



LE BAR

Bienvenue au Bar du Château de Berne.
Notre équipe sera ravie de vous guider à travers une
sélection soigneusement composée de cocktails
signature inspirés de la Provence et de tous les
grands classiques. Chacune de nos créations est une
invitation à savourer l'instant.
Belle dégustation.

*Welcome to the Bar at Château de Berne.
Our team will be delighted to guide you through a
thoughtfully curated selection of signature cocktails
inspired by la Provence and all the classics.
Each one is an invitation to enjoy the moment.
We wish you a wonderful experience.*

Alcools : 4 cl
Apéritifs : 7 cl
Vins, Champagne : 14 cl
Short Drinks : 8 cl
Long Drinks : 25 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net en euros — TVA incluse.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Net prices in euros — VAT included.

COCKTAILS

22€

FRAÎCHEUR ESTIVALE

Gin Mare, eau maison menthe et concombre, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf, feuille de menthe fraîche.

Gin Mare, homemade cucumber and mint water, lime juice, sugar syrup, egg white, fresh mint leaf

ÉVEIL DE BERNE

Rhum citronnelle, liqueur de passion, jus d'ananas, sirop de passion, jus de citron vert et framboises fraîches.

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

ELIXIR PROVENÇAL

Liqueur de fleur de thym infusée à l'huile d'olive, Noilly Prat, touche de vinaigre blanc raffiné, pointe de sel marin.

Thyme blossom liqueur infused with olive oil, Noilly Prat, refined white vinegar essence, hint of sea salt

LA TOMATE DU POTAGER

Vodka fatwash à l'huile d'olive infusée au gaspacho, liqueur de tomate maison, eau de tomates maison.

Olive oil fat-washed vodka infused with gazpacho, homemade tomato liqueur, homemade tomatoe water

NEGRONI MARALPA

Negroni Maralpa en réserve perpétuelle de fût de chêne : Gin, Amer, Vermouth di Nissa issus de la Distillerie Maralpa à Nice.

Negroni Maralpa in perpetual oak barrel reserve: Gin, Bitters, Vermouth di Nissa from la Distillerie Maralpa in Nice

MOCKTAILS

18€

MEDITERRANEAN SPRITZ

« Opius albedo », tonic méditerranéen, romarin
« Opius albedo », Mediterranean tonic, rosemary

ESPRESSO MARTINO

« Opius nigredo », shot d'espresso, sirop de sucre, pointe de sel
« Opius nigredo », espresso shot, sugar syrup, pinch of salt

IPANEMA

« Opius Amaro », sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, ginger beer
« Opius Amaro », passionfruit syrup, lime juice, ginger beer

SMOOTHIES

19€

À composer selon vos goûts en fonction des fruits de saison
Crafted to your taste with seasonal fruits

KIRS

Du Château	16€
Royal	29€

PORTO

Quinta Do Infantado Porto White	12€
Quinta Do Infantado Tawny 10 ans	21€
Quinta Do Infantado Colheita 2015	28€

VINS & CHAMPAGNE AU VERRE

WINE & CHAMPAGNE BY GLASS

VINS DU DOMAINE DE BERNE 12CL

Château de Berne Rosé - Blanc / *White* / Rouge-*Red* 10€

Grande Cuvée de Berne Rosé - Blanc / *White* / Rouge-*Red* 15€

Flûte de Prosecco Astoria 12€

Bouteille de Prosecco Astoria 55€

Flûte de Champagne Brut Domaine Bauchet Cuvée
Origine 25€

Flûte de Champagne Pierre Gerbais Rosé de Celles 28€

BIÈRES BOUTEILLES

BEERS BOTTLED

Peroni	10€
Corona	10€
Heineken 0%	10€
Picon Bière	12€
Bière Varaï :	12€
Blonde	
Blanche Citron Romarin	
Ambrée IPA	

APÉRITIFS

APERITIF SPIRITS

12€

Suze

Lillet blanc

Rinquiquin

Orange Colombo

Noix de Saint Jean

Gentiane de Lure

ANISÉS

Ricard	9€
Pastis 51	9€
Le P'tit Bleu	12€
Henri Bardouin	12€
Le Pastis du Liquoriste	12€

VERMOUTHS & BITTERS

12€

Vermouth di Nissa
Carpano Antica Formula
Noilly Prat Belmuse
Martini Blanc
Martini Rouge
Campari

AMARO

Averna Siciliano	12€
------------------	-----

GINS

Tonic Fever - Tree Indian ou Mediterranean <i>Fever - Tree Indian or Mediterranean Tonic</i>	3€
---	----

