



L'Olivier
DE BERNE



L'Olivier
DE BERNE



CHÂTEAU DE
BERNE
—
EN PROVENCE

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



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, Orangina	8€

Caféterie

Expresso, décaféiné	7€
Noisette, américain	8€
Double expresso, latte, café au lait, cappuccino	9€
Chocolat chaud maison	10€
Infusions: verveine, camomille, tilleul, thym-romarin	7€
Thés: all day thé noir, kukicha thé vert, jasmin thé blanc	8€
Thés 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€





Les Cocktails

- LE FLEUR DE LYS 25€
Champagne Henriot, sucre au bitter cacao, cognac, sirop de noisette grillée, fève de tonka
- L'INSPIRATION DU POTAGER 22€
Vodka infusée au basilic, liqueur de melon, purée de tomate fraise poivrée, sirop de thé fraise framboise, jus de citron
- LE MINOT 22€
Gin Citadelle, pastis, sirop de vanille, jus de pomme fenouil citron
- L'ÉLÉGANCE DORÉE 22€
Cognac Hennessy, Italicus, liqueur de bitter Sirène, jus de citron

Les Mocktails

- L'ESPRIT INFUSÉ 18€
Thé noir aux agrumes, sirop de vanille, jus de passion
- LE BIEN ÊTRE 18€
Concombre, carotte, menthe, jus de pomme et citron, sirop de piment

Prix nets, service inclus

Menu

75€ par personne

*Composé d'une entrée, d'un plat,
d'une garniture et d'un dessert ou d'un fromage
(supplément turbot entier 20€/pers)*



Prix nets, service inclus

Entrées

Encornets de méditerranée flambés au pastis, cébettes, chorizo, olives taggiasche et estragon 22€/pers

Tartare de bœuf fumé, pommes pailles et ciboulette 22€/pers

Fougassette grillée, pesto, roquette, anchois, tomates cerise, jambon cru et vinaigre balsamique d'Alain Ignace 20€/pers

Aubergine croustillante, crémeux aux herbes, déclinaison pistache, coriandre et grenade 19€/pers



Prix nets, service inclus

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

LA CORSE

Vin Blanc :

2021 AOP Patrimonio Domaine Giacometti
« Cru des Agriates » 65€

LE VAL DE LOIRE

Vin Blanc :

2021 AOP Pouilly-Fumé Domaine Jean-Max Roger
« Les Alouettes » 75€

Vins Rouges :

2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay » 40€
2022 AOP Cheverny Domaine Le Petit Chambord 33€

LA BOURGOGNE

Vin Rouge :

2020 AOP Côteaux Bourguignons
Domaine Mongeard-Mugneret « La Superbe » 65€

Vin Blanc :

2021 AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin 75€

LA VALLÉE DU RHONE

Vin Blanc :

2021 IGP Collines Rhodaniennes Domaine Gilles Robin
« Viognier » 50€

Vin Rouge :

2020 AOP Crozes-Hermitage Domaine de la Ville Rouge
« Terre D'Éclat » 72€

LE BORDELAIS

Vin Rouge :

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

La Provence

	75cl	150cl
VINS ROSÉS (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€
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)		
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€	
VIN ROUGE		
2015 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	45€	
2022 IGP Var Domaine La Font des Pères « Le Rouge D'Eté »	38€	



Plats

Côtelettes d'agneau rôties au miel et romarin, jus d'agneau acidulé
44€/pers

Saucisse varoise maison à la truffe d'été, cuite à la rôtissoire,
jus de viande
38€/pers

Turbot entier, grillé au thym sur la braise, écorce de citron et sabayon au
thym
2 pers min 65€/pers

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

Garnitures

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

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

Caponata, pignons de pin et basilic

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

Prix nets, service inclus

Fromages

Planche de fromages affinés par Tristan Joly

18€/pers

Desserts

18€/pers

Pavlova aux fruits de la passion, mangue et zestes de citron vert

La tarte noix de pécan et poire à la découpe, ganache montée au dulcey

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

Choux garnis au café Massaya, caramel et croustillant praliné



Prix nets, service inclus

Sélection de vins au verre 12cl



CHAMPAGNES

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

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€
AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin	16€

VINS ROUGES

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

Prix nets, service inclus