



MENUS

Saveurs de Berne 55€

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main - Dessert

Plaisir de Berne 65€

Entrée - Plat - Dessert | 1 verre de vin du Château de Berne & 1 café
Starter - Main - Dessert | 1 Château de Berne wine glass & 1 coffee

PLANCHE À DÉGUSTER

PLANCHE DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIES PLATTER 25€

Jambon cru Trevelez, coppa, speck, spianata, et saucisson
Trevelez raw ham, coppa, speck ham, spianata and 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 "Château de Berne"
Selection of cheeses & charcuterie with a glass of « Château 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.



ENTRÉES / STARTERS

LA BETTERAVE / THE BEETROOT

17€

Salade de betteraves de couleurs, fromage de chèvre, noisettes et huile d'olive du domaine

Coloured beetroots salad, goat cheese, hazelnuts and olive oil from the estate

*(3, 4, 5, 8, 9)



Ultimate Provence blanc

LA TRUITE / THE TROUT

19€

Truite pochée servie froide, mayonnaise citronnée, croûtons et cerfeuil

Poached trout served cold, lemon mayonnaise, croutons and chevril

*(1, 2, 8, 9, 10, 14)



Terres de Berne rosé

LE POIREAU / THE LEEK

16€

Poireau confit, magret de canard fumé, vinaigrette aux noix et estragon

Confit leek, smoked duck breast, walnut vinaigrette and tarragon

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



Ultimate Provence rosé

Prix nets service inclus.



PLATS / MAIN DISHES

LE BURGER DE BŒUF WAGYU F1 / THE WAGYU BEEF BURGER F1

ORIG : FRANCE

30€

Buns de pain brioché, steak haché de bœuf Wagyu, cheddar et frites au parmesan et romarin

(version végétarienne possible)

Brioche buns, minced Wagyu beef steak, cheddar and fries with parmesan and rosemary

(vegetarian version available)

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

 Terres de Berne rouge

LE VEAU / THE VEAL

ORIG : EUR

32€

Epaule de veau confite et grillée, jus vinaigré, artichauts grillés et olives noires

Confit and grilled veal shoulder, vinegar sauce, grilled artichokes and black olives

*(1, 8, 9, 11)

 Grande cuvée rouge

LA LOTTE / THE MONKFISH

35€

Lotte nacrée au beurre blanc citronné

, pommes de terre grenailles vapeur, aneth et oignon rouge acidulé

Pearl monkfish with lemon white butter, steamed baby potatoes, dill and red onion with a tangy flavour

*(3, 8, 9, 14)

 Grande cuvée blanc

LA VEGETALE / THE VEGETALE

28€

Galette de pomme de terre croustillante, crème de cèpes, champignons grillés et persil

Crispy potato pancake, mushrooms cream, grilled mushrooms and parsley

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

 Grande cuvée rosé

Prix nets service inclus.



FROMAGES / CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATE

16€

Assortiment de fromages de la fromagerie de Lorgues

Assortment of cheeses from the Lorgues cheese dairy

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

DESSERTS

CREME VANILLE ET FRUIT DE LA PASSION /

12€

VANILLA AND PASSION FRUIT CREAM

Crème vanille infusée aux fruits de la passion et marmelade de fruit de la passion

Vanilla cream infused with passion fruits and passion fruit marmalade

*(2, 3)



Douceur printanière

PAVLOVA PAMPLEMOUSSE ET FEVE DE TONKA /

14€

GRAPEFRUIT PAVLOVA AND TONKA BEAN

Crème diplomate vanille tonka, gel pamplemousse, marmelade de pamplemousse, suprême d'agrumes et meringue tonka

Vanilla tonka diplomat cream, grapefruit gel, grapefruit marmalade, citrus supreme and tonka meringue

*(2, 3)



Douceur printanière

LE BROWKIE / THE BROWKIE

22€

(A partager / To share)

Brownie au chocolat château, au cœur coulant surmonté d'une pâte à cookie, glace vanille et noix de pécan caramélisés

Chocolate brownie with a molten centre topped with cookie dough, vanilla ice cream and nuts

*(1, 2, 3, 5)



Vendanges d'automne

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON /

3,50€ la boule

A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET

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

Sorbets : Fraise, coco, mangue-passion, citron, pêche-rosé du domaine

Ice creams : Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, caramel, hazelnut, blueberry-yoghurt

Sorbets : Strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, peach rosé

*(2, 3, 4, 5)



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans – Avec 1 boisson soft
Until 12 – With 1 soft drink

21€

PLAT / MAIN DISH

Steak haché Wagyu avec frites ou purée
Wagyu beef steak with fries or mashed potatoes

Ou/or

Poisson du jour avec frites ou purée
Fish of the day with fries or mashed potatoes

Ou/or

Burger steak haché Wagyu, cheddar, ketchup avec frites ou purée
Wagyu beef burger, cheddar, ketchup with fries or mashed potatoes

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

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..*

