

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

PLATS

PIZZAS

DESSERTS

Entrées

TATAKI DE BŒUF/ 18€ (28€ en plat)

Riz thaï, légumes et cacahuètes

BEEF TATAKI

Thai rice, vegetables and peanuts

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

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