



Le bar

DU CHÂTEAU DE BERNE

L'équipe du Bar se fera une joie de vous conseiller à travers un large éventail de boissons, de cocktails signature ainsi que tout les classiques, à savourer dans une ambiance chaleureuse.

Bonne dégustation

Alcools : 4 cl

Apéritifs : 7 cl

Vins, Champagne : 14 cl

Short Drinks : 8 cl

Long Drinks : 25 cl



RELAIS &
CHATEAUX



COCKTAILS

Le Fleur de Lys	25€
Champagne Blanc de Blancs, sucre au bitter, cognac, sirop 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'Inattendu	22€
Cognac, vermouth blanc, liqueur de bergamote, fleur d'Angélique, Suze	
Le Provençal	22€
Rhum, liqueur de figue, olive et tabac Perique, miel de romarin	
Le 1750	22€
Bourbon infusé au thé noir, liqueur de Sirène amaro, sirop de poivre noir, fève de tonka, noix de muscade	
L'Aventure	22€
Tequila, mezcal, liqueur de melon verte, Cointreau, citron vert, jus d'ananas, wasabi	
Le Camélia by Emma	22€
Vodka infusée verveine, crème de pêche, liqueur de bergamote, sirop de pêche, citron, blanc d'œuf	



M O C K T A I L S

L'Aube dorée Sureau, Menthe, Jus de Pomme, Ginger Ale	18€
Le Jasmin Thé blanc, pêche, cannelle, vanille, citron	18€
L'Abeille Lavande, Martini Floreal, citron, miel, tonic	18€

S M O O T H I E S

Les Smoothies Selon l'envie et les saveurs du moment	19€
--	-----

K I R S

Du Domaine Royal	16€ 29€
---------------------	------------

P O R T O

Tawny Rouge	9€
Tawny Blanc	14€



V I N S & C H A M P A G N E A U V E R R E

VINS DU DOMAINE DE BERNE 12CL

Terres de BERNE Blanc / Rouge / Rosé	10€
Château de BERNE Blanc / Rouge / Rosé	15€

Flûte de Prosecco D,O,C	12€
Flûte de Champagne EPC Blanc de Blancs	28€
Flûte de Champagne EPC Rosé	30€

C H A M P A G N E

CHAMPAGNE BLANC

Taittinger « Réserve » Brut	135€
Philipponnat Blanc de Noirs Extra Brut 2014	250€
EPC Blanc de Blancs Brut	172€
Henriot Blanc de Blancs Brut	150€

CHAMPAGNE ROSE :

Henriot Brut Rosé	160€
EPC Épicurien Brut Rosé	180€



VINS

VIN DU DOMAINE:

AOP Côtes de Provence	
Terres de BERNE Blanc / Rouge / Rosé	45€
Château de BERNE « Grande cuvée » Blanc / Rouge / Rosé	60€

BOURGOGNE BLANC :

Domaine Romanin :	75€
2022 AOP Pouilly-Fuissé	

BOURGOGNE ROUGE :

Domaine Bouchard Père et Fils :	135€
2020 AOP Monthélie Premier Cru « Les Duresses »	

BORDEAUX ROUGE :

Château Clarisse :	145€
2018 AOP Puisseguin-Saint-Emilion « Cuvée Vieilles Vignes»	

VALLEE DU RHONE BLANC :

Domaine Rémi Niero :	192€
2021 AOP Condrieu « Vernon »	

VALLEE DU RHONE ROUGE :

Domaine Du Banneret :	130€
2021 AOP Châteauneuf-du-Pape	

LOIRE BLANC :

Domaine Belargus :	70€
2020 AOP Anjou « Anjou Noir »	

LOIRE ROUGE :

Domaine Matthieu Delaporte :	85€
2021 AOP Sancerre « Silex »	



Le bar
DU CHÂTEAU DE BERNE



BIÈRES

Bières Varai

Blonde
Blanche
Ambrée

10€

VERMOUTHS & BITTERS

Martini Blanc
Martini Dry
Martini Rouge
Martini Rosé
Suze
Picon
Campari
Le Bitter des Basques