Angleterre

Bombay Sapphire	15€
-----------------	-----

Écosse

Hendrick's	20€
------------	-----

Tanqueray	15€
-----------	-----

Tanqueray Ten	22€
---------------	-----

Allemagne

Monkey 47	22€
-----------	-----

France

Poulpe Bleu	18€
-------------	-----

Citadelle	18€
-----------	-----

Citadelle Old Tom	20€
-------------------	-----

Oli' Gin	28€
----------	-----

Maralpa	18€
---------	-----

Norvège

Skaggerak	24€
-----------	-----

Espagne

Gin Mare	20€
----------	-----

Canada

Saint Laurent	18€
---------------	-----

Km 12 Gin Boreal	20€
------------------	-----

VODKAS

France

Grey Goose 20€

Ziga-Zaga 18€

Pologne

Belvédère 20€

Belvédère (Bouteille) 290€

RHUMS

Cuba

Havana club 3 ans Blanc 15€

Havana club 7 ans Especial 18€

Guatemala

Zacapa 23 ans 20€

Zacapa XO 32€

Barbade

Bumbu 20€

Planteray Original Dark 20€

Planteray OFTD 20€

Planteray coconut cut and dry 20€

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 20€

Diplomatico Planas 18€

Jamaïque

Hampden 1753 30€

Guadeloupe

Scaramanga Rhum Agricole 18€

CACHAÇAS

Ypioca

18€

PISCO

Demonio de los Andes

15€

TEQUILAS

El Jimador Blanco | El Jimador Reposado

15€

Don Julio Reposado

23€

Don Julio Anejo 1942

65€

Tequila Clase Azul, Reposado

55€

Tequila Clase Azul, Gold

85€

Tequila Clase Azul, Anejo

95€

MEZCAL

Herencia de Sanchez

20€

SCOTCHS

L'Écosse est divisée en quatre régions de production de scotch : les Highlands, les Lowlands, l'île d'Islay et Speyside.

Scotland is divided into four scotch-producing regions : Highlands, Lowlands, Islay and Speyside.

Islay

Caol Ila 12 ans	25€
Caol Ila Distiller Edition	20€
Lagavulin 16 ans	22€
Ardbeg	22€
Laphroaig 10 ans	22€
Octomore 15.1	40€
Very Cloudy Vintage 2013	25€

Skye

Talisker 10 ans	25€
Talisker Port Ruighe	22€

Highland

Glenmorangie 10 ans	25€
Glenmorangie Original 12 ans	35€

Speyside

Cragganmore Distiller Edition	25€
Aberlour 10 ans	25€
Mortlach 20 ans	60€

Blend

Johnnie Walker Black Label	18€
Johnnie Walker Blue Label	45€
Balvenie 12 ans	20€

WHISKYS

Les Amériques

Bulleit Bourbon	16€
Bulleit Rye	16€
Jack Daniel's	18€
Makers Mark	20€
WhistlePig 15 ans	50€

Irlandais

Jameson	15€
---------	-----

Japonais

Nikka from the barrel	25€
Togouchi	30€

Français

Singlar de la Liquoristerie de Provence	20€
---	-----

Blend

Michel Couvreur Cap a Pie	20€
Michel Couvreur Candid	30€

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Adrien Camut 6 ans Hors d'âge	18€
-------------------------------	-----

COGNAC

Hennessy « Very Special »	16€
Hennessy XO	30€
Hennessy Paradis	285€
V.S.O.P Rémy Martin	18€
X.O Rémy Martin	30€

ARMAGNACS

Tariquet XO Chance	25€
Tariquet XO Equilibre	28€
Tariquet Art Déco	30€

EAUX DE VIE

Poire William	20€
Framboise	20€
Mirabelle	20€
Vieille Prune de Souillac	
• Réserve	20€
• Réserve du Centenaire	25€
• Réserve Impériale	30€
Grappa Bianca	15€
Grappa Nardini Riserva	20€
Caraxès Poire et Rhum	25€

CHARTREUSES

Chartreuse Verte 55°	20€
Chartreuse Jaune	20€
Chartreuse Maîtres Ouvriers de France	25€
Chartreuse 9ème Centenaire	29€
Chartreuse Verte Vieillessement Exceptionnellement Prolongé	59€

LIQUEURS

18€

Limoncello
Bailey's
Malibu
Passoa
Lavande
Mélopépo
Fleur de Figue
Fleur d'angélique
Chambord
Get 27
Get 31
Disaronno
Cointreau
Framboise
Pêche
Grand Marnier
Cassis
Mûre
Câlin polisson, Perle de Provence
Fernet Branca
Jagermeister
Sambuca
Bénédictine
Kahlúa
Génépi Noir
Sapinette
Luxardo Maraschino
Frangelico
Italicus
Saint Germain

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Cafés – *Coffee*

Espresso	7€
Décaféiné - <i>Decaffeinated</i>	7€
Double espresso	9€
Cappuccino	9€
Café latte - <i>Latte coffee</i>	9€
Américain	8€

Thés vert – *Green Tea*

Kukicha, T-revive	9€
-------------------	----

Thés Noir – *Black Tea*

Breakfast, Earl Grey	9€
----------------------	----

Thé Blanc – *White Tea*

Jasmin – <i>Jasmine</i>	9€
-------------------------	----

Chocolats – *Chocolates*

Chocolat Valrhona Château de Berne 73 % cacao <i>Valrhona Château de Berne 73% cocoa chocolate</i>	10€
Chocolat chaud viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	12€
Chocolat chaud frenchy : chocolat et Grand Marnier <i>French hot chocolate: chocolate and Grand Marnier</i>	22€

