



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

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

LE CARPACCIO / THE CARPACCIO 19€

Carpaccio de bœuf fumé, sucrine et oignon croustillant
Smoked beef carpaccio, little gem lettuce & crispy onion
*(1, 2, 3, 5, 8, 9, 10)

 Ultimate Provence blanc

LA SARDINE / THE SARDINE 19€

Sardine crémeuse citronnée, pain grillé à l'huile d'olive et cerfeuil
Creamy lemon sardine, olive oil toast & chervil
*(1, 2, 8, 9, 10, 14)

 Terres de Berne rosé

LE GASPACHO / THE GAZPACHO 17€

Gaspacho de tomates condimentés, tomates cerises acidulée et basilic
Seasoned tomato gazpacho, tangy cherry tomatoes & basil
*(1, 8, 9)

 Ultimate Provence rosé

LE CONCOMBRE / THE CUCUMBER 17€

Salade de concombre craquant, sauce tzatziki aillée, menthe et aneth
Crunchy cucumber salad, garlicky tzatziki sauce, mint & dill
*(1, 3, 8, 9)

 Ultimate Provence rosé



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 de patates douces (version végétarienne à la demande)

Brioche bun, minced black angus beef steak, cheddar and sweet potatoes fries (vegetarian option available on demand)

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

 Terres de Berne rouge

LE VEAU / THE VEAL 35€
ORIG : EUR

Entrecôte de veau, pommes de terre croustillantes, jus perlé à l'olive tagliasca

Veal sirloin, crispy potatoes & tagliasca olive jus

*(1, 2, 11)

 Grande cuvée rouge

LE SAINT PIERRE / THE JOHN DORY 35€

Aiguillettes de saint-pierre grillé, artichaut confit, cébettes et beurre monté au thym

Grilled John Dory fillets, confit artichoke, spring onions & thyme butter sauce

*(3, 8, 9, 14)

 Grande cuvée blanc

L'AUBERGINE / THE AUBERGINE 28€

Aubergine confite et grillée, coulis de piquillos, basilic et straciatella

Confit and grilled aubergine, piquillo pepper coulis, basil & straciatella

*(1, 3, 4, 5, 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

COULANT PISTACHE ET FRAMBOISES / PISTACHIO AND RASPBERRY COULANT 20€
(À partager, 2 pers, / To share, 2 pers,)
Pistaches grillées et coulis de fruits rouge
Roasted pistachios and red fruit coulis
*(1,2,3,5)



Douceur printanière

CRÈME À LA NOISETTE ET NOISETTES CARAMELISÉES / HAZELNUT CREAM AND CARAMELIZED HAZELNUTS 12€
Pâte de noisettes et fleurs de sel
Hazelnut paste and fleur de sel
*(3,5)



Douceur printanière

PAVLOVA FRAISE / STRAWBERRY PAVLOVA 14€
Crème diplomate vanille, coulis de fraise et fraises de Provence
Vanilla diplomat cream, strawberry coulis, Provençal strawberries
*(2,3)



Douceur printanière

GLACES ET SORBETS MAISON / HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET 3,50€ la boule
Vanille, chocolat, café, pistache, caramel, yaourt-myrtilles
Sorbets : Fraise, coco, mangue-passion, citron, pêche-rosé du domaine
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, caramel, blueberry-yoghurt
Sorbets : 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 avec frites ou purée
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.*