



L'Olivier  
DE BERNE



L'Olivier  
DE BERNE

Origines des viandes :  
Tartare de bœuf : Pays-Bas  
Côte de veau : France



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



## *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	10€

## *Digestifs 6cl*

Liqueur Mélopépo (melon et amandes)	10€
Limuncello	10€
Liqueur de Fleur de Thym	13€
Izarra vert	15€





## *Les Cocktails*

- Eveil de Berne** 22€  
Rhum citronnelle, liqueur de passion, jus d'ananas, sirop de passion, jus de citron vert et framboises fraîches
- Combarita** 22€  
Tequila El Jimador infusée au combava, Cointreau, citron vert, sirop de thym, touche de fleur de sel
- Bloody de L'Olivier** 22€  
Vodka infusée à l'huile d'olive du domaine, gaspacho maison, jus de tomate, jus de citron jaune, sel de céleri, tabasco et sauce Worcestershire

## *Les Mocktails*

- Mediterranean spritz** 18€  
« Opius albedo », tonic méditerranéen, romarin
- Espresso marti'no** 18€  
« Opius nigredo, shot d'espresso, sirop de sucre, pointe de sel
- Ipanema** 18€  
« Opius Amaro », sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, ginger beer

Prix nets, service inclus

## *Menu*

75€ par personne

Composé d'une entrée, d'un plat,  
d'une garniture et d'un dessert ou d'un fromage  
(supplément côte de veau grillée 15€/pers)



Prix nets, service inclus

## Entrées

Tartare de bœuf en gravlax, salade romaine croquante, olives	24€
Poulpe confit et croustillant, pois chiches crémeux, citron et coriandre	24€
L'œuf mollet, poireaux vinaigrette en salade, estragon et croûtons	22€



Prix nets, service inclus

### LA CHAMPAGNE

Henriot Brut « Souverain » Blanc	75cl 120€
EPC Epicurien Brut Rosé	180€

### 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>	
2022 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 <sup>er</sup> Cru Louis Jadot « Clos des Guettes »	145€

### LA VALLÉE DU RHONE

<i>Vin Blanc :</i>	
2023 AOP Crozes-Hermitage Christophe Pichon	75€
<i>Vin Rouge :</i>	
2021 AOP Côtes du Rhône Domaine de la Solitude	52€

### VIN BLANC DOUX

2022 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat »	45€
--	-----

Prix nets, service inclus

## La Provence

	75cl	150cl
<b>V I N S R O S É S (AOP Côtes de Provence)</b>		
Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	115€
Château de Berne « Terres de Berne »	45€	103€
Château des Riaux	35€	

<b>V I N S B L A N C S (AOP Côtes de Provence)</b>		
Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	
Château de la Martinette	45€	
Château Les Crostes « Cuvée Amalia »	45€	
Château de Berne « Terres de Berne »	45€	
Domaine St Louis la Manuelle « Pascau »	40€	
Hameau des Vignerons de Carcès « Sublime »	30€	

<b>V I N B L A N C</b>		
IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	42€	

<b>V I N S R O U G E S (AOP Côtes de Provence)</b>		
Château Mentone « Les Instants »	37€	
Château Les Crostes	45€	
Château de Berne « Terres de Berne »	45€	
Château de Berne « La Grande Cuvée »	60€	

## Plats



Côte de veau grillée, artichauts et truffe d'été, basilic et jus de veau vinaigré	380grs/65€
Lotte grillée à l'huile d'olive, fenouil croquant, orange et basilic, émulsion à l'huile d'olive mûrie noire	48€
Panisse croustillante façon puttanesca, tomate, ail, piment, cerfeuil, anchois et câpres	38€

## Garnitures

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

- Salades et herbes aromatiques assaisonnées au vinaigre balsamique d'Alain Ignace
- Haricots verts, fruits de saison et estragon
- Pommes de terre grenaille rôties à l'ail doux et pousses d'épinards

*\*12€ par garniture supplémentaire*

## Fromages

Planche de fromages affinés par Tristan Joly 18€

## Desserts

Pavlova citron yuzu et estragon 19€

Notre forêt noire, coulis de cerise 19€

Baba au rhum, crème à la vanille de Madagascar 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

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€  
AOP Côtes de Provence Château de Berne  
« Grande Cuvée » 15€

### VINS BLANCS

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€  
AOP Côtes de Provence Domaine St Louis La Manuelle  
« Pascau » 15€  
AOP Côtes de Provence Château de Berne  
« Grande Cuvée » 15€  
AOP Pouilly-Fuissé Domaine Romanin 19€

### VINS ROUGES

AOP Côtes de Provence « Terres de Berne » 10€  
AOP Côtes de Provence Château Mentone « Les Instants » 12€  
AOP Côtes de Provence Château de Berne  
« La Grande Cuvée » 15€

### VIN DOUX

2022 IGP Var Domaine St Louis La Manuelle « Muscat » 13€

Prix nets, service inclus