

Le Bistrot

ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

Côté terroir / Local side

PLANCHE DE CHARCUTERIES / 16 €

Jambon de Parme, Coppa, Speck, Spinatta, Saucisson
Charcuterie platter

Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson

PLANCHE DE FROMAGES / 14€

Saint Marcelin, Mimolette, Tome de brebis, Saint Nectaire,
Comté et Reblochon

Cheese platter

*Saint Marcelin, Mimolette, Goat Tome, Saint Nectaire,
Comté & Reblochon*

FORMULE DU TERROIR / 24€

Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne"
*Terroir platter : Selection of cheeses & charcuterie with a glass
of "Terres de Berne" wine*



Bib Gourmand



ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

Entrées

LA DAURADE / 16€

Filet de daurade mariné aux agrumes,
crémeux au combawa et condiment aux radis

SEA BREAM

*Filet of sea bream marinated with citrus fruit,
with a kaffir lime cream and radish condiment*

**(3, 5, 7, 10, 11, 12, 14)*

LE CHOU FARCI / 16€

Chou farci, sauce vin rouge, lard et truffe

STUFFED CABBAGE

Stuffed cabbage with a red wine sauce, chunky bacon & truffle

**(2, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 14)*

LE FOIE GRAS / 17€

Foie gras maison, déclinaison autour de la clémentine
et saveur poivre de Timut

FOIE GRAS

*Home-made foie gras with variations on the clementine theme
& timut pepper*

**(3, 5, 7, 8, 12, 14)*

LA SAINT JACQUES / 18€

Saint-Jacques dans sa coquille sur son lit de potimarron, émulsion au
vin blanc du domaine et ses jeunes pousses à l'huile de noix

SCALLOP

*Scallop in its shell on a bed of pumpkin, with a Château white wine sauce,
tender salad shoots and walnut dressing*

**(1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 14)*

Plats



ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

LE BURGER / 24 €

Burger montagnard, steak haché, galette de pomme de terre, compotée d'oignons, lard et crème de Cantal

BURGER

Mountain beef burger, with a potato galette, onion and bacon compote and Cantal cream

*(2, 3, 5, 7, 12, 14)

LE CABILLAUD / 25 €

Pavé de cabillaud en croûte de noix et noisettes, sauce au vin du domaine et fraîcheur Combawa

COD STEAK

Cod steak with a walnut and hazelnut crust, Château wine sauce and kaffir lime fraîcheur

*(3, 4, 5, 7, 10, 12, 14)

LA BALLOTINE DE VOLAILLE / 26 €

Ballotine de volaille farcie aux pommes flambées au Calvados et sauce au cidre

CHICKEN BALLOTINE

Stuffed chicken ballotine with potatoes flambéed in Calvados and cider sauce

*(3, 4, 5, 7, 12, 14)

LE BŒUF ROSSINI / 39 €

Filet de Bœuf Rossini, pain de campagne, escalope de foie gras et sauce truffe

STEAK ROSSINI

Fillet steak Rossini, with country bread, escalope of foie gras & truffle sauce

*(7, 8, 12, 14)



ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

Pizzas

MARGUERITE / 12 €

Base tomate, mozzarella, olives

Tomato, mozzarella, olives

*(3, 7, 12, 13, 14)

LA 4 FROMAGES / 14 €

Base tomate, mozzarella, tallegio, gorgonzola, scarmorza fumée et olives

Tomato, mozzarella, tallegio, gorgonzola, smoked scarmorza, olives

*(3, 5, 12, 13, 14)

LA REINE / 14 €

Base crème, mozzarella, champignons de Paris, chèvre et jambon blanc

Cream, mozzarella, mushroom, goat cheese, ham

*(3, 12, 13, 14)

LA CANTAL / 15 €

Base moutarde à l'ancienne, mozzarella, cantal,

oignons et lardons caramélisés, roquette

Old-fashioned mustard, mozzarella, cantal,

caramelized onions and lardons, rocket

*(3, 12, 13, 14)

LA CALZONE CALVADOS / 15 €

Base crème, mozzarella, œuf, jambon, pomme de terre, oignons,

camembert, flambés au calvados

Cream, mozzarella, egg, ham, potato, onion, camembert,

flambéed with calvados

*(3, 12, 13, 14)



Bib Gourmand



Desserts

LA CRÈME BRULÉE VANILLE / 9 €

LE COOKIE / 10 €

Cookie noisette, glace noisette, espuma noisette
Hazelnut cookie, hazelnut ice cream, hazelnut espuma
**(2, 3, 5, 12)*

LE CAFÉ GOURMAND / 12 €

Espresso coffee with an assortment of delicacies
**(2, 3, 12)*

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON

3,50 € / la boule

Glaces : Vanille, Chocolat, pistache, caramel, noisettes
Sorbets : Fraise, coco, mangue passion, citron, rosé du domaine
Nappage : Sauce caramel, sauce chocolat, amandes caramélisées,
cookies, perles de chocolat croustillante

A selection of home-made ice cream and sorbet

Ice creams : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Hazelnut
Sorbets : Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit, Lemon, Château Rosé
Toppings : Caramel or Chocolate Sauce, Caramelized Almonds,
Cookies Crunchy Chocolate Drops

Menu enfant

15€

Steak haché ou poisson du jour ou pizza marguerite
Chopped steak or fish of the day or margarita pizza

Accompagnements frites ou légumes du jour
Served with fries or vegetables

Glace au choix
Selection of ice creams



CHATEAU DE
BERNE
EN PROVENCE

ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS



Bib Gourmand



Prix nets service inclus

*Allergènes : 1. Mollusques - Molluscs ; 2. Œufs - Eggs ; 3. Lait - Dairy ; 4. Arachides - Peanuts ; 5. Fruits à coque - Nuts ; 6. Sésame ; 7. Sulfites - Sulphites ; 8. Céleri - Celery ; 9. Crustacés - Shellfish ; 10. Poissons - Fish ; 11. Moutarde - Mustard ; 12. Gluten ; 13. Soja - Soy ; 14. Lupin