



LA TERRASSE DE BERNE



LA TERRASSE DE BERNE

Le chef vous invite à vivre un vrai moment d'amitié et de convivialité autour de plats à partager.

CAFÉTERIE & DIGESTIFS

Expresso	5€
Double Expresso	8€
Noisette	5€
Latte	7€
Flat White	7€
Américain	7€
Café au Lait ou Cappuccino	7€
Thé	8€
Infusion	7€
Chocolat chaud maison	10€

SÉLECTIONS DE DIGESTIFS

<i>Liqueurs</i>	15€
Fraise, Framboise, Abricot, Mandarine, Manzana, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Bénédicte, Génépi, Fernet Branca, Jägermeister	
<i>Crèmes</i>	15€
Mûre, Pêche, Cassis, Framboise...	
<i>Autres</i>	
Marc de Bourgogne	19€
Marc de Provence Berne	20€
Vieille Prune	20€
Grappa	15€
Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch	20€



Prix nets, service inclus

SÉLECTION DES VINS

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Terres de Berne *	42€
IGP Méditerranée Château St Roux « Friponne » *	38€
Côtes de Provence Château de Berne *	58€

LES VINS BLANCS

Côtes de Provence, Terres de Berne *	42€
2018 Coteaux Varois en Provence Domaine Valcolombe	37€
2016 IGP Vin de Pays, Château La Martinette « Imbroglia »	34€
2019 IGP Méditerranée Domaine Richeaume « Columelle »	50€
Côtes de Provence Château de Berne *	58€

LES VINS ROUGES

Côtes de Provence, Terres de Berne *	42€
Côtes de Provence, Château de Berne *	58€
2014 Côtes de Provence Domaine de la Pertuade « Arthus »	98€

MENU 75 €

*Composé d'une entrée, d'un plat,
d'une garniture et d'un dessert ou d'un fromage
(hors Côte de bœuf)*



VIRTUOSO
HOTEL & SPA

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus



VIRTUOSO
HOTEL & SPA

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

ENTRÉES

Caillette vigneronne, chutney de raisin au vin rouge, herbes et radis en pickles	18€/pers
Poulpe de méditerranée croustillant, pois chiche crémeux et frit, coriandre et citron	21€/pers
Bagna cauda à l'anchois de Collioure	17€/pers



VIRTUOSO

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES CHAMPAGNES

<i>Blanc</i> Champagne, Henriot Blanc de Blanc	29€
<i>Rosé</i> Champagne, Henriot Rosé	31€

LES VINS ROSÉS

IGP Vin de Pays des Maures, Château St Roux « Friponne » *	11€
Côtes de Provence, Château de Berne *	14€
Côtes de Provence, Terres de Berne *	9€

LES VINS BLANCS

Côtes de Provence, Château de Berne *	14€
Côtes de Provence, Domaine de Jale	15€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	15€
Patrick Hudelot « Les Plançons »	

LES VINS ROUGES

Côtes de Provence, Château de Berne *	14€
Côtes de Provence, Terres de Berne *	9€
IGP Collines Rhodaniennes Rémi Niéro « Les Agathes »	15€



VIRTUOSO

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

LES COUPS DE CŒURS DE NOTRE SOMMELIÈRE

CHAMPAGNE 75 cl

Henriot Blanc de Blanc	145€
Henriot Rosé	155€

LES VINS BLANCS

Alsace

2011 Alsace Grand Cru Pinot Gris « Altenberg de Bergheim » Domaine G. Lorentz	52€
--	-----

Loire

2015 Vin de France « L'Alizé » Jean Paul David	52€
2019 Sancerre « Les Caillottes » Domaine Pascal Jolivet	66€

Languedoc Roussillon

2014 Coteaux du Languedoc Château Sauvageonne	98€
2014 Limoux Gérard Bertrand « Aigle Royal »	115€
2015 Collioure « Cap Béar » Domaine Les Clos de Paulilles	62€

LES VINS ROUGES

Provence

2014 Côtes de Provence Domaine Saint André de Figuière « Confidentielle »	90€
--	-----

Loire

2014 Sancerre « Sauvage » Domaine Pascal Jolivet	80€
--	-----

Bordeaux

2016 Saint-Emilion Divin de Corbin	68€
------------------------------------	-----

PLATS

Selle d'agneau cuite à la rôtissoire, roulée aux fruits secs, jus d'agneau	2pers min 35€/pers
---	--------------------

Côte de bœuf maturée 3 à 4 semaines cuite à la braise, romarin croustillant, sabayon au thym-citron	2 pers min 65€/pers
--	---------------------

Aile de raie rôtie au four à la calabraise, olive noire, citron et câpre vierge à la marjolaine	2 pers min 44€/pers
--	---------------------

GARNITURES

Bol de salade et herbes aromatiques assaisonnées au vinaigre balsamique d'Alain Ignace	6€/pers
---	---------

Caponata vinaigrée, basilic et olive noire	8€/pers
--	---------

Pommes de terre grenailles primeur rôties à l'ail doux et pousses d'épinard	7€/pers
--	---------

Asperges vertes croquantes, écorce d'orange et ciboulette	10€/pers
---	----------



Prix nets, service inclus



Prix nets, service inclus

FROMAGES

Planche de fromages de Château St-Roux,
chutney et miel de Provence 18€/pers

DESSERTS

Pavlova aux fraises gariguettes 17€/pers

L'île flottante, caramel et amandes grillées 15€/pers

Le millefeuille chocolat Château 73%
praliné au grué de cacao 18€/pers



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

Vin à la Ficelle

La légende raconte qu'au cours du XV^eme siècle, un tavernier de Saint-Pourçain, Gauttier, servait le vin dans des pichets en terre et en étain qui ne lui permettaient pas d'évaluer avec précision la consommation de ses clients. Pour mettre un terme aux discussions interminables sur le prix à payer, il eut l'idée de plonger un bout de ficelle dans les pichets, en faisant un nœud correspondant aux mesures de l'époque, la demi et la pinte.



18c\$

25c\$

50c\$

75c\$

*Tous les vins de nos
Domaines notés d'une *
sont proposés à la ficelle,
Tout quart entamé est dû*



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus