



---

## INFORMATION

---

Nous sommes heureux de vous informer que les travaux de rénovation du Bistrot touchent à leur fin. Très prochainement, nous aurons le plaisir de vous accueillir à nouveau sur notre terrasse habituelle, pour profiter pleinement de ce cadre que vous appréciez tant.

Nous vous remercions chaleureusement pour votre patience et votre fidélité, et avons hâte de vous retrouver.



---

## MENUS

---

### Saveurs de Berne 55€

Entrée - Plat - Dessert  
Starter - Main - Dessert

### Délices de Provence 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

---

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIE PLATTER</b>	<b>25€</b>
Jambon cru Trevelez, coppa, speck, spianata, et saucisson Trevelez cured ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson *(1, 3, 5)	
<b>PLANCHE DE FROMAGES / CHEESE PLATTER</b>	<b>25€</b>
<b>Assortiments de fromages</b> Selection of cheeses *(1,2,5)	
<b>FORMULE DU TERROIR / TERROIR MENU</b>	<b>35€</b>
Assortiment de 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

### L'ASPERGE / THE ASPARAGUS 19€

Salade d'asperges, crème de chèvre, roquette et cébette

Asparagus salad with goat cheese cream, arugula & spring onion

\*(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 chervil

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



Terres de Berne rosé

### LA CAROTTE / THE CARROT 17€

Carottes confites, vinaigrette au miel, magret fumé, coriandre et orange

Confit carrots, honey vinaigrette, smoked duck breast, cilantro & orange

\*(8, 9, 10)



Ultimate Provence rosé

### LE PETIT POIS / THE GREEN PEA 17€

Crème de petits pois glacé, huile d'olive de Berne et basilic

Chilled cream of peas, estate-grown olive oil & basil

\*(3)



Ultimate Provence rosé

*Prix nets service inclus / Net prices, service included*



## PLATS / MAIN DISHES

**LE BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS / THE BLACK ANGUS BEEF BURGER** 30€  
*ORIG : FRANCE*

Buns de pain brioché, steak haché de bœuf black angus, cheddar et frites au parmesan et romarin (version végétarienne à la demande)

Brioche bun, minced black angus beef steak, cheddar and fries with parmesan & rosemary

(vegetarian option available on demand)

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

 Terres de Berne rouge

**L'AGNEAU/ THE LAMB** 32€  
*ORIG : EUR*

Epaule d'agneau confite et grillée, jus vinaigré, artichauts grillés et noisettes

Confit and grilled lamb shoulder, vinegar sauce, grilled artichokes & hazelnuts

\*(1, 4, 5, 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

Monkfish with lemon white butter sauce, steamed baby potatoes, dill & tangy red onion

\*(3, 8, 9, 14)

 Grande cuvée blanc

**DÉLICE DE PANISSE / CRISPY PANISSE** 28€

Panisse croustillante, blettes, pâte d'olive verte et olive tagliasca

Crispy panisse, chard, green olive paste & tagliasca olives

\*(8, 9)

 Grande cuvée rosé

*Prix nets service inclus / Net prices, service included*



CHÂTEAU DE  
**BERNE**  
PROVENCE

## FROMAGES / CHEESES

**ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATE** 16€  
Assortiment de fromages de la fromagerie de Lorgues  
Assortment of cheeses from our Lorgues cheese shop  
\*(1, 2, 4, 5, 11)

## DESSERTS

**CRÈME VANILLE ET FRUIT DE LA PASSION / VANILLA AND PASSION FRUIT CREAM** 12€  
Crème vanille infusée aux fruits de la passion et marmelade de fruits de la passion  
Vanilla cream infused with passion fruits & passion fruit marmalade  
\*(2, 3)



Douceur printanière

**PAVLOVA PAMPLEMOUSSE ET FÈVE DE TONKA / GRAPEFRUIT PAVLOVA AND TONKA BEAN** 14€  
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 & tonka meringue  
\*(2, 3)



Douceur printanière

**LE BROWKIE / THE BROWKIE** 14€  
(A partager / To share)  
Brownie au chocolat château, au cœur coulant surmonté d'une pâte à cookie, glace vanille et noix de pécan caramélisées  
Chocolate brownie with a molten centre topped with cookie dough, vanilla ice cream & pecan nuts  
\*(1, 2, 3, 5)



Vendange d'automne

**GLACES ET SORBETS MAISON / HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET** 3,50€ la boule  
Vanille, chocolat, café, pistache, caramel, noisettes, yaourt-myrtilles  
Sorbetes : Fraise, coco, mangue-passion, citron, pêche-rosé du domaine  
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, caramel, hazelnut, blueberry-yoghurt  
Sorbetes : Strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, peach rosé from the estate  
\*(2, 3, 4, 5)

*Prix nets service inclus / Net prices, service included*



CHÂTEAU DE  
**BERNE**  
PROVENCE

---

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans – Avec 1 boisson soft  
Until 12 years old – 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 & sorbets

**Ou/or**

Brownie au chocolat-noisette et sa glace vanille  
Chocolate-hazelnut brownie & vanilla ice cream

*Prix nets service inclus / Net prices, service included*



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.*