

*Le Chef vous invite à vivre un
moment de convivialité autour de plats
méditerranéens à partager.*



L'Olivier
DE BERNE



Menu

75 € par personne

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



Prix nets, service inclus

Entrées

Tagliatta de bœuf, tartatouille, roquette, cébette
et parmesan 20€/pers

Thon tonnato, mayonnaise au thon rouge de Méditerranée
confit, câpres frits, citron, croûtons et olives Taggiasche 22€/pers

Tomates multicolores, staciarella, pesto
et vinaigre balsamique d'Alain Ignace 19€/pers

Œuf Mollet, asperges vertes en salade,
guanciaie croustillante et estragon 20€/pers



Prix nets, service inclus

Plats



Cabillaud d'Atlantique en aioli, murex, œuf de caille,
légumes de saison et parfum d'ail noir - *garniture incluse* 44€/pers

Saucisse varoise maison à la truffe d'été, cuite à la rôtière,
jus de viande 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

Panisse grillée garnie de crème d'artichaut, pois chiches croustillants,
noisettes, marjolaine et olives noires - *végétarien*
32€/pers

Garnitures

*Une garniture au choix par plat et par personne**

Salade et herbes aromatiques assaisonnées au vinaigre balsamique
d'Alain Ignace

Asperges croquantes, suprêmes et zestes d'orange, ciboulette

Pommes de terre grenailles primeur rôties à l'ail doux
et pousses d'épinard

Frites de polenta et sa sauce au piment fumé

*12€ par garniture supplémentaire

Prix nets, service inclus

Fromages

Planche de fromages affinés par Tristan Joly 18€/pers

Desserts

18€/pers

Pavlova aux fraises de Provence, marmelade et sorbet fraise,
zestes de citron vert

Pastilla au lait d'amande, confit d'orange et fleur d'oranger, praliné
pistache, fruits secs caramélisés

Millefeuille à la vanille de Madagascar et framboises fraîches,
chantilly noix de coco

Choux garnis au café Massaya, caramel, croustillant praliné
et ganache montée au Dulcey café



Prix nets, service inclus

La Provence

75cl

VINS ROSÉS (AOP Côtes de Provence)

	75cl	150cl
2021 Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	115€
2019 Château des Bertrands « Rascas »	50€	
2022 Château de la Martinette	45€	
2022 Château Les Crostes « Cuvée Amalia »	45€	
2022 Château de Berne « Terres de Berne »	45€	103€
2019 Château Saint Roux « Le Pigeonnier »	38€	

VINS ROSÉS

2021 IGP Côteau du Verdon Domaine Myrko Tépous « Dai »	42€	80€
2021 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	42€	

VIN EFFERVESCENT ROSÉ

Château de Berne « Sparkling »	95€	
--------------------------------	-----	--

VINS BLANCS (AOP Côtes de Provence)

2017 Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	
2021 Château Roubine « Premium »	50€	
2022 Château de la Martinette	45€	
2022 Château Les Crostes « Cuvée Amalia »	45€	
2021 Château de Berne « Terres de Berne »	45€	
2021 Domaine St Louis la Manuelle « Pascau »	40€	
2019 Château Saint-Roux « Le Pigeonnier »	37€	

VIN BLANC

2020 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	42€	
---	-----	--

VINS ROUGES (AOP Côtes de Provence)

2019 Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	
2019 Domaine St Louis la Manuelle « Clos Manuelle »	60€	
2021 Château de la Martinette	55€	
2019 Château Les Crostes	45€	
2017 Château de Berne « Terres de Berne »	45€	
2016 Château Saint-Roux « le Pigeonnier »	37€	

VIN ROUGE

2015 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	45€	
---	-----	--

LA CHAMPAGNE

Henriot Brut « Souverain » Blanc	120€
Ruinart Brut Blanc	190€
Henriot Brut Rosé	160€
Barons de Rothschild Brut Rosé	148€

