

# Le Bistrot



CHATEAU DE  
**BERNE**  
—  
EN PROVENCE  
—

*Menu* / 55€

(hors boissons)

Entrée | Plat | Dessert ou Assiette de fromages  
(choix à la carte)

*Planche à déguster /  
Tasting plate*

ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

PLANCHE DE CHARCUTERIES / 18€

Jambon de Parme, Coppa, Speck, Spinatta, Saucisson  
**CHARCUTERIE PLATTER**

*Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson*  
\*(1, 3, 5)

PLANCHE DE FROMAGES / 18€

Saint-Marcelin, Mimolette, Comté, miel et noix  
**CHEESE PLATTER**

*Saint-Marcelin, Mimolette, Comté, honey and nuts*  
\*(1, 2, 5)

PISSALADIÈRE / 16€

**PISSALADIÈRE**

\*(1,3,8,9,14)

FORMULE DU TERROIR/ 29€

Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne"  
**TERROIR PLATTER**

*Selection of cheeses & charcuterie with a glass of "Terres de Berne" wine*  
\*(1, 3, 5)



Bib Gourmand



Prix nets service inclus

Du pain sans gluten est disponible sur demande. *Gluten free bread available on request*

# Entrées



## ENTRÉES

## PLATS

## PIZZAS

## DESSERTS

FOIE GRAS/ 18€ (28€ en plat)

Terrine de foie gras, crème pistache, chutney oignons, miel et pistaches torréfiés

*FOIE GRAS*

*Foie gras terrine, pistachio cream, onion chutney, honey and roasted pistachios*

*\*(1, 3, 4, 5, 8, 9, 10)*

VELOUTÉ/ 17€ (28€ en plat)

Velouté de champignons et sa crème fraîche aux truffes

*SOUP*

*Velouté of mushrooms and truffle cream*

*\*(1, 3, 8, 9)*

POULPE/ 17€ (28€ en plat)

Fraîcheur de poulpe, persillade, citron et huile d'olive du Domaine

*OCTOPUS*

*Fresh octopus, parsley, lemon and olive oil from the Domaine*

*\*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)*

RAVIOLE/ 17€

Raviole de confit de canard aux épinards, jus et petits légumes de saison

*RAVIOLI*

*Duck confit ravioli with spinach, jus and seasonal vegetables*

*\*(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)*



# Plats

## LE BURGER/ 28 €

Burger de bœuf Angus, cornichons, oignons confits, galette de patates douces, crème moutarde à l'ancienne et reblochon (burger végétarien possible)

### *BURGER*

*Angus beef burger, pickles, candied onions, sweet potato pancake, old-fashioned mustard cream and reblochon cheese (vegetarian burger possible)*

*\*(3, 4, 5, 9, 11, 14)*

## LA LOTTE/ 36€

Médailon de Lotte lardé, sauce au cidre parfumé au thym

### *MONKFISH MEDALLION*

*Larded monkfish medallion, cider sauce flavored with thyme*

*\*(1, 2, 3, 8, 9, 11, 14)*

## LE FILET DE BAR/ 30€

Filet de Bar rôti, beurre d'orange à l'estragon et poivre de Timut

### *SEA BASS FILET*

*Roasted sea bass fillet, orange butter with tarragon and Timut pepper*

*\*(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 14)*

## LE FILET DE BOEUF/ 46€

Filet de bœuf et sa sauce aux truffes

### *BEEF FILET*

*Beef filet and its truffle sauce*

*\*(1, 2, 3, 4, 8, 9, 11,)*

  
CHATEAU DE  
**BERNE**  
—  
EN PROVENCE  
—

ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

  
Bib Gourmand



Prix nets service inclus

**ENTRÉES**

**PLATS**

**PIZZAS**

**DESSERTS**

# Pizzas

**MARGUERITE / 13 €**

Base sauce tomate, mozzarella, olives à la grecque

*Tomato, mozzarella, Greek olives*

*\*(1, 3, 6, 8, 9)*

**4 FROMAGES / 15 €**

Base sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, scarmoza fumée et olives à la grecque

*Tomato, mozzarella, roquefort cheese, goat cheese, smoked scarmoza, Greek olives*

*\*(1, 3, 6, 8, 9)*

**CALZONE / 16 €**

Base crème, mozzarella, patates douces rôties, reblochon, lard et oignons confits

*Cream base, mozzarella, roasted sweet potatoes, reblochon cheese, bacon and candied onions*

*\*(1, 2, 3, 4, 8, 9)*

**SPIANATA / 16 €**

Base spianata, mozzarella, cheddar, spianata, roquette et olives à la grecques

*Spianata base, mozzarella, cheddar, spianata, arugula and Greek olives*

*\*(1, 3, 6, 8, 9)*

**ENTRÉES**

**PLATS**

**PIZZAS**

**DESSERTS**

## *Fromages*

**ASSIETTE DE FROMAGES / 14€/PAX**

Comté, Mimolette, Saint-Marcellin, miel et noix  
*Saint-Marcellin, Mimolette, Comté, honey and nuts*  
\*(1, 3, 6)

## *Desserts*

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE / 12€**  
\*(2, 3,)

**BROWNIE CHOCOLAT CHÂTEAU/ 13€**  
Avec noix de pécan et noisettes  
*With pecans and hazelnuts*  
\*(1, 2, 3, 4, 5, 8,)

**LE CAFÉ GOURMAND / 14 €**  
Café expresso avec un assortiment de gourmandises  
*Espresso coffee with an assortment of delicacies*  
\*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON**  
3,50 € / la boule  
Glaces : Vanille, Chocolat, pistache, caramel, noisettes, yaourt aux myrtilles  
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, yogurts and blueberries*  
*Sorbets : Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit, Lemon, Château Rosé*  
*Toppings : Caramel or Chocolate Sauce, Caramelized Almonds, Cookies Crunchy Chocolate Drops*  
\*(2, 3, 4, 5)

# Menu enfant

(jusqu'à 12 ans/ until 12)

18€

Plat + Dessert (hors boissons)

*Main course + Dessert (excluding drinks)*

Steak haché Angus (avec frites, légumes ou pâtes)  
*Angus ground steak (with fries, vegetables or pasta)*

\*(1,2,4, )

ou - or

Poisson du jour (avec frites, légumes ou pâtes)  
*Fish of the day (with fries, vegetables or pasta)*

\*(1, 2, 4, 14)

ou – or

Pizza Marguerite  
Margherita Pizza

\*(1, 3, 6)

\*\*\*\*\*

Assortiment de glaces et sorbets Maison  
*Selection of homemade ice creams and sorbets*

\*(2, 3, 4, 5)

CHATEAU DE  
**BERNE**  
—  
EN PROVENCE  
—

ENTRÉES

PLATS

PIZZAS

DESSERTS



Bib Gourmand



Prix nets service inclus

\*Allergènes : 1. Céréales – Cereals 2, Œuf – Egg 3, Lait – Milk 4, Arachides – Peanuts 5, Fruits à coque – Nuts 6, Soja – Soy 7, Sésame – Sesame 8, Lupin – Lupin 9, Sulfites – Sulphites 10, Moutarde – Mustard 11, Céleri – Celery 12, Mollusque – Mollusc 13, Crustacé – Shellfish 14, Poisson - Fish