



CHÂTEAU DE
BERNE
L'OLIVIER



CHÂTEAU DE
BERNE
L'OLIVIER



Meat origins:
Beef tartare : Netherlands
Veal chop : France



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

The Chef invites you to enjoy a true moment of conviviality with our sharing plates.



Soft Drinks

Vittel, San Pellegrino 1 L	€10
Vittel, San Pellegrino 50 cl	€5
Fruit juice: orange, apple, grapefruit,	€9
Coca Cola, Coca Zero, Phoenix Lemonade, Orangina	€8

Hot Drinks

Espresso, decaf	€7
Noisette, americano	€8
Double espresso, latte, flat white, cappuccino	€9
Home-made hot chocolate	€10
Herbal tea : verbena, chamomile, lime-blossom, thyme	€7
Tea : all day black tea, kukicha green tea, jasmin white tea	€8
Superior tea : red fruit black tea	€10

Digestive Drinks *6cl*

Mélopépo liquor (melon and almonds)	€10
Limoncello	€10
Thyme flower liquor	€13
Green Izarra	€15





Cocktails

Eveil de Berne

Lemongrass rum, passion liqueur, pineapple juice, passion syrup, lime juice and fresh raspberries.

€22

Combarita

El Jimador tequila infused with kaffir lime, Cointreau, lime juice, thyme syrup, hint of fleur de sel

€22

Bloody from L'Olivier

Vodka infused with estate olive oil, homemade gazpacho, tomato juice, lemon juice, celery salt, Tabasco, and Worcestershire sauce.

€22

Mocktails

Mediterranean spritz

« Opius albedo », mediterranean tonic, rosemary

€18

Espresso marti'no

« Opius nigreed », espresso shot, sugar syrup, pinch of salt

€18

Ipanema

« Opius amaro », passionfruit syrup, lime juice, ginger beer

€18

Prices net, service included

Menu

75€ per person

Consisting of one starter, one main course, a side order and a dessert or a cheese board (15€ extra per person for the veal chop).



Prices net, service included

Starters

Beef tartare gravlax, crunchy romaine salad, olives
 🍷 Grande Cuvée du Château de Berne rosé €24

Confit and crispy octopus, creamy chickpeas,
 lemon and coriander €24
 🍷 Château de Berne blanc

Grilled eggplant, piquillo peppers, yogurt, and basil €22
 🍷 Domaine Saint-Louis La Manuelle "Pascau"



Prices net, service included

CHAMPAGNE

De Venoge Cordon Bleu Brut

EPC Epicurien Brut Rosé

75cl

€120

€180

LOIRE VALLEY

White Wine:

2022 AOP Quincy Domaine du Tremblay « Vin Noble » €55

Red Wines:

2020 IGP Val de Loire Domaine Bruno Cormerais « Gamay » €40

BURGUNDY

White Wine:

2022 AOP Rully « Saint-Jacques » Domaine Antoine Olivier €89

Red Wines:

2022 AOP Bourgogne Louis Jadot « Couvent des Jacobins » €72

2020 AOP Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru Louis Jadot
 « Clos des Guettes » €145

RHONE VALLEY

White Wine:

2023 AOP Crozes-Hermitage Christophe Pichon €75

Red Wine:

2021 AOP Côtes du Rhône Domaine de la Solitude €52

SWEET WHITE WINE

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

Prices net, service included

Provence

ROSÉ WINES (AOP Côtes de Provence)

	75cl	150cl
Château de Berne « La Grande Cuvée »	€60	€115
Château de Berne	€45	€103
Château des Riaux	€35	
Château de La Rouillère	€89	

WHITE WINES (AOP Côtes de Provence)

Château de Berne « La Grande Cuvée »	€60
Château de la Martinette	€45
Château Les Crostes « Cuvée Amalia »	€45
Château de Berne	€45
Domaine St Louis la Manuelle « Pascau »	€40
Hameau des Vignerons de Carcès « Sublime »	€30

WHITE WINE

IGP Maures Domaine Longue-Tubi « Plaisir »	€42
--------------------------------------------	-----

RED WINES (AOP Côtes de Provence)

Château Mentone « Les Instants »	€37
Château de Berne « La Grande Cuvée »	€60
Château Les Crostes	€45
Château de Berne	€45

Main dishes



Grilled veal chop, artichokes and summer truffle, sage and veal jus vinaigrette
🍷 Château Mentone "L'Instant" rouge

380grs/65€

Grilled monkfish with olive oil, crispy fennel, orange and tarragon, Domaine olive oil emulsion
🍷 Rully « Saint-Jacques » Domaine Antoine Olivier blanc

€48

Crispy panisse, puttanesca style: tomato, garlic, chili, chervil, anchovies and capers – *vegetarian*
🍷 Château La Rouillère Grande Réserve

€38

Side orders

*One side order per main dish and per person**

Salad with herbs seasoned with Alain Ignace's balsamic vinegar

Green beans, seasonal fruit and tarragon

Baby potatoes roasted with sweet garlic and spinach shoots

**€12 supplement per side order*

Cheeses

Cheese board matured by Tristan Joly 18€

Desserts

Iced apricot, caramelized almonds and basil €19

Frozen crisp, peanuts, caramel and milk chocolate shavings €19

Rum baba, Madagascan vanilla cream €19



Prices net, service included

Wine selection by the glass



CHAMPAGNE

De Venoge Cordon Bleu Brut €26
Champagne Rosé EPC Epicurien Brut €30

ROSÉ WINES

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

WHITE WINES

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 Rully « Saint-Jacques » Domaine Antoine Olivier €17

RED WINES

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

SWEET WHITE WINE

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

Prices net, service included