



LA TERRASSE DE BERNE



LA TERRASSE DE BERNE

*The chef invites you to enjoy a true
moment of friendship and conviviality
with our sharing plates.*

COFFEE & DIGESTIVES

Espresso	5€
Double Espresso	8€
Noisette	5€
Latte	7€
Flat White	7€
Café au lait	7€
Americano	7€
Cappuccino	7€
Tea	8€
Herbal tea	7€
Home-made hot chocolate	10€

SELECTION OF DIGESTIVES

<i>Liqueurs</i>	15€
Strawberry, Raspberry, Apricot, Mandarine, Manzana, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Bénédictine, Génépi, Fernet Branca, Jägermeister	
<i>Cream</i>	15€
Blackberry, peach, blackcurrant, raspberry...	
<i>Others</i>	
Marc de Bourgogne	19€
Marc de Provence Berne	20€
Vieille Prune	20€
Grappa	15€
Pear, Raspberry, Mirabelle, Kirsch	20€



Prix nets, service inclus

WINE SELECTION

ROSÉ WINE

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

WHITE WINE

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€

RED WINE

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 €

*Consisting of one starter, one main course,
a side order and a dessert or a cheese board.
(excluding the prime beef rib)*



VIRTUOSO
HOTELS & SPA

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus



VIRTUOSO
HOTELS & SPA

CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

STARTERS

« Caillette vigneronne », raisin chutney with red wine,
herbs and pickled radish 18€/pers

Crispy mediterranean octopus, fried and creamy
chick peas with coriander and lemon 21€/pers

« Bagna cauda » with Collioure anchovies 17€/pers



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

WINE SELECTION BY THE GLASS

CHAMPAGNES

Blanc
Champagne, Henriot Blanc de Blanc 29€

Rosé
Champagne, Henriot Rosé 31€

ROSÉ WINE

IGP Vin de Pays des Maures, Château St Roux « Friponne » * 11€
Côtes de Provence, Château de Berne * 14€
Côtes de Provence, Terres de Berne * 7€

WHITE WINE

Côtes de Provence, Château de Berne * 14€
Côtes de Provence, Domaine de Jale 12€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 15€
Patrick Hudelot « Les Plançons »

RED WINE

Côtes de Provence, Château de Berne * 14€
Côtes de Provence, Terres de Berne * 7€
IGP Collines Rhodaniennes Rémi Niéro « Les Agathes » 15€



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

RECOMMENDATIONS FROM OUR SOMMELIERE

CHAMPAGNE 75 cl

Henriot Blanc de Blanc	145€
Henriot Rosé	155€

WHITE WINE

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€

Bourgogne

	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Patrick Hudelot « Les Plançons »	75€
--	---	-----

RED WINE

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€
------	-------------------------------	-----



Prix nets, service inclus

MAIN COURSE

Saddle of lamb roasted, rolled with dry fruits,
lamb jus
2pers min 35€/pers

Prime beef rib matured 3 to 4 weeks cooked over coals, crispy
rosemary and a lemon-thyme sabayon
2 pers min 65€/pers

Skate wing oven roasted « calabrese » style with black olives,
capers and marjoram
2 pers min 44€/pers

SIDE ORDERS

Bowl of salad with herbs seasoned with a balsamic
vinegar from Alain Ignace
6€/pers

Caponata with basil and black olives
8€/pers

Baby potatoes roasted with garlic and spinach sprouts
7€/pers

Crunchy green asparagus, orange and chives
10€/pers



Prix nets, service inclus

CHEESE

Cheese board from Château St-Roux, chutney 18€/pers

DESSERTS

Pavlova with gariguettes strawberries 16€/pers

Floating island with caramel and grilled almonds 15€/pers

Château chocolate millefeuille 73% with cocoa nibs praliné 18€/pers



CINQ MÔNDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

Vin à la Ficelle

Legend tells that in the 15th century, an innkeeper named Gauttier from Saint-Pourçain served wine in clay and tin pitchers that prevented him from seeing exactly how much his customers had drunk. To put an end to fruitless discussions about how much was owed, he came up with the idea of placing a piece of string in the pitchers and tied a knot in it corresponding to the measurements used at the time, the half-pint and pint.



18c/

25c/

50c/

75c/

*All of our wines from our Estates marked with a * are available a la ficelle.*



CINQ MÔNDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus