



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
/ 33 €

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
/ 27 €



ENTREES

TARTE FINE de chèvre, brocolis et tomates confites / 14 €

FOIE GRAS poêlé condiment de betterave, espuma de céleri et son caramel de Navet * / 16 €

SALADE DE MACHES fenouil émincé et gambas flambées au Pastis * / 15 €

PETONCLES juste saisis sur ses poireaux à la crème aux grains de vanille, émulsion de choux fleur au curry * / 15 €



PLATS

FILET DE BŒUF en sauce et ses salsifis braisés * / 29 €

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

FILET DE DAURADE et sa bisque de gambas à l'estragon * / 24 €

BURGER DE BŒUF MAISON oignons à la plancha, cornichons aigre doux, pommes de terre grenaille émincées, lard et morbier fondu/ 22 €

CABILLAUD snacké aux épices pastrami, jus de viande à l'échalote * / 22 €

MAGRET DE CANARD sauce clémentine et ses endives caramélisées et pousses d'épinard * / 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, confit d'ailles, pignons, roquette, condiment pomme et piment d'Espelette / 15 €

LA MEDITERRANIENNE Base tomate, gambas flambées au pastis, crème d'anchois maison / 15 €

LA PERIGOURDINE Base tomate, mozzarella, foie gras poêlé, magret de canard pomme de terre, roquette, croutons / 15 €

MENU ENFANT

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

DESSERTS

COULANT CHOCOLAT, noisettes grillées, glace vanille / 7 €

SALADE D'ANANAS, et coriandre, sorbet coco / 6 €*

PÂTISSERIE DU JOUR / 6 €

PROFITEROLE MAISON, sauce chocolat caraïbe / 6 €

ILE FLOTANTE, sauce caramel, amandes grillées / 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

