



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.

--

We are pleased to let you know that the renovation of the Bistrot is nearly complete. Very soon, we will be delighted to welcome you back to our terrace and to the setting you love so much.

Thank you warmly for your patience and loyalty; we look forward to seeing you again.



MENUS

SAVEURS DE BERNE 55 €

Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main – Dessert

DÉLICES DE PROVENCE 65 €

Entrée – Plat – Dessert | un verre de vin
du Château de Berne et un café
Starter – Main – Dessert | a glass of Château de Berne
wine and a coffee

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIE PLATTER

25 €

Jambon de Trevélez, coppa, speck, spianata et saucisson
Trevélez cured ham, coppa, speck, spianata and saucisson
*(1,3,5)

PLANCHE DE FROMAGES / CHEESE PLATTER

25 €

Assortiment de fromages
Selection of cheeses
*(1,3,5)

FORMULE DU TERROIR / TERROIR BOARD

35 €

Assortiment de charcuteries et de fromages, un verre de vin du
Château de Berne
Selection of charcuterie and cheeses with a glass of Château de Berne wine
*(1,3,5,9)

Prix nets, service compris / Net prices, service included



ENTRÉES / STARTERS

LE PANAIS / PARSNIP

19 €

Salade de panais rôtis, crème de chèvre et oignons rouges acidulés
Roasted parsnip salad with goat's cheese cream and tangy red onions

*(3,9)



Château de Berne blanc

LE POULPE / OCTOPUS

19 €

Poulpe confit en salade, pommes de terre et persillade
Confit octopus salad, potatoes and persillade

*(12)



Château de Berne rosé

LE CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER

17 €

Crème Dubarry, éclats de noisettes du Piémont, croûtons et cerfeuil
Crème Dubarry (cauliflower velouté), crushed Piedmont hazelnuts, croutons and chervil

*(1,3,5)



Château de Berne Grande Cuvée blanc

LA BETTERAVE / BEETROOT

17 €

Betteraves multicolores et stracciatella, huile d'olive du Château de Berne et pistaches

Heritage beetroot, stracciatella, Château de Berne olive oil and pistachios

*(3,5)



Ultimate Provence rosé

Prix nets, service compris / Net prices, service included



PLATS / MAIN DISHES

LE BURGER / PULLED PORK BURGER

30 €

Pain brioché, porc effiloché, sauce barbecue, bacon, chou croquant et frites (version végétarienne sur demande)

Brioche bun, pulled pork, barbecue sauce, bacon, crunchy cabbage and fries
(vegetarian option available on request)

*(1,2,3,6,9,10,11)



Ultimate Provence rouge

L'ENTRECÔTE / RIB-EYE STEAK

32 €

Entrecôte grillée, beurre de champignons à l'ail et au persil, pommes de terre en éventail et salade

Grilled rib-eye steak, mushroom butter with garlic and parsley, Hasselback potatoes and salad

*(3,9,11)



Château de Berne Grande Cuvée rouge

LA LOTTE / MONKFISH

35 €

Lotte grillée, bisque de homard et chou vert

Grilled monkfish, lobster bisque and green cabbage

*(3,9,11,13,14)



Château de Berne Grande Cuvée rosé

LE POTIMARRON / RED KURI SQUASH

28 €

Potimarron rôti, crème de parmesan, sauce vierge aux noix, cébettes et salade d'herbes

Roasted red kuri squash, parmesan cream, walnut sauce vierge, spring onions and herb salad

*(3,5,11)



Château de Berne blanc

Prix nets, service compris / Net prices, service included



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

FROMAGES / CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATE

16 €

Assortiment de fromages de la fromagerie de Lorgues

Selection of cheeses from a cheesemonger in Lorgues

*(1,3,4,5,11)

DESSERTS

COULANT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT

20 €

(À partager, pour 2 personnes / To share, for two)

Chocolat au lait et noix de pécan

Milk chocolate and pecan nuts

*(1,2,3,5,6)



Douceur printanière

CRÈME CAFÉ / COFFEE CREAM

12 €

Praliné pistache, pistaches caramélisées

Pistachio praline and caramelised pistachios

*(3,5,6)



Douceur printanière

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES / EXOTIC FRUIT PAVLOVA 14 €

Crème mascarpone, gel de fruits exotiques et fruits frais

Mascarpone cream, exotic fruit gel and fresh exotic fruit

*(2,3,6)



Douceur printanière

GLACES ET SORBETS MAISON

3,50 € la boule
/per scoop

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, caramel, yaourt-myrtilles

Sorbets : fraise, coco, mangue-passion, citron, pêche et rosé du domaine

Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, blueberry yoghurt

Sorbets: strawberry, coconut, mango-passion fruit, lemon, peach and estate rosé

*(2,3,4,5)



CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans – une boisson incluse
Kids' menu · Up to 12 years old – drink included

21 €

PLAT / MAIN DISH

Steak haché, frites ou purée
Beef patty with fries or mashed potatoes

Ou / Or

Poisson du jour, frites ou purée
Fish of the day with fries or mashed potatoes

Ou / Or

Burger au bœuf, cheddar et ketchup, frites ou purée
Beef burger, cheddar and ketchup with fries or mashed potatoes

DESSERT

Assortiment de glaces et sorbets maison
Selection of homemade ice creams and sorbets

Ou / Or

Brownie chocolat-noisette, glace vanille
Chocolate-hazelnut brownie with vanilla ice cream

Prix nets, service compris / 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.*

Origine des viandes : porc – France ; bœuf – Europe

Meat origin: pork – France; beef – Europe