12€
12€
12€
12€
12€
12€
12€
12€

ANISÉS

Ricard
Pastis 51
Le P'tit Bleu
Henri Bardouin

9€
9€
12€
12€



Le bar
DU CHÂTEAU DE BERNE



V O D K A S

France

Grey Goose

20€

Ziga-Zaga

18€

Pologne

Belvédère

20€

Zubrowka Herbe Bison

19€

E A U X D E V I E

Poire

20€

Framboise

20€

Mirabelle

20€

Kirsch

20€

Vieille Prune

20€

Marc de Provence de Berne

20€

Grappa

15€



R H U M S

Cuba

Havana club 3 ans blanc	15€
Havana club 7 ans especial	18€

Guatemala

Zacapa 23 ans	20€
Zacapa XO	32€
Zacapa Royal	60€

Barbades

Mount Gay	15€
Mount Gay XO	20€
Bumbu	20€

Venezuela

Diplomatico reserva exclusiva	20€
-------------------------------	-----

P I S C O

Demonio de los andes	15€
----------------------	-----

C A C H A Ç A S

Ypioca	18€
--------	-----



G I N S

Angleterre

Bombay Sapphire

15€

Ecosse

Hendrick's

15€

Tanqueray

12€

Tanqueray Ten

15€

Allemagne

Monkey 47

15€

France

Poulpe Bleu

15€

Citadelle

15€

Japon

Akayane

15€

T E Q U I L A S

Jimador

15€

Avion Silver

20€

Don Julio Reposado

23€

Don Julio Anejo 1942

65€

M E Z C A L S

Herencia de Sanchez

20€

Union

20€



W H I S K Y S

*L'Écosse est divisée en quatre régions de production de whisky :
les Highlands, les Lowlands, l'île d'Islay et Speyside.*

Islay

Caol Ila 12 ans	15€
Caol Ila Distiller Edition	20€
Lagavulin 16 ans pure malt	22€
Lagavulin Distiller Edition	25€
Ardbeg	20€
Laphroaig	22€

Skye

Talisker 10 ans	15€
-----------------	-----

Highland

Glenmorangie « Original 10 ans »	18€
Glenmorangie « Lasanta 12 ans »	20€
Glenmorangie « Quinta Ruban » 14 ans	20€
Knockando 12 ans	18€
Glenmorangie Vintage Malt Edition	165€

Écossais

J&B	12€
Johnnie Walker Black label	18€
Balvenie 12 ans	20€
Johnnie Walker Blue label	45€
Cragganmore Distiller Edition	18€
Oban Little Bay	22€
Mortlach 20 ans	60€



W H I S K E Y S

Americains

Bulleit Bourbon 10 ans	16€
Four Roses	16€
Bulleit Rye	16€
Jack Daniel's	15€
Marker's Mark	20€
Whistlepig	65€

Irlandais

Jameson	15€
---------	-----

Japonais

Nikka	25€
Togouchi Premium	25€

Français

La Durance	20€
Singlar	20€

A c c o r d s p r o p o s é s p a r n o t r e C h e f b a r m a n

Chocolat Château 73% du Ghana
Création de la Maison Valrhona
pour le Château de Berne.
Notes grillées et gourmandes.

Whisky Balvenie 12ans



Cuvée du Sourceur 76% de Sao
Tomé
Mono variété de cacao sur
terroir volcanique.
Notes boisées et grué de
cacao.

Whisky Oban 14ans

Chocolat Manjari 64% de
Madagascar
Notes fruits rouges et épices,
légèrement acidulées.

Whisky Togouchi Premium





Le bar
DU CHÂTEAU DE BERNE



COGNAC

Hennessy «Very Special»	16€
V.S.O.P : Remy Martin	18€
Drouet XO Ulysse	25€
X.O : Remy Martin	30€
Hennessy XO	30€
Drouet Paradis de famille Hors d'âge	35€
Hennessy Paradis	80€

ARMAGNAC

Tariquet XO Chance	25€
Tariquet XO Equilibre	28€
Tariquet Art Déco	30€

CALVADOS

Busnel VSOP	15€
Famille Dupont Pays d'Auge 10 ans	15€
Famille Dupont Pays d'Auge 20 ans	20€
Famille Dupont Pays D'auge 30 ans	25€



A M A R I

Fernet Branca
Jagermeister

15€
15€

C H A R T R E U S E

Chartreuse Verte 55 °

25€

L I Q U E U R S

Manzana
Limoncello
Bailey's
Malibu
Passoa
Lerina verte
Lavande
Mélopépo

Lerina jaune
Get 27
Get 31
Amaretto
Cointreau
Fraise
Framboise
Abricot
Grand Marnier

18€



BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso	7€
Décaféiné	7€
Double expresso	9€
Américain	8€
Cappuccino	9€
Café latte	9€
Moka noisette	9€

