



Le Bistrot



AU CHÂTEAU DE BERNE, LE BISTROT EST OUVERT TOUS LES MIDIS DE 12H A 14H.

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**

Entréé - Plat - Dessert
/ **33 €**

Entréé - 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 ITALIENNE, Artichauts, tomates confites, speck, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe / **15 €**

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

PLATS

FIHOMARD BLEU EUROPEEN Décortiqué sur son risotto de vermicelles Brunis / **39 €**

BURGER DU CHEF Pain à la truffe, steak de canard, escalope de foie gras, sauce barbecue maison, oignon rouge à la plancha, cornichon aigre doux / **25 €**

DARNE DE SAUMON Laquée aux saveurs d'Asie, wok de nouilles sautées, espuma wasabi et gingembre/ **23 €**

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

FILET DE VEAU Sauce rhubarbe et pamplemousse * / **24 €**

STEAK DE THON A la plancha , crème balsamique aux fruits rouges, écorce de citron vert * / **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 Base tomate, mozzarella, soubressade, carpaccio, pecorino, roquette / 16 €

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

VEGETARIENNE Base crème curry chou fleur, mozzarella, légumes grillés de saison / 14 €

LA BURRATINA Base tomate, mozzarella, pesto, Burratina, roquette (supplément « Cullata » 3€) / 14 €

MENU ENFANT

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



DESSERTS

PROFITEROLE et noix de pécan caramélisées 6€

MOUSSE AU CHOCOLAT caranoa, éclats de cacahuètes 6€

PÂTISSERIE DU JOUR / 6 €

PAVLOVA AUX AGRUMES 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