



## Menu

55€ (hors boissons – excluding drinks)

Entrée | Plat | Dessert ou Assiette de fromages  
*Starter | Main dish | Dessert or cheese plate*  
(choix à la carte)

## Planches à déguster

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

25€

Jambon de Parme, coppa, speck, spianata, saucisson

#### **CHARCUTERIE PLATTER**

*Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson*

*\*(1, 3, 5)*

### PLANCHE DE FROMAGES

25€

Assortiments de fromages

#### **CHEESE PLATTER**

*Selection of cheeses*

*\*(1, 2, 5)*

### FORMULE DU TERROIR

30€

Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne"

#### **TERROIR PLATTER**

*Selection of cheeses & charcuterie with a glass of "Terres de Berne" wine*

*\*(1, 3, 5, 9)*

Du pain sans gluten est disponible sur demande. *Gluten free bread available on request*

*Prix nets service inclus*

# Entrées / Starters

## SABLÉ PARMESAN AUX TOMATES CONFITES

18€

*Asperges, faisselle aux herbes et citron, citrons confits*

## *PARMESAN SHORTBREAD WITH TOMATO CONFIT*

*Asparagus, herb and lemon faisselle, preserved lemons*

*\*(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10)*

## TENTACULE DE POULPE

17€

Crème de spianata et légumes de saison

(28€ plat)

## *OCTOPUS TENTACLE*

Cream of spianata and seasonal vegetables

*\*(1, 3, 4, 5, 8, 9, 12)*

## SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS

17€

Marinés à l'huile du Domaine, pain grillé à l'ail et chèvre frais aux herbes fraîches (28€ plat)

## *GRILLED VEGETABLE SALAD*

*Marinated in Domaine oil, toasted garlic bread and fresh goat's cheese with fresh herbs*

*\*(1, 3, 4, 5, 8, 9, 10)*

## TARTARE DE TRUITE

19€

Condiment framboises, rhubarbes et persillade d'aneth

(28€ plat)

## *TARTAR OF TRUKE*

*with raspberry, rhubarb and dill parsley condiment*

*\*(4, 5, 6, 8, 9, 10, 14)*

# Plats / Main dishes

## BURGER DE BŒUF ANGUS

28€

Cornichons, oignons à la plancha, sucrine, crème de Saint-Marcellin, miel et lard  
(version végétarien possible)

### *ANGUS BEEF BURGER*

*Gherkins, onions a la plancha, sucrine, sweet potato pancake, cream of Saint-Marcellin cheese, honey and bacon (vegetarian version available)*

\*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

## BOURRIDE DE LA MER

45€

Légumes de saison et fondue de fenouil

### *SEAFOOD STEW*

*Seasonal vegetables and fennel fondue*

\*1, 3, 8, 9, 11, 13, 14)

## FAUX FILET

33€

Beurre noisette à la truffe, sur son lit de roquette, pomme de terre au four  
et sa crème aux herbes fraîche

### *FAUX FILLET*

*Hazelnut butter with truffle, on a bed of rocket, baked potato and fresh herb cream*

\*1, 3, 4, 5, 6, 8, 9)

## STEAK DE THON MI-CUIT

34€

Condiment framboises, sauce soja et mousseline de petits pois

### *SEMI-COOKED TUNA STEAK*

*Raspberry condiment, soy sauce and pea mousseline*

\*3, 4, 5, 6, 8, 9, 14)

## ORECHIETTE

30€

Crème de chèvre frais, tomates confites, jambon cru et pignons torréfiés

### *ORECHIETTE*

*Cream of fresh goat's cheese, tomato confit, cured ham and roasted pine nuts*

\*1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)

# Pizzas

## MARGUERITE

13€

Base sauce tomate, mozzarella, olive à la grecque

### **MARGHERITA**

*Tomato, mozzarella, Greek olives*

*\*(1, 3, 6, 8, 9)*

## 4 FROMAGES

15€

Base sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, scamorza et olive à la grecque

