



## Carte Room Service



Prix nets, service compris

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

### Cocktails

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

### Mocktails - sans alcool

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



*Sur le pouce\**  
*(Disponible à partir de 15h)*

|  |     |
|--|-----|
| Assiette de charcuterie et fromage, salade verte   | 22€ |
| Salade maraîchère, 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<br>« Clos Manuelle » | 60€ |



### *Menu pique-nique*

Seulement à emporter le midi

45€ adultes

25€ enfants

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<br>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