

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poissons, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Dioxyde de soufre et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques

Notre équipe vous informe que nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats.

ALLERGENS

1. Gluten-containing cereals, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Our team informs you that we cannot guarantee the absence of traces of allergens in our dishes.

LES SOIRÉES RÔTISSERIES

Sur la terrasse ombragée du Château de Berne, les Soirées Rôtisseries invitent à se retrouver autour d'une cuisine sincère et de saison, ancrée dans les saveurs de la Provence. Une parenthèse douce, pour les soirs où l'on a envie de prendre le temps.

Nestled on the shaded terrace of Château de Berne, Les Soirées Rôtisserie bring people together over honest, seasonal Provençal cooking. A warm and unhurried escape, for evenings meant to be savoured.

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Informez notre équipe de vos allergies et intolérances.

Liste complète au verso.

*Please inform our team of any allergies or intolerances.
Full list overleaf.*

Prix nets, service inclus

ENTRÉES

Brocoletti grillés, sauce César, croûton et écorce de citron ^{1,2,3,6,9,10,11,14}

 Château de Berne, Rosé

17€

Asperge verte en salade, émulsion aux herbes, noisette du Piémont ^{2,5,9,11}

 Pigeonnier, Saint-Roux, Blanc

17€

PLATS

Le coquelet rôti et ail confit

 Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc

35€

La Côte de veau sur os (servie rosée)

 Grande Cuvée, Château de Berne, Rouge

44€

Le Poulpe confit et grillé ¹²

 Ultimate Provence, Rosé

34€

Garniture : Pomme de terre éventail, salade verte et sauce à l'estragon ^{2,3,9,10}

DESSERTS

Salade de fruits rouges, crème glacée au basilic

14€

Baba au mètre, crème à la vanille de Madagascar

14€

STARTERS

Grilled brocoletti, Caesar sauce, crouton and lemon zest ^{1,2,3,6,9,10,11,14}

 Château de Berne, Rosé

€17

Green asparagus salad, herb emulsion, Piedmont hazelnut ^{2,5,9,11}

 Pigeonnier, Saint-Roux, Blanc

€17

DISHES

Roasted poussin with confit garlic

 Grande Cuvée, Château de Berne, White

€35

Bone-in veal chop, (served pink)

 Grande Cuvée, Château de Berne, Red

€44

Confit and grilled octopus ¹²

 Ultimate Provence, Rosé

€34

Side: Hasselback potato, green salad and tarragon sauce ^{2,3,9,10}

DESSERTS

Red berry salad, basil ice cream

€14

Baba au rhum, Madagascar vanilla cream

€14