



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, 15. Porc

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, 15. Porc

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 / Net prices, service included

ENTRÉES

17€

Ajo Blanco à la burrata, focaccia grillée, jambon et amandes craquantes ^{1, 3, 7, 8}
🍷 *Ultimate Provence, Blanc*

Salade de tomates anciennes, melon, framboises, pastèque, concombre
acidulé au vinaigre de framboise
🍷 *Ultimate Provence, Rosé*

Rillettes de haddock fumé, feuille de sucrine ^{2, 4, 7, 10}
🍷 *Château de Berne, Blanc*

PLATS

Le coquelet rôti, ail confit et sauce à l'estragon ^{3, 10}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc*
35€

La poitrine de cochon confite, grillée et épicée, confiture de tomates épicée ¹⁵
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, Rouge*
35€

Maquereaux escabèche, ail noir, légumes craquants ^{4, 12}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc*
35€

Le homard entier et grillé, émulsion de carapaces grillées ^{2, 3, 12}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, Blanc*
68€

Garniture au choix :

- Gros gnocchis de pommes de terre, citron et parmesan ^{1, 3, 7}
- Poivrons farcis d'une piperade, fenouil en salade ^{1, 4, 8}

DESSERTS

14€

Salade de fruits rouges, crème glacée au basilic

Baba au rhum, crème à la vanille de Madagascar ¹

L'affogato, praliné noisette, nuage de mascarpone ^{1, 3, 7, 8}

STARTERS

17€

Ajo Blanco with burrata, grilled focaccia, ham and crunchy almonds ^{1, 3, 7, 8}
🍷 *Ultimate Provence, White*

Heirloom tomato salad, melon, raspberries, watermelon and raspberry-
pickled cucumber
🍷 *Ultimate Provence, Rosé*

Smoked haddock rillettes, little gem lettuce ^{2, 4, 7, 10}
🍷 *Château de Berne, White*

DISHES

Roasted small chicken with confit garlic and tarragon sauce ^{3, 10}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, White*
35€

Confit and grilled pork belly with spices, spiced tomato jam ¹⁵
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, Red*
35€

Mackerel escabeche, black garlic, crunchy vegetables ^{4, 12}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, White*
35€

Whole grilled lobster, grilled shell emulsion ^{2, 3, 12}
🍷 *Grande Cuvée, Château de Berne, White*
68€

Garniture au choix :

- Large potato gnocchi with lemon and parmesan ^{1, 3, 7}
- Peppers stuffed with piperade, fennel salad ^{1, 4, 8}

DESSERTS

14€

Red berries salad, basil ice cream

Baba au rhum, Madagascar vanilla cream ¹

The affogato with hazelnut praline and mascarpone foam ^{1, 3, 7, 8}