



Menu

55€ (hors boissons – excluding drinks)

Entrée | Plat | Dessert ou Assiette de fromages
Starter | Main dish | Dessert or cheese plate
(choix à la carte)

Planches à déguster

PLANCHE DE CHARCUTERIES Jambon de Parme, coppa, speck, spianata, saucisson CHARCUTERIE PLATTER <i>Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson</i> <i>*(1, 3, 5)</i>	25€
PLANCHE DE FROMAGES Assortiments de fromages CHEESE PLATTER <i>Selection of cheeses</i> <i>*(1, 2, 5)</i>	25€
FORMULE DU TERROIR Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne" TERROIR PLATTER <i>Selection of cheeses & charcuterie with a glass of "Terres de Berne" wine</i> <i>*(1, 3, 5, 9)</i>	35€

Du pain sans gluten est disponible sur demande. *Gluten free bread available on request*

Prix nets service inclus

Entrées / Starters

SALADE AUTOMNALE Potimarron rôti, Roquefort, magret fumé, noix et vinaigrette au cidre AUTUMNAL SALAD <i>Roasted pumpkin, Roquefort cheese, smoked duck breast and cider vinegar</i> <small>*(1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11)</small>	18€ (28€ plat)
TARTARE DE BOEUF Champignons en pickles, dés de poires rôtis, câprons et noisettes torréfiées BEEF TARTARE <i>Pickles of mushrooms, pear cubes, caper berries and roasted hazelnuts</i> <small>*(1, 4, 5, 8, 9)</small>	19€ (28€ plat)
VELOUTE DE PATATE DOUCE ET GINGEMBRE Œuf parfait, croûtons aux herbes et huile de truffe SWEET POTATO AND GINGER VELOUTE <i>Perfect egg, herbs croutons and truffled oil</i> <small>*(1, 2, 3, 4, 8, 9)</small>	19€ (28€ plat)
CRUMBLE DE POTIMARRON Parmesan, châtaignes et fruit de saison rôti PUMPKIN CRUMBLE <i>Parmesan cheese, chestnuts and seasonal roasted fruit</i> <small>*(1, 3, 4, 5, 8, 9)</small>	18€

Plats / Main dishes

BURGER DE BŒUF ANGUS 28€

Cornichons, oignons caramélisés, fruit de saison rôti, sucrose, steak haché bœuf Angus, gorgonzola et lard

(version végétarienne possible)

ANGUS BEEF BURGER

Gherkins, caramelized onions, seasonal roasted fruit, salad, Angus chopped steak, Gorgonzola cheese and bacon

(vegetarian version available)

*1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10)

PAVÉ DE LIEU JAUNE 35€

Sauce clémentine et ses endives braisées aux agrumes

POLLOCK STEAK

Clementine sauce with stewed citrus endives

*1, 3, 4, 8, 9, 11, 14)

RIGATONI 28€

Crèmeux de butternut au lait de coco, noix et chips de coppa

(version végétarienne possible)

RIGATONI

Butternut cream with coconut milk, nuts and coppa chips

(vegetarian version available)

*1, 2, 3, 4, 5, 8, 9)

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 34€

Jus de volaille à l'estragon, courge rôtie et son coulis de panais

POULTRY BALLOTIN STUFFED WITH MUSHROOMS

Poultry juice with tarragon, roasted squash and parsnip coulis

*1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)

Pizzas

MARGUERITE	14€
Base sauce tomate, mozzarella, olives à la grecque	
MARGHERITA	
<i>Tomato, mozzarella, Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
4 FROMAGES	15€
Base sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, scarmorza et olives à la grecque	
4 CHEESES	
<i>Tomato, mozzarella, Roquefort cheese, goat cheese, scarmorza and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
ETOILE DE BERNE	19€
Base crème, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc à la truffe, pesto et olives à la grecque	
BERNE STAR	
<i>Cream base, mozzarella, button mushrooms, truffle ham, pesto and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 5, 6, 8, 9)</i>	
FORESTIERE	18€
Base crème au poivre, mozzarella, mix de champignons, olives à la grecque et pécorino	
FOREST	
<i>Pepper cream base, mozzarella, mushrooms mix, Greek olives and pecorino</i>	
<i>*(1, 3, 5, 8, 9)</i>	
LA CHÈVRE	16€
Base tomate, mozzarella, crottin de chèvre, fruits rôtis de saison, miel et olives à la grecque	
GOAT	
<i>Tomato base, mozzarella, goat cheese, roasted seasonal fruit, honey and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9)</i>	

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES

16€

Assortiment de fromages

CHEESE PLATE

Selection of cheeses

**(1, 2, 4, 5, 11)*

Desserts

LA CRÈME BRÛLÉE

14€

Aux fraises de pays, fleur d'oranger

CRÈME BRÛLÉE

Local strawberries and orange blossom

**(2, 3)*

LE CHOCOLAT

15€

Huile d'olive mûrifiée, et thym frais du jardin

CHOCOLATE

Mature olive oil and fresh thyme from the garden

**(1, 2, 3)*

LE FINANCIER NOIX DE COCO

14€

Fruits exotiques, menthe du jardin

COCONUT FINANCIER

Exotic fruit and garden mint

**(1, 2, 3, 5)*

LA CAFÉ GOURMAND

14€

**(1, 2, 3, 4, 5, 6)*

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON

3,50€ la boule Glace

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel, noisettes, yaourt aux myrtilles

Sorbets : Fraise, coco, mangue-passion, citron, rosé du domaine

A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET

Ice creams : Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, caramel, hazelnut, yogurts and blueberries

Sorbets : Strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, Château Rosé

**(2, 3, 4, 5)*

PÂTISSERIES DU JOUR

8€

Pâtisseries disponibles dans notre vitrine

PASTERIES OF THE DAY

Our showcase of pastries

**(1, 2, 3, 4, 5, 6)*

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans/ until 12)

18€

Plat + Dessert (hors boissons)

Main course + Dessert (excluding drinks)

Steak haché Angus (avec frite ou légumes ou pâtes)
Angus ground steak (with fries or vegetables or pasta)
*(1,2,4)

ou - or

Poisson du jour (avec frites ou légumes ou pâtes)
Fish of the day (with fries or vegetables or pasta)
*(1, 2, 4, 14)

ou - or

Pizza Marguerite
Margherita Pizza
*(1, 3, 6)

ou - or

Burger steak haché black Angus, cheddar, ketchup (avec frites ou légumes ou pâtes)
Angus beef burger, cheddar, ketchup (with fries or vegetables or pasta)

Assortiment de glaces et sorbets Maison
Selection of homemade ice creams and sorbets
*(2, 3, 4, 5)

ou - or

Brownie au chocolat-noisette et sa glace vanille
Chocolate-hazelnut brownie and vanilla ice cream

*Allergènes : 1. Céréales - Cereals 2. Œuf - Egg 3. Lait - Milk 4. Arachides - Peanuts 5. Fruits à coque - Nuts 6. Soja - Soy 7. Sésame - Sesame 8. Lupin - Lupin 9. Sulfites - Sulphites 10. Moutarde - Mustard 11. Céleri - Celery 12. Mollusque - Mollusc 13. Crustacé - Shellfish 14. Poisson - Fish

Notre équipe vous informe que nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats.
Our team informs you that we cannot guarantee the absence of traces of allergens in our dishes.



Prix nets service inclus