



L'Olivier
DE BERNE



L'Olivier
DE BERNE

Meat origins:
Black Angus beef tagliatta (USA)
Hereford prime rib (Irlande)



*The Chef invites you to enjoy a true
moment of conviviality with our
sharing plates.*



Soft drink

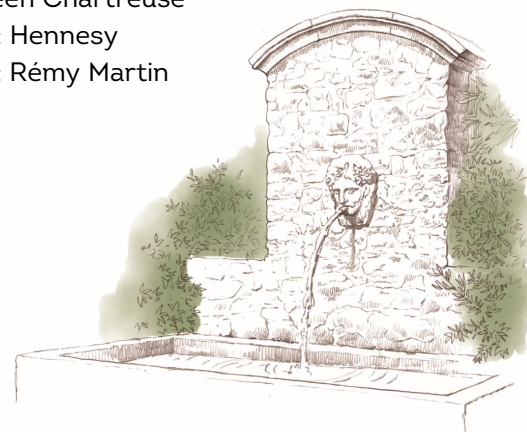
| | |
|---|-----|
| Evian, San Pellegrino 1 L | 12€ |
| Evian, San Pellegrino 50 cl | 6€ |
| Jus de fruits: orange, apple, grapefruit, | 9€ |
| Coca Cola, Coca Zero, Limonade Phenix, Orangina | 8€ |

Coffee

| | |
|---|-----|
| Espresso, decaf | 7€ |
| Noisette, americano | 8€ |
| Double espresso, latte, flat white, cappuccino | 9€ |
| Home-made hot chocolate | 10€ |
| Herbal tea: verbena, chamomile, basswood, thyme | 7€ |
| Tea: all day black tea, kukicha green tea, jasmin white tea | 8€ |
| Superior tea: red fruit black tea, citrus black tea | 10€ |
| Home-made hot chocolate | 10€ |

Digestive

| | |
|---------------------------|-----|
| Lemon liqueur from Menton | 18€ |
| Get 27, Get 31 | 18€ |
| Bailey's | 18€ |
| Marc from Berne | 20€ |
| Green Chartreuse | 25€ |
| XO: Hennessy | 30€ |
| XO: Rémy Martin | 30€ |



Cocktails



LE FLEUR DE LYS 25€
champagne Henriot, cocoa bitter sugar, cognac, toasted hazelnut syrup, tonka bean

L'INSPIRATION DU POTAGER 22€
Basil-infused vodka, melon liqueur, strawberry-pepper tomato purée, strawberry-raspberry tea syrup, lemon juice

LE MINOT 22€
Gin Citadelle, pastis, vanilla syrup, lemon fennel apple juice

L'ÉLÉGANCE DORÉE 22€
Cognac Hennessy, Italicus, Sirène bitter liqueur, lemon juice

Mocktails

L'ESPRIT INFUSÉ 19€
Citrus black tea, vanilla syrup, passion fruit juice

WELFARE 19€
Cucumber, carrot, mint, apple and lemon juice, chili syrup

Prix nets, service inclus

Menu

75€ per person

*Consisting of one starter, one main course, a side order and a dessert or a cheese board.
(20€ extra per person for the whole turbot)*



Prix nets, service inclus

Starters

Mediterranean squid *flambé* with pastis, cebettes, chorizo, taggiasche olives and tarragon 22€/pers

Smoked beef tartare with straw potatoes and chives 22€/pers

Grilled fougassette, pesto, arugula, anchovies, cherry tomatoes, cured ham and balsamic vinegar from Alain Ignace 20€/pers

Crispy aubergine, herbs' cream, pistachio, coriander and pomegranate sauce 19€/pers



Prix nets, service inclus

CHAMPAGNE 75cl
 Henriot Brut « Souverain » Blanc 120€
 Ruinart Brut Blanc 190€
 Henriot Brut Rosé 160€
 Barons de Rothschild Brut Rosé 148€

CORSICA
White Wine :
 2021 AOP Patrimoine Domaine Giacometti
 « Cru des Agriates » 65€

LOIRE VALLEY
White Wine :
 2021 AOP Pouilly-Fumé Domaine Jean-Max Roger
 « Les Alouettes » 75€
Red Wines :
 2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay » 40€
 2022 AOP Cheverny Domaine Le Petit Chambord 33€

BURGUNDY
Red Wine :
 2020 AOP Côteaux Bourguignons
 Domaine Mongeard-Mugneret « La Superbe » 65€
White Wine :
 2021 AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin 75€

RHONE VALLEY
White Wine:
 2021 IGP Collines Rhodaniennes Domaine Gilles Robin
 « Viognier » 50€
Red Wine :
 2020 AOP Crozes-Hermitage Domaine de la Ville Rouge
 « Terre D'Éclat » 72€

BORDEAUX
Red Wine :
 2019 AOP Castillon Côtes de Bordeaux Château Clarisse 95€

SWEET WHITE WINE
 2020 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat » 45€

Prix nets, service inclus

Provence

| | 75cl | 150cl |
|---|------|-------|
| ROSÉ WINES (AOP Côtes de Provence) | | |
| 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€ |

ROSÉ WINES

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

SPARKLING ROSÉ WINE

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

WHITE WINES (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€ | |

WHITE WINE

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

RED WINES (AOP Côtes de Provence)

| | | |
|---|-----|--|
| 2020 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€ | |
| 2019 Château de Berne « Terres de Berne » | 45€ | |
| 2016 Château Saint-Roux « le Pigeonnier » | 37€ | |

RED WINE

| | | |
|--|-----|--|
| 2015 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir » | 45€ | |
| 2022 IGP Var Domaine La Font des Pères « Le Rouge D'Été » | 38€ | |



Main dishes

Lamb chops roasted with honey and rosemary, vinagared lamb jus
44€/pers

Home-made varoise sausage with summer truffle, cooked
in a rotissoire, meat jus
38€/pers

Whole turbot, grilled over embers with thyme, lemon peel and thyme
sabayon
2 pers min 65€/pers

Cheack peas *panisse* grilled, stuffed with artichoke's cream, hazelnuts,
majoram and black olives - *vegetarian*
34€/pers

Side orders

*One side order per dish and per person**

Salad with herbs seasoned with Alain Ignace's balsamic vinegar

Caponata with pine nuts and basil

Baby potatoes roasted with garlic and spinach sprouts

Polenta « french fries », smoked chilli sauce

**12€ per supplementary side order*

Cheeses

Cheese plate from Tristan Joly

18€/pers

Desserts

18€/pers

Pavlova with passion fruit, mango and lime zest

Pecan and pear tart with dulcify ganache

Millefeuille with fresh raspberries and Madagascar's vanilla, coconut's chantilly

Choux stuffed with Massaya's coffee, caramel, crispy praline and Dulcify-coffee ganache



Prix nets, service inclus

Wine Selection by the Glass 12cl



CHAMPAGNE

| | |
|--|-----|
| Champagne Blanc Henriot Brut « Souverain » | 27€ |
| Champagne Rosé Henriot Brut | 31€ |

ROSÉ WINES

| | |
|--|-----|
| 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€ |

WHITE WINES

| | |
|--|-----|
| 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€ |
| AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin | 16€ |

RED WINES

| | |
|---|-----|
| AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » | 10€ |
| IGP Var Domaine La Font des Pères « Le Rouge D'Été » | 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€ |

SWEET WHITE WINE

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

Prix nets, service inclus