



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

MENU

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main dish + Dessert

55€

PLANCHE À DÉGUSTER

PLANCHE DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIES PLATTER 25€

Jambon de Parme, coppa, speck, spianata, saucisson

Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson

*(1, 3, 5)

PLANCHE DE FROMAGES / CHEESE PLATTER 25€

Assortiments de fromages

Selection of cheeses

*(1,2,5)

FORMULE DU TERROIR / TERROIR PLATTER 35€

Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne"

Selection of cheeses & charcuterie with a glass of "Terres de Berne" wine

*(1, 3, 5, 9)

Prix nets service inclus.

Du pain sans gluten est disponible sur demande.

Gluten free bread available on request.



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

ENTRÉES / STARTERS

LE TARTARE DE SAUMON / THE SALMON TARTAR

19€ / 28€ en plat

Eclats de noisettes, huile au citron et copeaux d'asperges

Hazelnut burst, lemon oil and asparagus shavings

*(1, 4, 5, 8, 9, 10, 14)

LE VELOUTE / THE VELOUTE

16€ / 24€ en plat

Petits pois au lait de coco, espuma à l'huile d'olive, billes de concombre
et ses croûtons

Cream of pea soup with coconut milk, olive oil espuma, cucumber balls
And croutons

*(1, 2, 3, 8, 9)

LA SALADE DE SAISON / THE SEASONAL SALAD

18€ / 28€ en plat

Salade de légumes de saison marinés et sa chiffonnade de jambon cru
(version végétarienne possible)

Marinated seasonal vegetables salad and cured ham chiffonade
(vegetarian version available)

*(1, 4, 5, 8, 9, 10)

LE CARPACCIO DE BOEUF / THE BEEF CARPACCIO

19€

Crème de parmesan, tomates confites, pignons de pin, gouttes de poivron
et pesto de roquette

Parmesan cream, candied tomatoes, pine nuts, pepper drop
and aragula pesto

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

Prix nets service inclus.



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

PLATS / MAIN DISHES

BURGER DE BŒUF ANGUS / ANGUS BEEF BURGER 28€

Steak haché de bœuf Angus, cornichons, sucrine, chèvre frais
aux herbes-échalotes, coppa grillée, sauce moutarde à l'ancienne et miel
(version végétarienne possible)

Angus chopped steak, gherkins, salad, fresh goat cheese
with herbs-shallots, grilled coppa and old-fashioned mustard with honey
(vegetarian version available)

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

LES ORECHIETTES / THE ORECHIETTES 26€

Et sa sauce au choix : - Sauce tomate, olives et pignons de pin
- Pesto de roquette et pignons de pin
- Sauce gorgonzola et noix

And your choice of sauce : - Tomato sauce, olives and pine nuts
- Aragula pesto and pine nuts
- Gorgonzola sauce and nuts

*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

L'ENTRECÔTE / THE RIB STEAK 35€

Et sa sauce au choix : - Sauce au poivre - Beurre maître d'hôtel
Accompagnée de frites de panisse

And your choice of sauce : - Pepper sauce - Herbs butter
With pannisse fries

*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

LE THON / THE TUNA 34€

Thon mi-cuit aux saveurs d'Asie, sésame et chou rouge

Half-cooked tuna with Asian flavours, sesame and red cabbage

*(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14)

Prix nets service inclus.



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

PIZZAS

MARGUERITE / MARGHERITA	14€
Base sauce tomate, mozzarella, olives à la grecque Tomato, mozzarella, Greek olives	
*(1, 3, 6, 8, 9)	
4 FROMAGES / 4 CHEESES	15€
Base sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, pecorino et olives à la grecque Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat cheese, Pecorino cheese and Greek olives	
*(1, 3, 6, 8, 9)	
LA REINE TRUFFÉE / THE TRUFFLE QUEEN	19€
Base crème, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc à la truffe, pesto de roquette et olives à la grecque Cream base, mozzarella, button mushrooms, truffled white ham, aragula pesto and Greek olives	
*(1, 3, 5, 6, 8, 9)	
LA CHÈVRE / THE GOAT	17€
Base crème, mozzarella, chèvre, asperges, roquette, noix et olives à la grecque Cream base, mozzarella, goat cheese, asparagus, aragula, nuts and Greek olives	
*(1, 3, 6, 8, 9)	
LA CARPACCIO / THE CARPACCIO	16€
Carpaccio de bœuf, crème de parmesan, tomates confites, pignons de pin, gouttes de poivron et pesto de roquette Parmesan cream base, beef carpaccio, candied tomatoes, pine nuts, pepper drops and aragula pesto	
*(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11)	

Prix nets service inclus.



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

FROMAGES / CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATE 16€
Assortiment de fromages
Selection of cheeses

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

DESSERTS

LE CHEESECAKE / THE CHEESECAKE 14€
Mangue-passion et citron vert
Mango-passion fruit and lime

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

LE CAFÉ TRÈS GOURMAND 14€

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

**LE COULANT CHOCOLAT (A partager) /
THE CHOCOLATE COULANT (To share)** 20€
Coulant chocolat de 250g
250g chocolate coulant

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

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON /
A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET** 3,50€ la boule
Vanille, chocolat, café, pistache, caramel, noisettes, yaourt aux myrtilles
Sorbets : Fraise, coco, mangue-passion, citron, rosé du domaine
Ice creams : Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, caramel, hazelnut, yogurts and
blueberries
Sorbets : Strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, Château Rosé

*(2, 3, 4, 5)

NOS PÂTISSERIES DU JOUR / OUR PASTRIES OF THE DAY 8€

*(2, 3, 5)



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans - Hors boissons
Until 12 - Excluding drinks

PLAT / MAIN DISH

Steak haché Angus avec frites ou légumes ou pâtes
Angus ground steak with fries or vegetables or pasta

Ou/or

Poisson du jour avec frite ou légumes ou pâtes
Fish of the day with fries or vegetables or pasta

Ou/or

Pizza Marguerite
Margherita pizza

Ou/or

Burger steak haché black angus, cheddar, ketchup avec frite ou légumes ou pâtes
Angus beef burger, cheddar, ketchup with fries or vegetables or pasta

DESSERT

Assortiment de glaces et sorbets maison
Selection of homemade ice creams and sorbets

Ou/or

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

Plat + Dessert
Main dish + dessert

18€

Prix nets service inclus



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

* 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..*

