

# LE BISTROT DE JEF

## Territoire / Saison / Savoir-faire

### Les Préludes

Moules de Tamaris en persillade gratinées

12 €

Salade estivale printanière, condiment romaine

11 €

Pâté en croute au poulet fermier, moutarde à l'ancienne

12 €

### L'authenticité

Jarret de veau, gnocchi, petit pois, oignons confits, jus à la sauge, gremolata

27 €

Bœuf entrecôte, pomme de terre rôties, Cebette, carottes, noix D'Argentine,

Jus gouteux

29 €

Daurade, vierge aux aromates, blettes du jardin

26 €

### La Gourmandise se dévoile

La planche fromagère 12 €

Sorbet 9 €

Le chocolat en texture, fruits secs

Amandes sablées, glace orgeat 14 €

La fraise Melba contemporaine

Jus de fraise, meringue maison 10 €

Le baba, crème vanille, rhum 12 €

### La Suggestion du Chef

Grosse pâte artisanale, gambas rôtie

Artichaut violets, jus crustacés

28 €

### MENU « ROSÉE DES SAVEURS » 39 €

(Servi tous les jours, midi et soir)

Salade estivale printanière, condiment romaine

Daurade, vierge aux aromates, blettes du jardin

Sorbet et sa tuile au thym

### VINS AU VERRE (12cl)

Blanc, rouge ou rosé

IQP de Provence

7 €

AOC Bandol

10 €



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

Fermeture le mercredi

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](http://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 €
Siróp	4 €
Coupe de champagne, (10cl) Duval Leroy Prestige, champagne d'auteur	14 €
Kir Vin Blanc (10cl)	9 €
Kir Provençal (10cl)	10 €
Campari, Martini (6cl) (Bianco, Rosso)	8 €
Ricard (4cl)	7 €
Whisky J.B (4cl)	9 €
Jack Daniel's (4cl)	10 €

## 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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

## Vins Blancs

<u>AOC BANDOL</u>	75CL	50CL
Val d'Arenç 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>I GP VINS DE PAYS DU VAR</u>		
Domaine Lou Capelan	19€	
<u>BOURGOGNE Vignot 2020</u>		

## Vins Rosés

<u>AOC BANDOL</u>	75CL	50CL
Val d'Arenç 2020	36€	
Moulin de la Roque, Les Baumes 2020		29€
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>		
Les Valentines, Miss Valentin 2020		29€
Les Valentines, Le Caprice de Clémentine 2020	32€	
<u>I GP 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€	
AOC Ventoux, Clos des Pères	28 €	
Domaine Gros Noré 2016	59 €	
<u>AOC CÔTES DE PROVENCE</u>		
Les Valentines, Le Caprice de Clémentine 2017	32 €	26€
<u>I GP VINS DE PAYS DU VAR</u>		
Domaine Lou Capelan	19 €	
<u>BOURGOGNE Vignot 2019</u>		
		32 €