



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	7€
Double Expresso	9€
Noisette	8€
Latte	9€
Flat White	9€
Américain	8€
Café au Lait	9€
Cappuccino	9€
Thé	8€
Infusion	7€
Chocolat chaud maison	10€

SÉLECTIONS DE DIGESTIFS

<i>Liqueurs</i>	15€
Fraise, Framboise, Abricot, Mandarine, Manzana, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Bénédictine, 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€
Côtes de Provence Château de Berne *	58€

LES VINS ROUGES

Côtes de Provence, Terres de Berne *	42€
Côtes de Provence, Château de Berne *	58€

MENU 75€ / pers

*Composé d'une entrée, d'un plat,
d'une garniture et d'un dessert ou d'un fromage
(supplément Côte de bœuf 20€/pers)*



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

ENTRÉES

Caillette vigneronne, chutney de raisin au vin rouge,
herbes et radis en pickles 18€/pers

Vitello tonnato, mayonnaise au thon rouge de Méditerranée confit
et jus de veau, câpres frits, citron et olives taggiasche 21€/pers

Mini betteraves multicolores rôties au miel, huile d'olive du
Domaine, chèvre frais de St-Roux et pignons de pin 17€/pers



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES CHAMPAGNES

Blanc
Champagne, Henriot Blanc de Blanc 29€

Rosé
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€



CINQ MONDES
SPA PARIS

Prix nets, service inclus

LES COUPS DE CŒURS DE NOTRE SOMMELIER

CHAMPAGNE 75 cl

Henriot Blanc de Blanc	145€
Henriot Rosé	155€

LES VINS BLANCS

Languedoc Roussillon

2014 Coteaux du Languedoc Château Sauvageonne	98€
2014 Limoux Gérard Bertrand « Aigle Royal »	115€

Bourgogne

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

LES VINS ROUGES

Provence

2019 Côtes de Provence Saint Louis La Manuelle « Clos Manuelle »	60€
---	-----

PLATS

Cabillaud d'atlantique en Aioli, légumes de saison et parfum d'ail noir	44€/pers végétarien 38€/pers
--	---------------------------------

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

Suprême de canette à la rôtissoire au miel et épices douces, sauge frites et confites, jus court de canard	35€/pers
---	----------

GARNITURES

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

Légumes racines rôties, poêlée de champignons des bois à la châtaignes et noisettes du Piémont	12€/pers
---	----------

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

Fregola sarda au beurre d'estragon, brocolis grillés, figues fraîches et parmesan	12€/pers
--	----------



Prix nets, service inclus



Prix nets, service inclus

FROMAGES

Planche de fromages de Château St-Roux,
chutney maison 18€/pers

DESSERTS

Pavlova aux figues et framboises fraîches, compoté de figue et
sorbet framboise 17€/pers

L'île flottante au citron vert, caramel passion, amandes et noix de
coco caramélisées 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