEVRE, plégumes d'automne à l'estragon, poire confite et lard séché / 15 €

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

SALADE DE MAGRET FACON PASTRAMI navet boule d'or et pignons de pin / 15 €

SALADE D'ARTICHAUT, jambon cru, parmesan et tomates cerises / 15 €

PLATS

FILET DE BŒUF, sauce porto et ses copeaux de truffes d'été / 34 €

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

FILET DE SAINT PIERRE, émulsion de courge aux shitakés et girolles aigre douce / 26 €

BURGER DE BŒUF HACHE MAISON duxelle de champignons, oignons à la plancha, reblochon fondu et lard / 24 €

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

PAVE DE SANDRE sauce au vin « château rouge », compotée de fenouil et figes caramélisées / 24 €

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 €

REINE BLANCHE Base crème, mozzarella, emmental, jambon blanc cocido Iberico, pesto, champignons / 15 €

CARPACCIO DI CARNE

> Base tomate, mozzarella, soubressade, carpaccio de bœuf, crème balsamique, roquette, pesto et parmesan / 15 €

POTAGER Base pesto d'épinards, mozzarella, légumes de saison persillé, tomates cerises, oignons rouges / 15 €

CHEVRE Base crème, mozzarella, chèvre, compotée de figues, miel, figue fraîche, pignons, roquette / 15 €

LA FORESTIERE Base crème à la châtaigne, mozzarella, girolles, persillade, copeaux de châtaigne, chips de lard / 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 / 7 €

PAVLOVA FRUITS ROUGES, 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

