



Carte Room Service



Prix nets, service compris

Le room service vous est proposé tous les jours 24h/24



Room Service

COCKTAIL

Cocktail Signature	25€
Champagne, Sucre Brun Miel de Lavande , Marc de Berne, Citron de Menton	
Lou Pebroun	22€
Rhum Caraxes, crème de Pêche, Sirop de Gingembre, dès de poivron, estragon, Tonic Agrume	
Berne Authentique	22€
Rosé de Berne, Sirop Maison de Lavande, décoction Lavande, jus de Citron	
Grappe de Berne	22€
Rouge de Berne, Gentiane de Provence, jus d'Orange, Sirop Maison aux épices	
Terre de Violette	22€
Gin XII, vermouth de Provence, Thé Blanc, jus de Pomme, Sirop Maison de Violette, Bitter Orange	
Fraicheur de Provence	22€
Whisky La Durance, Thé Menthe, Sirop de Sureau, jus de Citron Vert, Menthe Fraiche	
Horizon du Domaine	22€
Champagne, Limoncello de Menton, Orange Colombo, Infusion Verveine Citronnelle	

MOCKTAIL

Rouge Désir	18€
Jus de Raisin Maison, Sirop de Mûre, Lait d'amande, Coulis de Fruits Rouges Maison	
Nectar du Domaine	18€
Infusion de menthe, Nectar de Poire, jus de Citron Vert, sirop de Laurier Maison	
Jardin Verdoyant	18€
Mix concombre, Menthe, Romarin, jus de Citron, sirop d'Agave, Ginger Beer	

Pour la carte du bar complète veuillez contacter le 432.



Room Service

BOISSONS CHAUDES

CAFES

Expresso	5€
Double Espresso	7€
Américain	6€
Capuccino	8€
Café Latte	8€
Décaféiné	5€

THES VERTS

Citron-Mangue	6€
Pêche-Goyave-Gingembre	
Fraise-Jasmin-Piment (BIO)	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre citron - Mélange de thé vert de Chine	
Sencha et thé blanc Pai	

NOIRS

Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	6€
Lady Star (Ceylan Agrumes) - Fraise-Framboise	

BLANC

White Monkey	6€
--------------	----

INFUSIONS

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille, Menthe Fraîche	7€
--	----

CHOCOLATS

Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	7€
Chocolat chaud Viennois	9€
Chocolat chaud Frenchy: Chocolat et Grand Marnier	12€

Room Service

Durant l'ouverture de notre restaurant Le Jardin de Berne :

Assiette de charcuterie et fromage et bol de salade verte	22€
Salade maraichère, huile d'olive du Domaine et vinaigre balsamique d'Alain Ignace	18€
Cheeseburger, viande Salers, frites au paprika fumé	36€
Filet de poisson du moment grillé, légumes vapeur	35€
Pâtes fraîches, confit de tomate, basilic et parmesan (<i>végétarien</i>)	33€
Notre pizza, jambon et salade	34€
Bol de frites	12€
Assiette de fromage	18€
Brownies chocolat et noix de pécan, glace caramel	20€
NOS BOCAUX MAISON 24/24 ET 7/7 :	
Terrine de campagne, cornichons et chutney de fruit	18€
Soupe du moment, croûtons	15€
Lotte à la sétoise, jeune poireaux et champignons	24€
Cuisse de volaille au vin et à la lie du Domaine	20€
Artichaut barigoule, lard et oignon	12€
Purée de pomme de terre	10€
Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées	16€
Far Breton, pruneaux et vieux rhum	16€
Bocal de glace et sorbet du moment	14€



Room Service

SÉLECTION DE VINS

VIN AU VERRE 14cl

<i>Rosé</i> - AOP Côtes de Provence, Château de Berne 2020	12€
<i>Blanc</i> - AOP Côtes de Provence, Château de Berne 2020	12€
<i>Rouge</i> - AOP Côtes de Provence, Château de Berne 2020	12€

VINS ROSÉS 75cl

2019 IGP Vin de Pays des Maures, Château St Roux « Friponne »	28€
2018 AOC Côtes de Provence, Domaine de la Font des pères	48€
2020 AOP Côtes de Provence, Château de Berne	48€

VINS BLANCS 75cl

2018 AOP Coteaux Varois en Provence, Domaine Valcolombe	37€
2019 AOP Côtes de Provence, Château de Berne	48€

VINS ROUGES 75cl

2017 AOP Côtes de Provence Château de Berne	48€
---	-----



Room Service

MENU PIQUE-NIQUE

Seulement à emporter le midi

A commander auprès de la réception la veille

45€ adultes

25€ enfants

Terrine de campagne maison et pain de notre Boulanger.

Légume de nos potagers et producteurs à manger crus, pesto de tomate et basilic

Taboulé coriandre, saumon fumé et citron vert

Pâtisserie du jour

½ bouteille "Terres de Berne" rosé par personne (Adulte),
1 soda par personne (Enfant),
1 bouteille d'eau par personne



Le petit-déjeuner

VOTRE JUS DE FRUIT

<i>Fruits Pressés 25cl</i>	15€
Orange	
Pamplemousse	
Citron	
<i>Jus Fruits 25cl</i>	9€
Orange	
Pamplemousse	
Banane	
Mangue	
Ananas	
Passion	
Cranberry	
Fraise	
<i>Jus Fruits Frais 33cl</i>	12€
Benedetti Abricot	
Benedetti Pêche	
Benedetti Poire	
Benedetti Pomme	
Benedetti Pomme-Framboise	
Benedetti Tomate	

Le petit-déjeuner

VOS BOISSONS CHAUDES

CAFES	
Expresso	7€
Café filtre	9€
Américain	9€
Capuccino	9€
Décaféiné	9€
THES VERTS :	6€
Citron-Mangue	
Pêche-Goyave-Gingembre	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre	
citron - Mélange de thé vert de Chine Sencha	
BLANC :	6€
Thé blanc Pai	
INFUSIONS	6€
Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	
CHOCOLATS	
Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	9€
Chocolat froid	9€
EAUX	
Eau plate	9€
Eau gazeuse	9€

Le petit-déjeuner
CONTINENTAL
45€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, riz au lait

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boisson Chaude:

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de Fruit:

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Lait froid ou chaud ½ écrémé

Lait froid ou chaud écrémé

Lait froid ou chaud entier

Crème

Lait de soja froid ou chaud

Lait d'amande froid ou chaud

Le petit-déjeuner
AMERICAIN
55€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, riz au lait

Pancakes

Nature, sucre, Nutella, sirop d'érable

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boisson Chaude:

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de Fruit:

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Laitage

CHAUD:

Omelette

Nature

Jambon

Champignon

Tomate

Herbes

Fromage

Oignons

Salade

Bacon

Œufs brouillés, Œufs au plat, Œufs dur, Œufs à la coque, Œuf
Bénédictine