



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€
Limoncello	10€
Liqueur de Fleur de Thym	13€
Izarra vert	15€



Prix nets, service inclus



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 🍷 Grande Cuvée du Château de Berne rosé	24€
Poulpe confit et croustillant, pois chiches crémeux, citron et coriandre 🍷 Château de Berne blanc	24€
L'aubergine grillée, piquillos, yaourt et basilic 🍷 Domaine Saint-Louis La Manuelle "Pascau"	22€



Prix nets, service inclus

LA CHAMPAGNE

De Venoge Cordon Bleu Brut
EPC Epicurien Brut Rosé

75cl
120€
180€

LE VAL DE LOIRE

Vin Blanc :

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

Vins Rouges :

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

LA BOURGOGNE

Vin Blanc :

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

Vins Rouges :

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

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

LA VALLÉE DU RHONE

Vin Blanc :

2023 AOP Crozes-Hermitage Christophe Pichon 75€

Vin Rouge :

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

VINS ROSÉS (AOP Côtes de Provence)

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

VINS BLANCS (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€

VIN BLANC

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

VINS ROUGES (AOP Côtes de Provence)

Château Mentone « Les Instants »	37€
Château Les Crostes	45€
Château 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
🍷 Château Mentone "L'Instant" rouge 380grs/65€

Lotte grillée à l'huile d'olive, fenouil croquant,
orange et estragon, émulsion à l'huile d'olive du Domaine
🍷 Rully « Saint-Jacques » Domaine Antoine Olivier blanc 48€

Panisse croustillante façon puttanesca, tomate, ail, piment,
cerfeuil, anchois et câpres 38€
🍷 Château La Rouillère Grande Réserve

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

Abricot glacé, amandes caramélisées et basilic 19€

Croustillant glacé, cacahuètes, caramel et copeaux de chocolat au lait 19€

Baba au rhum, crème à la vanille de Madagascar 19€



Prix nets, service inclus

Sélection de vins au verre ^{12d}



CHAMPAGNES

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

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

AOP Côtes de Provence 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€

VINS ROUGES

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€

VIN DOUX

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

Prix nets, service inclus