



Carte Room Service



Prix nets, service compris

Le room service vous est proposé tous les jours 24h/24

COCKTAIL

Le Signature	25€
Champagne, sucre au Marc de Berne, amaretto, fève de Tonka	
La Vie en Rose	22€
Bière au raisin, liqueur saint Germain, citron caviar, rhubarbe, baie au fruit de la passion	
Pebrino	22€
Téquila Patron, liqueur coco, tabasco, 4 épices, tonic	
Edelina	22€
Caraxès eau de vie de poire et rhum, liqueur de thym, Romarin frais, nectar de poire, pomme fraîche	
Frozé	22€
Vin rosé de Berne, liqueur de Chambord, coulis fruits rouge, citron vert, menthe fraîche	
Douceur malté	22€
Whisky bourbon, crème de whisky, liqueur cacao blanc, noix de muscade, sirop de noisette grillé	
Bleu mistral	22€
Gin Poulpe bleu, basilic frais, poivre Sichuan, jus de framboise, Angostura bitter orange	

MOCKTAIL

Var-Veine	18€
Infusion verveine, jus de pomme- framboise, sirop de violette, Hibiscus séché	
Bien-être	18€
Concombre frais, menthe, ginger Ale, miel de lavande	
Smoothie	18€
Selon l'envie et les saveurs du moment	

Boissons chaudes

CAFES

Expresso	7€
Café filtre	9€
Américain	9€
Capuccino	9€
Décaféiné	9€

THES VERTS

Citron-Mangue	9€
Pêche-Goyave-Gingembre	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre	
Citron - Mélange de thé vert de Chine Sencha	

BLANC

Thé blanc Pai	9€
---------------	----

INFUSIONS

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	8€
--------------------------------------	----

CHOCOLATS

Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	11€
---	-----

EAUX

Evian 1L	12€
San Pellegrino	12€

Durant l'ouverture de notre restaurant Le Jardin de Berne :

Assiette de charcuterie et fromage et bol de salade verte	22€
Salade maraichère, huile d'olive du Domaine et vinaigre balsamique d'Alain Ignace	18€
Cheeseburger, viande Salers, frites au paprika fumé	36€
Filet de poisson du moment grillé, légumes vapeur	35€
Pâtes fraîches, confit de tomate, basilic et parmesan (végétarien)	33€
Notre pizza, jambon et salade	34€
Bol de frites	12€
Assiette de fromage	18€
Brownies chocolat et noix de pécan, glace caramel	20€

NOS BOCAUX MAISON 24/24 ET 7/7 :

Terrine de campagne, cornichons et chutney de fruit	18€
Soupe du moment, croûtons	15€
Lotte à la sétoise, jeune poireaux et champignons	24€
Cuisse de volaille au vin et à la lie du Domaine	20€
Artichaut barigoule, lard et oignon	12€
Purée de pomme de terre	10€
Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées	16€
Far Breton, pruneaux et vieux rhum	16€
Bocal de glace et sorbet du moment	14€



Sélection de vins

VIN AU VERRE 14cl

Château de Berne « Grande Cuvée »

Blanc

Rouge

Rosé

15€

VINS BLANCS 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »

60€

Terres de Berne

45€

Domaine Saint-Louis La Manuelle « Pascau »

40€

VINS ROSÉS 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »

60€

Terres de Berne

45€

Château Saint-Roux « Friponne »

38€

VINS ROUGES 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »

60€

Terres de Berne

45€

Domaine de Saint-Louis La Manuelle

« Clos Manuelle »

60€



Menu pique-nique

Seulement à emporter le midi

45€ adultes

25€ enfants

Terrine de campagne maison et charcuterie de chez "Piment Rouge",
cornichons et baguette de notre Boulanger,

Légumes de nos potagers et producteurs à manger crus, pesto de
tomate et basilic,

Taboulé coriandre, saumon fumé et citron vert,

Pâtisserie du jour

½ bouteille "Terres de Berne" rosé
par personne (Adulte),

1 soda par personne (Enfant),

1 bouteille d'eau par personne,



Le petit-déjeuner CONTINENTAL 45€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, yaourt maison au lait de vache

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boissons chaudes :

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de Fruit :

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Lait froid ou chaud ½ écrémé

Crème

Lait froid ou chaud écrémé

Lait de soja froid ou chaud

Lait froid ou chaud entier

Lait d'amande froid ou chaud



Le petit-déjeuner américain 55€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, yaourt maison au lait de vache

Pancakes/ Crêpes maison

Nature, sucre, Nutella, sirop d'érable

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boisson Chaude :

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de fruit :

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales :

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Laitage

Plats chauds :

Omelette : Herbes, nature, fromage, oignons, champignon, salade, tomate, jambon, bacon

Œufs brouillés, Œufs au plat, Œufs dur, Œufs à la coque, Œuf

Bénédictine

Boissons chaudes

CAFES

Expresso	7€
Café filtre	9€
Américain	9€
Capuccino	9€
Décaféiné	9€

THES VERTS

Citron-Mangue	9€
Pêche-Goyave-Gingembre	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre	
Citron - Mélange de thé vert de Chine Sencha	

BLANC

Thé blanc Pai	9€
---------------	----

INFUSIONS

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	8€
--------------------------------------	----

CHOCOLATS

Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	11€
---	-----

EAUX

Evian 1L	12€
San Pellegrino	12€

Vos jus de fruits

FRUITS PRESSÉS 25CL 15€

Orange
Citron

JUS FRUITS 25CL 9€

Granini Orange
Granini Pamplemousse
Granini Mangue
Granini Ananas
Granini Passion
Granini Cranberry
Granini Framboise

JUS FRUITS FRAIS 33CL 12€

Benedetti Abricot
Benedetti Pêche
Benedetti Poire
Benedetti Pomme-Framboise
Benedetti Tomate