



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

34€

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

LES ASPERGES

Sablé au parmesan et olives, asperges vertes, faisselle aux herbes et citron, citrons confits

18€
(28€ plat)

ASPARAGUS

Shortbread with parmesan and olives, green asparagus, herb and lemon faisselle, candied lemons

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

TENTACULE DE POULPE

Tentacule de poulpe grillée et sa crème de spianata

17€
(28€ plat)

OCTOPUS TENTACLE

Grilled octopus tentacle and spianata cream

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

SALADE DU POTAGER

Salade de légumes grillés et marinés à l'huile d'olive du Domaine, pain grillé à l'ail, chèvre frais aux herbes

17€
(28€ plat)

VEGETABLES GARDEN SALAD

Grilled vegetables salad marinated in estate olive oil, toasted garlic bread,

fresh goat cheese with herbs

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

TARTARE DE TRUITE

Tartare de truite, condiment framboise, rhubarbe et persillade d'aneth

19€
(28€ plat)

TROUT TARTARE

Trout tartare, raspberry condiment, rhubarb and dill parsley

**(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

*Pickles, grilled onions, salad, Saint-Marcellin cream, honey and bacon
(vegetarian version available)*

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

FAUX-FILET CHAROLAIS

33€

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

RIBEYE STEAK

Truffle butter, arugula, baked potato and fresh herbs cream

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

LE THON

34€

Steak de thon mi-cuit, condiment framboise, sauce soja et mousseline de petits pois

THE TUNA

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 de pin torréfiés

ORECHIETTE

Pasta with fresh goat cheese cream, candied tomatoes, raw ham and roasted pine nuts

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

BOURRIDE DE LA MER

38€

Pavé de cabillaud, sauce aux coquillages, légumes de saison et fondue de fenouil

SEAFOOD STEW

Cod fish, seashells sauce, seasonal vegetables and fennel fondue

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

Pizzas

MARGUERITE	13€
Base tomate, mozzarella, olives à la grecque	
MARGHERITA	
<i>Tomato base, mozzarella, Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
4 FROMAGES	15€
Base tomate, mozzarella, Roquefort, chèvre, Scamorza et olives à la grecque	
4 CHEESES	
<i>Tomato base, mozzarella, Roquefort, goat cheese, Scamorza and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
LA BERGÈRE	16€
Base crème, mozzarella, Saint-Marcellin, miel, baies de Timut et olives à la grecque	
THE SHEPHERDESS	
<i>Cream base, mozzarella, Saint-Marcellin, honey, Timut berries and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 4, 5, 8, 9)</i>	
REINE TRUFFÉE	19€
Base crème, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc à la truffe, pesto vert et olives à la grecque	
TRUFFLE QUEEN	
<i>Cream base, mozzarella, button mushrooms, truffle ham, green pesto and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 5, 6, 8, 9)</i>	
LA PRINTANIÈRE	17€
Base tomate, mozzarella, légumes grillés et marinés, jambon cru et olives à la grecque	
SPRING	
<i>Tomato base, mozzarella, grilled and marinated vegetables, raw ham and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 5, 6, 8, 9)</i>	

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES 14€
Assortiments de fromages
CHEESE PLATE
Mix of cheeses
**(1, 2, 4, 5, 11)*

Desserts

LE TIRAMISU AUX ZESTES DE CITRON 14€
Biscuit cuillère, nuage mascarpone, amaretto
TIRAMISU WITH LEMON ZEST
Spoon biscuit, mascarpone cloud, amaretto
**(1, 2, 3)*

LA PANACOTTA PISTACHE ET FRAMBOISE 14€
Pistaches caramélisées, gel framboise et framboises fraîches
PISTACHIO AND RASPBERRY PANACOTTA
Caramelized pistachios, raspberry gel and fresh raspberries
**(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, café

Sorbets : Fraise, coco, mangue-passion, citron, rosé du domaine, framboise

A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET

Ice creams : Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, hazelnut, yogurts and blueberries, coffee

Sorbets : Strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, château rosé, raspberry

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

PÂTISSERIES DU JOUR 8€
Pâtisseries disponibles dans notre vitrine
PASTRIES 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)

Burger steak haché black Angus, fromage, ketchup (avec frites ou légumes ou pâtes)
Angus beef burger, cheese, ketchup (with fries or vegetables or pasta)

**(1,2,3,4,9)*

ou - or

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

**(1,2,4)*

ou - or

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