



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

L'ŒUF COCOTTE

Champignons des bois, ciboulette, crispy de lard et ses mouillettes
(Version végétarienne possible)

THE BOILED EGG

*Mushrooms mix, chives, crispy bacon and bread sticks
(Vegetarian version available)*

*(1, 2, 3, 4, 9, 10)

18€

(28€ plat)

LE CLAFOUTIS SPIANATA

Noix, fromage de brebis et roquette

THE SPIANATA CLAFOUTIS

Nuts, sheep's cheese and arugula

*(1, 4, 5, 8, 9)

18€

LE CREMEUX DE CHOU-FLEUR ET SAINT JACQUES

Crèmeux de chou-fleur et ses noix de Saint-Jacques, huile au curry

THE CAULIFLOWER CREAM AND SCALLOPS

Cauliflower cream soup with scallops and curry oil

*(2, 3, 4, 5, 8, 9, 13, 14)

20€

(30€ plat)

Plats / Main dishes

BURGER DE BŒUF ANGUS 28€

Cornichons, oignons à la plancha, sucrine, galette de pomme de terre, steak haché bœuf Angus, lard fumé et Cantal

(version végétarienne possible)

ANGUS BEEF BURGER

Gherkins, grilled onions, salad, potato pancake, Angus chopped steak, bacon and Cantal cheese (vegetarian version available)

*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

LE CABILLAUD 32€

Pavé de cabillaud en viennoise de noisettes, émulsion citron vert, petits légumes et mousseline de saison

THE COD

Cod steak with hazelnuts viennese, lime emulsion, small vegetables and seasonal muslin

*(1, 2, 3, 5, 8, 9, 11, 14)

LE CANARD 32€

Effiloché de canard à l'orange façon parmentier et son écrasé de pomme de terre

THE DUCK

Effiloché of duck with orange parmentier sauce and mashed potatoes

*(1, 3, 4, 6, 8, 9, 10)

NOS PÂTES DU MOMENT 24€

Sauce forestière

PASTAS OF THE MOMENT

Mushrooms sauce

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

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, reblochon et olives à la grecque	
4 CHEESES	
<i>Tomato, mozzarella, Roquefort cheese, goat cheese, Reblochon cheese and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
LA CANTAL	17€
Base crème, Cantal, magret de canard fumé et olives à la grecque	
THE CANTAL	
<i>Cream base, Cantal, smoked duck breast and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 5, 6, 8, 9)</i>	
LA CHÈVRE	16€
Base crème, mozzarella, chèvre, miel, poivre de Timut et olives à la grecque	
THE GOAT	
<i>Cream base, mozzarella, goat cheese, honey, Timut pepper and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 4, 5, 8, 9)</i>	

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES	16€
Assortiment de fromages	
CHEESE PLATE	
<i>Selection of cheeses</i>	
<i>*(1, 2, 4, 5, 11)</i>	

Desserts

NOTRE FORET NOIRE	14€
Biscuit viennois cacao, gel griotte, crémeux château, chantilly griotte et sa réduction au vin rouge	
BLACK FOREST	
<i>Viennese cocoa biscuit, morello cherry gel, creamy castle chocolate, morello cherry chantilly and red wine reduction</i>	
<i>*(1, 2, 3, 5)</i>	
AFFOGATO	14€
Praliné noisette, noisette caramélisées, glace vanille, syphon mascarpone amaretto, café	
AFFOGATO	
<i>Hazelnut praline, caramelized hazelnut, vanilla ice cream, amaretto mascarpone, coffee</i>	
<i>*(2, 3, 5)</i>	
LE CAFÉ TRÈS GOURMAND	14€
<i>*(1, 2, 3, 4, 5, 6)</i>	
LE COOKIE (A partager)	20€
Cookie de 250g, praliné noisette, noisettes caramélisées, chocolat Jivara et château, glace vanille	
THE COOKIE (To share)	
<i>250g cookie, hazelnut praline, caramelized hazelnut, Jivara and castle chocolate, vanilla ice cream</i>	
<i>*(1, 2, 3, 5)</i>	

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON

3,50€ la boule Glace

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

Sorbets : Fraise, coco, mango-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)*

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, Sulfités – 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