

LE BISTROT DE JEF

Territoire / Saison / Savoir-faire

Les Préludes

Salade printanière	8€
Gnocchis maison, tomates confites, fèves et parmesan	10€
Pissaladière mentonnaise et la sardine marinée comme Qui Gedda	12€

Les Préludes

Les petits-farcis de Provence, recette de René Bérard	26€
---	-----

Les taïtenes et leurs farces fines de verdure et de tentacules, riz noir camarguais et jus de cuisson	27€
---	-----

La Gourmandise se dévoile

La planche fromagère	12€
Sorbets et sa tuile au thym	8€
Savarin à la crème diplomate aux fraises et marasquin	10€
Le clafoutis aux cerises des Paluns	12€
Le chocolat Jivara, gelée passion / mangue	10€

Les Suggestions selon le marché

Le cabillaud, verdure et câpres, confit d'oignons	26€
L'entrecôte à la fleur de thym, pommes de terre grenaille et cébettes	29€

MENU « ROSÉE DES SAVEURS » 36€

(servi tous les jours, midi et soir)

Salade printanière

La brandade de morue à la crème d'ail et les croûtons dorés

Sorbets et sa tuile au thym

Ou

Le clafoutis aux cerises de la Bastide

VINS AU VERRE (12cl)

Blanc, rouge ou rosé

IQP de Provence	6€
AOC Bandol	8€

HB
BÉRARD
HOSTELLERIE

HÔTEL - RESTAURANTS - SPA

Prix nets en euros, taxes et service compris
Fermeture le Jeudi

Horaires ouverture
12H / 14H et 19H/21H30

Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

Boutique Hôtel

Hostellerie Bérard & spa

Tél. : 04.94.90.11.43.

berard@hotel-berard.com

www.hotel-berard.com

Instagram @hostellerie.berard

Facebook @hostellerieberard

Côté Apéritif

Bière pression	5€
Coca Cola, Perrier, Orangina, Schweppes, Limonade et Jus de fruits	5€
Sirop	3€
Coupe de champagne, (10cl) Gerbaïs, champagne d'auteur	14€
Kir Vin Blanc (10cl)	8€
Kir Provençal (10cl)	8€
Vin de Chypre (10cl)	10€
Campari, Martini (6cl) (Bianco, Rosso)	6€
Ricard (4cl)	5€
Whisky J.B (4cl)	8€
Jack Daniel's (4cl)	9€

Les Eaux

1/2 Evian, 1/2 Badoit	4€
Evian, Badoit Litre	5€

Côté Détente

Café, Décaféiné	4€
Thé, Infusion	4€
Calvados (4cl)	10€
Cognac (4cl), Delaitre	12€
Get 27 (4cl)	6€

Vins Blancs

<u>AOC BANDOL</u>	75CL 50CL
Val d'Arenc 2019	36€
Moulin de la Roque Les Baumes 2019	29€
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>	
Les Valentines, Le Caprice de Clémentine 2019	32€ 23€
<u>IGP VINS DE PAYS DU VAR</u>	
Domaine Lou Capelan	19€

Vins Rosés

<u>AOC BANDOL</u>	75CL 50CL
Val d'Arenc 2019	36€
Moulin de la Roque, Les Baumes 2019	29€
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>	
Les Valentines, Miss Clémentine 2020	29€
Les Valentines, Le Caprice de Clémentine 2020	32€ 23€
<u>IGP VINS DE PAYS DU VAR</u>	
Domaine Lou Capelan	18€

Vins Rouges

<u>AOC BANDOL</u>	75CL 50CL
Moulin de la Roque, Les Baumes 2016	32€
Domaine Gros Noré 2016	54€
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>	
Les Valentines, Le Caprice de Clémentine 2016	32€ 26€
<u>IGP VINS DE PAYS DU VAR</u>	
Domaine Lou Capelan	19€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.