



L'Olivier
DE BERNE



L'Olivier
DE BERNE

Origines des viandes :
Tartare de bœuf : Pays-Bas
Saucisse Varoise : Union européenne
Côtelettes d'agneau : Angleterre



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



Boissons

Vittel, San Pellegrino 1 L	10€
Vittel, San Pellegrino 50 cl	5€
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 rouges, thé noir agrumes	10€

Digestifs 6cl

Liqueur Mélopépo (melon et amandes)	10€
Limoncello	10€
Liqueur de Fleur de Thym	13€
Izarra vert	15€





Les Cocktails

- LE CŒUR DE PROVENCE** 16€
Purée de pêche blanche, sirop de romarin, jus de citron, Italicus, Prosecco
- LE FLEUR DE LYS** 25€
Champagne blanc de blancs, sucre au bitter, cognac, sirop de noisette grillée, fève de tonka
- LA GARRIGUE** 22€
Gin, sirop de romarin, citron vert, jus de pamplemousse, ginger beer
- LE MINOT** 22€
Gin, pastis, liqueur de fleur de sureau, citron, liqueur de lavande, tonic
- L'INNATENDU** 22€
Cognac, vermouth blanc, liqueur de bergamote, fleur d'angélique, Suze

Les Mocktails

- L'AUBE DORÉE** 18€
Pêche, sureau, menthe, jus de pomme, ginger ale
- L'ABEILLE** 18€
Lavande, Martini Floreal, citron, miel, tonic

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*



Prix nets, service inclus

Entrées

Focaccia grillée et frottée à l'ail, fromage de chèvre de nos régions, asperges en salade, olives taggiasche, marjolaine et cébette	20€
Tartare de bœuf fumé, coupé au couteau, pommes pailles et ciboulette	22€
Espadon mi-cuit, sauce yaourt herbacée, concombres et radis croquants	22€
Œuf bio poché, légumes primavera, croutons, vinaigrette au basilic	20€



Prix nets, service inclus

LA CHAMPAGNE	75cl
Henriot Brut « Souverain » Blanc	120€
Bruno Paillard Extra-Brut « Première Cuvée » Blanc	160€
EPC Epicurien Brut Rosé	145€
Taittinger Brut « Prestige » Rosé	190€

LA CORSE

<i>Vin Blanc :</i>	
2021 AOP Patrimoine Domaine Giacometti « Cru des Agriates »	65€

LE VAL DE LOIRE

<i>Vin Blanc :</i>	
2022 AOP Quincy Domaine du Tremblay « Vin Noble »	55€
<i>Vins Rouges :</i>	
2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay »	40€

LA BOURGOGNE

<i>Vin Blanc :</i>	
2021 AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin	75€
<i>Vins Rouges :</i>	
2022 AOP Bourgogne Louis Jadot « Couvent des Jacobins »	72€
2020 AOP Savigny-Lès-Beaune 1 ^{er} Cru Louis Jadot « Clos des Guettes »	145€

LA VALLÉE DU RHONE

<i>Vin Blanc :</i>	
2023 AOP Crozes-Hermitage Gilles Robin « Papillon »	68€
<i>Vin Rouge :</i>	
2021 AOP Côtes du Rhône Domaine de la Solitude	52€

LE BORDELAIS

<i>Vin Rouge :</i>	
2017 AOP Pauillac Château Tour SieuJean	95€

VIN BLANC DOUX

2022 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat »	45€
--	-----

Prix nets, service inclus

La Provence



VINS ROSÉS (AOP Côtes de Provence)

	75cl	150cl
2022 Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	115€
2022 Château de la Martinette	45€	
2022 Château Les Crostes « Cuvée Amalia »		45€
2023 Château de Berne « Terres de Berne »		45€
103€		
2023 Château des Riaux		35€

VINS ROSÉS

2021 IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »		42€
---	--	-----

VIN EFFERVESCENT ROSÉ

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

VINS BLANCS (AOP Côtes de Provence)

2018 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€
2022 Château de Berne « Terres de Berne »		45€
2022 Domaine St Louis la Manuelle « Pascau »	40€	
2019 Château Saint-Roux « Le Pigeonnier »		37€
2022 Hameau des Vignerons de Carcès « Sublime »		30€

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€
2020 Château de Berne « Terres de Berne »		45€
2016 Château Saint-Roux « le Pigeonnier »		37€
2021 Domaine St Louis la Manuelle « Signature »		35€

Plats

Saucisse Varoise maison à la truffe d'été, cuite à la rôtissoire, fenouil et jus de viande	40€
Côtelettes d'agneau rôties au miel, romarin, jus d'agneau, chutney de fruits secs et coriandre	44€
Encornets grillés, riz de Camargue croustillant parfumé à la soupe de roche, sabayon d'une rouille safranée	44€
Panisse grillée garnie de crème d'artichaut, pois chiches croustillants, noisettes, marjolaine et olives noires - végétarien	38€

Garnitures

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

Salades et herbes aromatiques assaisonnées au vinaigre balsamique d'Alain Ignace
Asperges vertes de Provence, orange et estragon
Pommes de terre grenaille rôties à l'ail confit et pousses d'épinards
Frites de polenta, sauce au piment fumé

**12€ par garniture supplémentaire*

Fromages

Planche de fromages affinés par Tristan Joly 18€

Desserts

Pavlova aux citrons jaunes et verts, yuzu et estragon 19€

Pastilla au lait d'amande, fleur d'oranger et pistaches caramélisées 19€

Ile flottante aux fraises de pays et vanille de Madagascar 19€

Choux vanille, grués de cacao croustillants et sauce chocolat 19€



Prix nets, service inclus

Sélection de vins au verre 12cl



CHAMPAGNES

Champagne Blanc Henriot Brut « Souverain » 25€
Champagne Rosé EPC Epicurien Brut 30€

VINS ROSÉS

2023 AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€
2023 AOP Côtes de Provence Château des Riaux 12€
2022 AOP Côtes de Provence Château de Berne
« Grande Cuvée » 15€
Château de Berne « Sparkling » Rosé 16€

VINS BLANCS

2022 AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€
2022 AOP Côtes de Provence Domaine St Louis La Manuelle
« Pascau » 15€
2018 AOP Côtes de Provence Château de Berne
« Grande Cuvée » 15€
2021 AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin 19€

VINS ROUGES

2020 AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€
2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais
« Gamay » 12€
2020 AOP Côtes de Provence Château de Berne
« La Grande Cuvée » 15€
2017 AOP Pauillac Château Tour SieuJean 19€

VIN DOUX

2022 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat » 13€

Prix nets, service inclus