### **4 CHEESES**

*Tomato, mozzarella, roquefort, goat cheese, scamorza and Greek olives*

*\*(1, 3, 6, 8, 9)*

## LA BERGÈRE

16€

Base crème, mozzarella, Saint-Marcellin, miel, baie de Timut et olives à la grecque

### **LA BERGÈRE**

*Cream base, mozzarella, Saint-Marcellin cheese, honey, Timut berry and Greek olives*

*\*(1, 3, 4, 5, 8, 9)*

## REINE TRUFFÉE

19€

Base crème, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc à la truffe et olives à la grecques

### **TRUFFLE QUEEN**

*Cream base, mozzarella, button mushrooms, white ham with truffles and Greek olives*

*\*(1, 3, 5, 6, 8, 9)*

## LA PRINTANIÈRE

17€

Base tomate, mozzarella, légumes grillés et marinés, jambon cru et olives à la grecques

### **LA PRINTANIÈRE**

*Tomato base, mozzarella, grilled and marinated vegetables, cured ham and Greek-style olives*

*\*(1, 3, 5, 6, 8, 9)*

# Fromages

**ASSIETTE DE FROMAGES** 14€  
de la Fromagerie de Lorgues  
**CHEESE PLATE**  
*from la Fromagerie de Lorgues*  
\*(1, 2, 4, 5, 11)

# Desserts

**LA CRÈME BRÛLÉE** 14€  
Crème parfumée à la fleur d'oranger et pistache caramélisée  
**CRÈME BRÛLÉE**  
*Orange blossom and caramelised pistachio cream*  
\*(2, 3, 5)

**LA BRIOCHE PERDUE** 14€  
Crème de noisette, biscuit noisette, crème glacée praliné et nuage yaourt  
**FRENCH TOAST**  
*Caramel sauce, salted butter caramel ice cream and fleur de sel*  
\*(1, 2, 3, 5)

**LE CAFÉ GOURMAND** 14€  
Café expresso avec un assortiment de gourmandises  
*Espresso coffee with an assortment of delicacies*  
\*(1, 2, 3, 4, 5, 6)

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON** 3,50 €/ la boule  
Glaces : Vanille, Chocolat, pistache, caramel, noisettes, yaourt aux myrtilles  
Sorbetes : Fraise, coco, mangue passion, citron, rosé du domaine  
**A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET**  
*Ice creams : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Hazelnut, yogurts and blueberries*  
*Sorbets : Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit, Lemon, Château Rosé*  
\*(2, 3, 4, 5)

**PÂTISSERIES DU JOUR** 8€  
*Pâtisseries disponibles dans notre vitrine*  
**PASTERIES OF THE DAY**  
*Our showcase of pastries*  
\*(1, 2, 3, 4, 5, 6)

# Menu enfant

(jusqu'à 12 ans/ until 12)

18€

Plat + Dessert (hors boissons)

*Main course + Dessert (excluding drinks)*

Steak haché Angus (avec frites, légumes ou pâtes)  
*Angus ground steak (with fries, vegetables or pasta)*

*\*(1,2,4,)*

ou - or

Poisson du jour (avec frites, légumes ou pâtes)  
*Fish of the day (with fries, vegetables or pasta)*

*\*(1, 2, 4, 14)*

ou - or

Pizza Marguerite

Margherita Pizza

*\*(1, 3, 6)*

\*\*\*

Assortiment de glaces et sorbets Maison

*Selection of homemade ice creams and sorbets*

*\*(2, 3, 4, 5)*

\*Allergènes : 1. Céréales - Cereals 2. Œuf - Egg 3. Lait - Milk 4. Arachides - Peanuts 5. Fruits à coque - Nuts 6. Soja - Soy 7. Sésame - Sesame 8. Lupin - Lupin 9. Sulfites - Sulphites 10. Moutarde - Mustard 11. Céleri - Celery 12. Mollusque - Mollusc 13. Crustacé - Shellfish 14. Poisson - Fish



*Prix nets service inclus*