



Carte Room Service



Prix nets, service compris

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

C O C K T A I L S

Le Signature Champagne Henriot blanc de blanc, sucre au bitter cacao, cognac, sirop noisette grillé, fève de tonka	25€
La Vie en Rose Champagne Henriot rosé, liqueur Géranium rosat, nectar de framboise, mûre fraîche, poivre Sichuan	22€
Pebroun Téquila Patron, poivron rouge, piment d'Espelette, coulis de litchi, ginger ale	22€
Edelina Caraxès eau de vie de poire et rhum, liqueur de thym, romarin frais, nectar de poire, pomme fraîche	22€
L'Éveil Vin rosé de Berne, liqueur Saint Germain, sirop de rose, Fever Tree tonic, jus de citron	22€
Douceur malté Whisky bourbon, crème de châtaigne, sirop de caramel, expresso, bitter à l'orange, noix de Muscade	22€
Provençale Vodka infusé à l'herbe de bison, liqueur lavande, Aloe-vera, miel de lavande, infusion de Provence	22€

M O C K T A I L S – S A N S A L C O O L

Verveine Infusion verveine, jus de pomme- framboise, sirop de violette, hibiscus séché	18€
Bien-être Concombre frais, menthe, ginger ale, miel de châtaigne	18€
Smoothie Selon l'envie et les saveurs du moment	18€

SUR LE POUCE* (Disponible jusqu'à 22h30)

Assiette de charcuterie et fromage, salade verte	22€
Salade maraichère, huile d'olive du Domaine et vinaigre balsamique d'Alain Ignace (végétarien)	18€
Cheeseburger, bœuf 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€

LES MIJOTÉES 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€
Double expresso	9€
Américain	8€
Capuccino	9€
Décaféiné	7€

THES VERTS

Citron-Mangue	10€
Pêche-Goyave-Gingembre	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre	
Citron - Mélange de thé vert de Chine Sencha	

BLANC

Thé blanc Pai	10€
---------------	-----

INFUSIONS

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	7€
--------------------------------------	----

CHOCOLATS

Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	10€
---	-----

EAUX

Evian 1L	12€
San Pellegrino	12€

Vos jus de fruits

FRUITS PRESSÉS 25CL 12€

Orange
Citron

JUS DE FRUITS 25CL 9€

Orange
Pamplemousse
Mangue
Ananas
Passion
Cranberry
Framboise

JUS DE FRUITS 33CL 12€

Abricot
Pêche
Poire
Pomme-Framboise
Tomate