




Le Bistrot



AU CHÂTEAU DE BERNE, LE BISTROT EST OUVERT TOUS LES JOURS MIDIS ET SOIRS
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, accompagnée bien sur, des vins du domaine. *Prix nets service inclus*



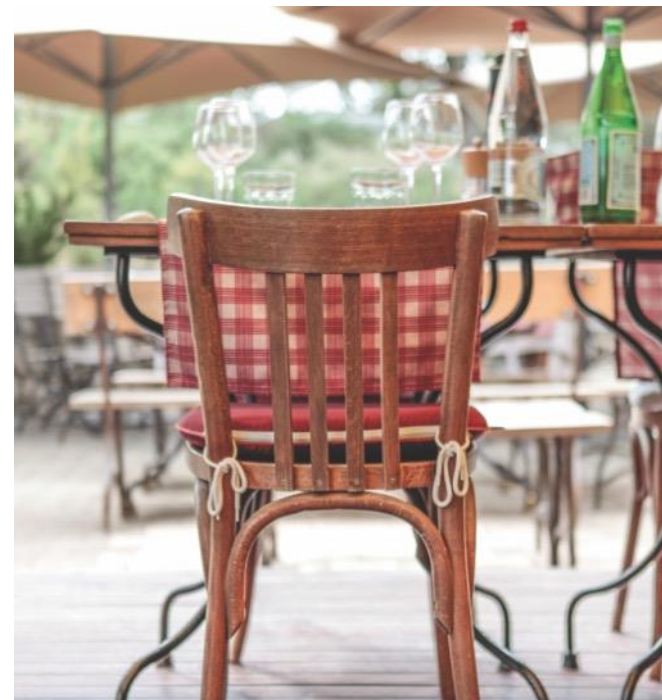


**LA FORMULE
"DU TERROIR"**
Assortiment
de charcuteries et Fromages
& 1 verre de vin "Terres de Berne"
/ **24 €**

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
/ **33 €**

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
/ **27 €**



ENTREES

SALADE CESAR AUX GAMBAS Salade Romaine , croutons, sauce césar maison, lard séché / **15 €**

TENTACULE DE POULPE À la plancha, jus de tomates rôties au basilic, crème balsamique et roquette * / **16 €**

SALADE DE BŒUF THAÏ, Tomates fraîches, oignons rouges, menthe, coriandre, sauce asiatique / **15 €**

BURRATINA Sur sa brunoise de tomates multicolore relevées aux saveurs du Sud * / **15 €**

PLATS

QUEUE DE LANGOUSTE Décortiquée sur son quinoa et légumes du jardin grillés et marinés / **34 €**

BURGER DU CHEF Pain au poivre noir, Bœuf haché, sauce cheddar maison, oignon rouge à la plancha, cornichon aigre doux et lard / **24 €**

BURGER DE SAUMON Pain au citron , croustillant de saumon, crème aux herbes et crudités / **24 €**

ENTRECOTE « SIMMENTHAL » Beurre persillade ou sauce du jour * / **24 €**

PLUMA DE PORC À l'Italienne, roquette, parmesan, crème balsamique et tomates confites * / **24 €**

STEAK D'ESPADON A la plancha, sauce tomate et câpres * / **24 €**

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



PIZZAS

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

5 FROMAGES Base tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, pecorino, parmesan / 14 €

CARPACCIO DE BŒUF OU DE SAUMON / 15 €

Bœuf : Base tomate, mozzarella, soubressade, carpaccio, pecorino, roquette

Saumon : Base crème citronnée, mozzarella, carpaccio de saumon, guacamole, oignons rouges

LA CHEDDAR DE ZARA Base cheddar maison, mozzarella, cubes de cheddar, viande hachée, piccoli peperoni, pousses d'épinard / 15 €

LA BURRATINA Base tomate, mozzarella, pesto, Burratina, roquette, parmesan aux olives et piments / 14 €

(supplément jambon cru supérieur 3€)

POUR LES AMATEURS DE PÂTE

LA PÂTE A PIZZA AUX TOMATES SECHEES / 15 € - Garniture au choix :

LA VEGETARIENNE Mozzarella, légumes grillés de saison

LA DOLCE VITA Mozzarella, tomates cerises mondées, anchois, basilic frais

MENU ENFANT

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

DESSERTS

PROFITEROLE et noix de pécan caramélisées / 6€

PANACOTTA, marmelade abricot au muscat de notre domaine / 6€

PÂTISSERIE DU JOUR / 6 €

PAVLOVA aux fraises de notre jardin et baies roses / 7€

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

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, noisettes, barbe à papa, pistache

Sorbets : Framboise, fraise, citron, coco, fruit de la passion, poire,