Thés en Vrac - *Teas in Bulk*

Pêche-Goyave-Gingembre - <i>Peach-Guava-Ginger</i>	12€
Fraise-Framboise - <i>Strawberry-Raspberry</i>	
Tisane de Provence - <i>Herbal tea from Provence</i>	
White Monkey	
Gingembre-Citron - <i>Ginger-Lemon</i>	

Infusions

Verveine – <i>Verbena</i>	9€
Camomille – <i>Chamomile</i>	
Tilleul – <i>Linden</i>	
Menthe Fraîche - <i>Fresh Mint</i>	

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

Fruits Pressés - *Freshly Squeezed Juices* 25cl **12€**

Orange

Citron – *Lemon*

Pamplemousse – *Grapefruit*

Jus de Fruits - *Fruit Juices* 25cl **9€**

Orange

Pomme – *Apple*

Pamplemousse – *Grapefruit*

Ananas – *Pineapple*

Cranberry

Mangue – *Mango*

Fruit de la passion – *Passion Fruit*

Jus Fruits Frais - *Fresh Fruit Juices* Alain Millat 33cl **12€**

Nectar Abricot - *Apricot Nectar*

Nectar de Fraise - *Strawberry Nectar*

Nectar de Mangue - *Mango Nectar*

Nectar de Pêche Jaune - *Yellow Peach Nectar*

Nectar de Poire Williams - *Williams Pear Nectar*

SODAS & EAUX

WATER

Sodas	8€
Orangina	
Fuze tea pêche	
Limonade	
Coca Cola, Coca Zero	
Fever Tree Tonic 20cl Fever Tree Méditerranéen	
Fever Tree Ginger Beer	
Fever Tree Ginger Ale	
Redbull	10€
Thé glacé fait maison <i>Homemade Iced Tea</i>	12€
Vittel 1L	10€
Vittel 50cl	5€
San Pellegrino 1L	10€
San Pellegrino 50cl	5€
Perrier 33cl	6€

LA PARENTHÈSE DOUCEUR

Du mercredi au dimanche de 15h30 à 19h. Toutes nos pâtisseries sont faites maison et en quantité limitée, pour garantir leur fraîcheur.

From Wednesday to Sunday, 3:30 PM – 7:00 PM. All our pastries are freshly made in-house and available in limited quantities, to ensure the highest quality.

Le Gâteau Nantais aux Agrumes	12€
Biscuit Nantais à la mandarine, crème à l'orange, suprême d'agrumes <i>Mandarin Nantais sponge, orange cream, citrus suprême</i>	
Le Tiramisu	12€
Mousse mascarpone, biscuit imbibé à l'Amaretto, croustillant au café <i>Mascarpone mousse, Amaretto-soaked biscuit, coffee croustillant</i>	
Le Pandoro	12€
Mousse légère à la brioche, biscuit madeleine au miel de châtaignier <i>Light brioche mousse, madeleine with chestnut honey</i>	
Le Cookie du Moment	5€

CIGARES

République Dominicaine - Flores y Rodriguez Mille Fleurs — Corona	25€
Inspiré de la tradition cubaine, ce cigare léger et aromatique révèle des accents floraux et mielleux, parfaits pour une pause tout en délicatesse.	
République Dominicaine- Arturo Fuente Château Fuente — Corona	45€
Un classique raffiné, aux notes boisées et légèrement vanillées, offrant une belle rondeur et une élégante douceur en bouche.	
République Dominicaine - Calibre 54 — Robusto	40€
Un cigare généreux et équilibré, aux notes de cacao, de cuir et de café, pour un moment de dégustation riche et savoureux.	
Costa Rica - Jaguar, Brun del re 1787 — Robusto	48€
Un cigare de caractère, aux notes boisées et épicées, qui allie puissance et élégance à la perfection. Il reflète le style audacieux et contemporain du terroir costaricien.	
Nicaragua - La Preferida 452 — Robusto	35€
Un cigare corsé et expressif, aux arômes de terre, de poivre et de cacao, pour les amateurs de sensations intenses.	
Nicaragua - Cabaiguan Tatuaje — Robusto	45€
Inspiré par la tradition cubaine, ce cigare tout en finesse offre des arômes crémeux et subtilement poivrés, idéal pour une dégustation tout en douceur.	
Nicaragua - Oliva Serie V — Robusto	45€
Un cigare puissant et harmonieux, aux saveurs intenses de café noir, de cuir et d'épices, avec une belle longueur en bouche.	
Mexique - Casa Turrent 1880 Doble Claro — Robusto	65€
Un cigare complexe et raffiné, aux riches notes boisées, d'épices douces et de fruits secs, sublimées par la fraîcheur et la subtilité de sa cape claro.	