Thés vert:

Kukicha, T- revive	9€
--------------------	----

Thés Noir :

Breakfast, earl grey	9€
----------------------	----

Thé Blanc :

Jasmin	9€
--------	----

Chocolats

Chocolat Valrhona château de berne 73 % cacao	10€
Chocolat chaud viennois	12€
Chocolat chaud frenchy: chocolat et grand marnier	22€

Thés en Vrac

Pêche-Goyave-Gingembre	12€
Fraise-Framboise	
Tisane de Provence	
White Monkey	
Gingembre-Citron	

Infusions

Verveine	9€
Camomille	
Tilleul	
Menthe Fraîche	



NOTRE SÉLECTION DE CIGARES

Cuba

- Cohiba Siglo I *Petit Corona*** 70€
Arômes de café torréfié et de cacao. Fumée pleine et crémeuse avec des notes de bois et de réglisse.
- Romeo y Julieta *Linera de Oro Nobles*** 115€
Edition spéciale célébrant le 145^{ème} anniversaire de cette marque iconique.
- Cohiba *Robusto*** 150€
Considéré comme le meilleur des robusto. Riche, complexe avec des notes d'herbes, de vanille et de chocolat.

République Dominicaine

- Flores y Rodriguez Mille Fleurs *Petit Corona*** 25€
Suave, complexe et corsé.
- Arturo Fuente Château Fuente *Petit Robusto*** 45€
Doux, fin et épicé. Cigare enveloppé dans une feuille de cèdre.

Costa Rica

- Septimo Travel collection Paris *Petit Corona*** 25€
7 ans d'âge. Doux, boisé avec des notes de café.

Nicaragua

- La Preferida 452 *Short robusto*** 35€
Goût intense, subtilité du tirage. Cigare féminin.

Mexique

- Casa Turrent 1880 Oscuro *Double robusto*** 35€
Expérience gustative à la complexité marquante.
- Calibre 54 *Toro*** 40€
Notes aromatiques épicées, florales et légèrement poivrées



J U S D E F R U I T S

Fruits Pressés 25cl

12 €

Orange
Citron

Jus Fruits 25cl

9 €

Orange
Pomme
Pamplemousse
Multi-fruits
Ananas
Cranberry
Mangue
Fruit de la passion

Jus Fruits Frais Alain Millat 33cl

12 €

Nectar Abricot
Nectar de Fraise
Nectar de Mangue
Nectar de Pêche Jaune
Nectar de Poire Williams
Jus de Tomate Rouge

Esprit Gourmand :

Noix de Cajou Romarin
Amande Caramel Fenouil
Noisette Poivre & Piment Espelette



S O D A S - E A U X

Sodas

Orangina 33cl	8€
Fuze tea pêche	
Limonade 33cl	
Coca Cola, Coca Zero 33cl	
Fever Tree Tonic 20cl	
Fever Tree Ginger Beer 20cl	
Fever Tree Ginger Ale 20cl	
Ice tea maison 25cl	12€

Eaux minérales

Plate 1L	10€
Evian	
Plate 50 cl	5€
Evian	
Pétillante 1L	
San Pellegrino	10€
Perrier 33cl	6€



TEA TIME

Tous les jours de 15h30 à 19h

La Pause Douceur

25€ par pers

Gâteau de Savoie et framboises fraîches
Le petit écolier caramel et fruit de la passion
Le cookie aux cacahuètes
La tartelette aux figues de Solliès

Boisson chaude au choix

Le Tea Time du Château

35€ par pers

Millefeuille crabe et curry
Tartelette croustillante tomates et basilic
Pain au lait végétarien légumes croquants

Gâteau de Savoie et framboises fraîches
Le petit écolier caramel et fruit de la passion
Le cookie aux cacahuètes
La tartelette aux figues de Solliès

Boisson chaude au choix

Le Royal Tea Time

90€ par pers

(Uniquement pour 2 personnes)

Caviar de Neuvic Baeri 30g, blinis et crème aigrette
Millefeuille crabe et curry
Tartelette croustillante tomates et basilic
Pain au lait végétarien légumes croquants

Gâteau de Savoie et framboises fraîches
Le petit écolier caramel et fruit de la passion
Le cookie aux cacahuètes
La tartelette aux figues de Solliès

Coupe de champagne blanc de blancs EPC
Boisson chaude au choix



CHÂTEAU DE
BERNE
—
EN PROVENCE