LA CORSE

<i>Vin Blanc :</i>	
2021 AOP Patrimonio Domaine Giacometti « Cru des Agriates »	65€

LE VAL DE LOIRE

<i>Vins Blancs :</i>	
2021 AOP Pouilly-Fumé Domaine Jean-Max Roger « Les Alouettes »	75€
2022 AOP Cheverny Domaine Le Petit Chambord	35€
<i>Vins Rouges :</i>	
2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay »	40€
2022 AOP Cheverny Domaine Le Petit Chambord	33€

LA BOURGOGNE

<i>Vin Rouge :</i>	
2020 AOP Côteaux Bourguignons Domaine Mongeard-Mugneret « La Superbe »	65€

LA VALLÉE DU RHONE

<i>Vin Blanc :</i>	
2021 IGP Collines Rhodaniennes Domaine Gilles Robin « Viognier »	50€
<i>Vin Rouge :</i>	
2020 AOP Crozes-Hermitage Domaine de la Ville Rouge « Terre D'Éclat »	72€

LE BORDELAIS

<i>Vin Rouge :</i>	
2019 AOP Castillon Côtes de Bordeaux Château Clarisse	95€

VIN BLANC DOUX

2020 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat »	45€
--	-----

Prix nets, service inclus

Sélection de vins
au verre 12cl



CHAMPAGNES

Champagne Blanc Henriot Brut « Souverain »	27€
Champagne Rosé Barons de Rothschild Brut	29€

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne »	10€
AOP Côtes de Provence Château de Berne « Grande Cuvée »	15€
IGP Côteau du Verdon Domaine Myrko Tépous « Dai »	16€
Château de Berne « Sparkling » Rosé	16€

VINS BLANCS

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne »	10€
AOP Côtes de Provence Domaine St Louis La Manuelle « Pascau »	15€
AOP Côtes de Provence Château de Berne « Grande Cuvée »	15€

VINS ROUGES

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne »	10€
IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay »	12€
AOP Côtes de Provence Château de Berne « La Grande Cuvée »	15€
AOP Castillon Côtes de Bordeaux Château Clarisse	17€

VIN DOUX

IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat »	13€
---	-----

Les Cocktails



LE ROYAL	25€
Champagne Henriot, coulis fraises des bois, menthe fraîche	

FRAICHEUR DE BERNE	22€
Blanc du Domaine, liqueur de melon et amande, jus de citron	

SPRITZ PROVENÇAL	22€
Prosecco, liqueur de thym, eau gazeuse, thym frais	

LAVANDE	22€
Rosé du Domaine, liqueur de lavande, sucre de canne, jus citron vert	

Les Mocktails

ROUGE DÉSIR	18€
Infusion fraise, framboises fraîches, mélisse, citron caviar	

SAVEUR VAROISE	18€
Infusion thym romarin, jus de pomme d'Astros, miel de lavande, jus de citron jaune de Menton	

Boissons

Evian, San Pellegrino 1 L	12€
Evian, San Pellegrino 50 cl	6€
Jus de fruits: orange, pomme, pamplemousse	9€
Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Phénix	8€

Caféterie

Expresso, décaféiné	7€
Noisette, américain	8€
Double expresso, latte, café au lait, cappuccino	9€
Chocolat chaud maison	10€
Infusion: verveine, camomille, tilleul, thym-romarin	7€
Thé: all day thé noir, kukicha thé vert, jasmin thé blanc	8€
Thé d'exception: thé noir fruits rouge, thé noir agrumes	10€

Digestifs

Liqueur de citron jaune de Menton	18€
Get 27, Get 31	18€
Bailey's	18€
Marc de Berne	20€
Chartreuse verte	25€
Cognac X,O : Rémy Martin, Hennessy	30€



Prix nets, service inclus



L'Olivier
DE BERNE

Origines viandes :
Tagliatta de bœuf Black Angus (USA)
Côte de bœuf Hereford (Irlande)