



Carte Room Service



Prix nets, service compris

Le room service vous est proposé tous les jours 24h/24

Cocktails

Le Fleur de lys UPC champagne blanc de blancs, sucre au bitter, cognac, sirop noisette grillée, fève de tonka	25€
La Garrigue Gin, sirop de romarin, citron vert, jus de pamplemousse, ginger beer	22€
Le Minot Gin, pastis, liqueur de fleur de sureau, citron, liqueur de lavande, tonic	22€
L'Inattendue Cognac, vermouth blanc, liqueur de bergamote, fleur d'Angélique, Suze	22€
La Provençale Rhum, liqueur de figue, olive et tabac Perique, miel de romarin	22€
Le 1750 Bourbon infusé au thé noir, liqueur de Sirène amaro, sirop de poivre noir, fève de tonka, noix de muscade	22€
L'Inspiration Vodka infusée au basilic, liqueur de melon, purée de tomate fraise, sirop de thé fraise framboise, jus de citron	22€
L'Aventure Tequila, mezcal, liqueur de melon, Cointreau, citron vert, jus d'ananas, wasabi	22€

Mocktails - sans alcool

L'Esprit infusé Thé noir aux agrumes, sirop de vanille, jus de passion	19€
Le Bien-être Concombre, carotte, menthe, jus de pomme et citron, sirop de piment	19€
Les Smoothies Selon l'envie et les saveurs du moment	19€



*Sur le pouce**

(Disponible du mercredi au dimanche à partir de 15h.)

Assiette de charcuterie et fromage, salade verte	22€
Salade maraichère, huile d'olive du Domaine et vinaigre balsamique d'Alain Ignace (végétarien)	18€
Cheeseburger, bœuf Salers, frites au paprika fumé	36€
Filet de poisson du moment grillé, légumes vapeur	35€
Pâtes fraîches, confit de tomate, basilic et parmesan (végétarien)	33€
Notre pizza, jambon et salade	34€
Bol de frites	12€
Assiette de fromage	18€
Brownies chocolat et noix de pécan, glace caramel	20€



Les mijotés du Chef 24/24 et 7/7

Terrine de campagne, cornichons et chutney de fruit	18€
Soupe du moment, croûtons	15€
Lotte à la sétoise, jeune poireaux et champignons	24€
Cuisse de volaille au vin et à la lie du Domaine	20€
Artichaut barigoule, lard et oignon	12€
Purée de pomme de terre	10€
Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées	16€
Far Breton, pruneaux et vieux rhum	16€
Bocal de glace et sorbet du moment	14€



Sélection de vins

VIN AU VERRE 14cl

Château de Berne « Grande Cuvée » Blanc Rouge Rosé	15€
---	-----

VINS BLANCS 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »	60€
Terres de Berne	45€
Domaine Saint-Louis La Manuelle « Pascau »	40€

VINS ROSÉS 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »	60€
Terres de Berne	45€
Château Saint-Roux « Friponne »	38€

VINS ROUGES 75CL

Château de Berne « Grande Cuvée »	60€
Terres de Berne	45€
Domaine de Saint-Louis La Manuelle « Clos Manuelle »	60€



Menu pique-nique

Seulement à emporter le midi

45€ adultes - 25€ enfants

sous réservation 24h à l'avance

Terrine de campagne maison et charcuterie de chez "Piment Rouge",
cornichons et baguette de notre Boulanger,

Légumes de nos potagers et producteurs à manger crus, pesto de
tomate et basilic,

Taboulé coriandre, saumon fumé et citron vert,

Pâtisserie du jour

½ bouteille "Terres de Berne" rosé
par personne (Adulte),

1 soda par personne (Enfant),

1 bouteille d'eau par personne,



Le Petit-déjeuner continental
45€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, yaourt maison au lait de vache

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boissons chaudes :

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de Fruit :

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Lait froid ou chaud ½ écrémé

Crème

Lait froid ou chaud écrémé

Lait de soja froid ou chaud

Lait froid ou chaud entier

Lait d'amande froid ou chaud



Le Petit-déjeuner américain
55€

Vos produits laitiers

Yaourt nature, fromage blanc, yaourt maison au lait de vache

Pancakes/ Crêpes maison

Nature, sucre, Nutella, sirop d'érable

Fruits

Fruits entiers, salade de fruits frais, compote

Pains

Corbeille de viennoiserie, croissant, pain chocolat, tranches cake marbré ou cake citron

Boisson Chaude :

Café, Thé, Chocolat Chaud, Capuccino

Jus de fruit :

Jus d'orange, Jus de Pamplemousse

Céréales :

Choco rice, Miels Balls, Corn flakes

Servies avec :

Laitage

Plats chauds :

Omelette Herbes, nature, fromage, oignons, champignon, salade, tomate, jambon, bacon

Œufs brouillés, Œufs au plat, Œufs dur, Œufs à la coque, Œuf

Bénédictine



Boissons chaudes

CAFES

Expresso	7€
Double expresso	9€
Américain	8€
Capuccino	9€
Décaféiné	7€

THES VERTS

Citron-Mangue	10€
Pêche-Goyave-Gingembre	
Mandarine-Pamplemousse-Gingembre	
Citron - Mélange de thé vert de Chine Sencha	

BLANC

Thé blanc Pai	10€
---------------	-----

INFUSIONS

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	7€
--------------------------------------	----

CHOCOLATS

Chocolat Valrhonna Château de Berne 70 % cacao	10€
---	-----

EAUX

Vittel 1L	10€
San Pellegrino 1L	10€



Vos jus de fruits

FRUITS PRESSÉS 25CL 12€

Orange
Citron

JUS DE FRUITS 25CL 9€

Orange
Pamplemousse
Mangue
Ananas
Passion
Cranberry
Framboise

JUS DE FRUITS 33CL 12€

Abricot
Pêche
Poire
Pomme-Framboise
Tomate