



L'Olivier
DE BERNE

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



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, crème de chèvre frais, betteraves plurielles, noisettes du piémont et vinaigre balsamique | 22€ |
| Tartare de bœuf fumé, coupé au couteau, pommes pailles et ciboulette | 24€ |
| Thon mi-cuit, avocat, radis croquants, coriandre, cébettes et échalotes croustillantes | 24€ |
| L'œuf mollet parfait, champignons, croutons, guanciale fumé et cerfeuil | 22€ |



Prix nets, service inclus

Plats



Saucisse Varoise maison à la truffe d'été, cuite à la rôtissoire, fenouil et jus de viande	44€
Côte de veau gratinée à la moutarde, chapelure, olives noires et jus de veau à la sauge	380gr/65€
Poulpe confit et grillé, crème de courge montée à l'huile de noix, cébettes et coriandre	48€
Panisse grillée garnie de céleri crémeux, pommes vertes, pois chiches croustillants et estragon - <i>végétarien</i>	38€

Garnitures

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

Salades et herbes aromatiques assaisonnées au vinaigre balsamique d'Alain Ignace

Carottes rôties au miel, grenades et feuilles de thym

Pommes de terre grenaille rôties à l'ail doux et pousses d'épinards

Frites de polenta, sauce au piment fumé

**12€ par garniture supplémentaire*

Prix nets, service inclus

Fromages

Planche de fromages affinés par Tristan Joly	18€
--	-----

Desserts

Pavlova aux citrons jaunes et verts, yuzu et estragon	19€
Millefeuille vanille, figues et framboises	19€
Notre affogato, glace caramel et sarrasin	19€
Tropézienne en éclair, orange et fleur d'oranger	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€
--	-----

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 » 103€		45€
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€

LA CHAMPAGNE

Henriot Brut « Souverain » Blanc	75cl 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 Patrimonio 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€
--	-----



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	

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€



Prix nets, service inclus



L'Olivier
DE BERNE

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