

LE BISTROT DE JEF

Territoire / Saison / Savoir-faire

Les Préludes

Gaspacho de tomates, chèvre, thym-citron,
condiment cebettes 11€

Pissaladière mentonnaise et la sardine
marinée comme Qui Gedda 12€

Salade de tomates de couleurs, poivrons
grillés, courgettes, concombres, pistou
basilic et burrata 14€

Gnocchis maison, tomates confites,
girolles françaises, parmesan et jambon
cru italien 16€

L'authenticité

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

La barigoule d'artichauts violets et
calamars en persillade 27€

La Gourmandise se dévoile

La planche fromagère 12€

Sorbets et sa tuile au thym 8€

Minestrone d'ananas 10€

Tatin de prunes ou mirabelles
Selon arrivage 12€

Le moelleux au chocolat 70% pur Pérou,
mûres macérées et glace 12€



Prix nets en euros, taxes et service compris
Origine des viandes et allergènes disponibles au bar

Fermeture le mercredi et jeudi

Horaires ouverture

12H / 14H et 19H/21H30

Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

Les Suggestions selon le marché

La daurade, courgettes violons, confit de
tomates 26€

L'entrecôte à la fleur de thym, pommes de
terre grenaille et cébettes rôties, beurre
maître d'hôtel 29€

MENU « ROSÉE DES SAVEURS » 36€

(servi tous les jours, midi et soir)

Gaspacho de tomates, chèvre, thym-citron,
condiment cebettes

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

Sorbets et sa tuile au thym

Ou

Tatin de prunes ou mirabelles selon arrivage

VINS AU VERRE (12cl)

Blanc, rouge ou rosé

IGP de Provence 6€

AOC Bandol 8€

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) Duval Leroy Prestige, 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 2020	36€
Moulin de la Roque Les Baumes 2020	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 2020	36€
Moulin de la Roque, Les Baumes 2020	29€
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>	
Les Valentines, Miss Valentine 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 2017	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.