



POUR COMMENCER | TO START

Petite friture d’éperlans <i>Crispy Fried Smelts</i>	14
Caviar d’aubergine <i>Aubergine Caviar</i>	13
Jambon Serrano 18 mois <i>Serrano Ham (Aged 18 months)</i>	15
Comté 18 mois <i>Comté Cheese (Aged 18 months)</i>	17
Le pâté de campagne du Mas de Cantal <i>Country-Style Pâté from Mas de Cantal</i>	16
Nems aux légumes ou gambas <i>Vegetable or Prawn Spring Rolls</i>	20
Croque-Monsieur à la truffe <i>Truffle Croque-Monsieur</i>	25
Fines tranches de Cecina de Wagyu <i>Thinly Sliced Wagyu Cecina</i>	29
Tarama blanc, Maison Kaviari <i>White Tarama, Maison Kaviari</i>	17

LES ENTRÉES | STARTER

Œuf mimosa <i>Mimosa Eggs</i>	13
Soupe à l'oignon gratinée au vieux comté <i>French Onion Soup, gratinéed with aged Comté cheese</i>	15
Rosace d’avocats, pamplemousse, herbes fraîches, huile d’olive et citron <i>Avocado & Grapefruit Rosette, fresh herbs, extra-virgin olive oil & lemon</i>	19
Huîtres fines Gillardeau x6 x 12 <i>Gillardeau fine oysters 6 12 pieces</i>	24 45
Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 x12 <i>Burgundy Snails, garlic-parsley butter 6 12 pieces</i>	22 38
Bar en sashimi, lèche de tigre au yuzu <i>Sea Bass Sashimi, yuzu tiger’s milk</i>	25
Œuf parfait, fricassée de champignons et tuile croustillante de parmesan <i>Slow-Cooked Egg, mushroom fricassée & crispy Parmesan tuile</i>	22
Poireaux à la vinaigrette, éclats de noisette <i>Leeks in Vinaigrette, toasted hazelnuts</i>	16
Saumon fumé au bois de hêtre <i>Beechwood-Smoked Salmon, elegantly sliced</i>	34
Cuisses de grenouilles poêlées, beurre, persil plat <i>Pan-Fried Frog Legs, wild garlic butter & flat-leaf parsley</i>	25
Terrine de foie gras maison, chutney de fruits de saison verre de Sauterne, 2023 16 <i>Homemade Foie Gras Terrine, seasonal fruit chutney, glass of Sautern + 16</i>	34
Carpaccio de boeuf, câpres, copeaux de parmesan <i>Beef Carpaccio, capers & Parmesan shavings</i>	29
Sucrine, copeaux de parmesan, vinaigrette parisienne <i>Little Gem Lettuce Salad, Parmesan shavings, Parisian vinaigrette</i>	15
César du Berkeley, volaille grillée <i>Berkeley Caesar Salad, with grilled chicken</i>	29
Burrata crémeuse, caponata de légumes et éclats de pistache <i>Creamy Burrata, vegetable caponata & crushed pistachios</i>	21
Salade de chou kale, potiron rôti, avocat, chèvre, cranberries, noix <i>Kale salad with roasted pumpkin, avocado, goat cheese, cranberries, and walnuts</i>	24

LES PLATS | MAIN COURSE

Fricassée de volaille, sauce crémée aux morilles, riz au jasmin <i>Chicken Fricassée, creamy morel mushroom sauce, jasmine rice</i>	29
Filet de bœuf au poivre ou Rossini, frites fraîches <i>Beef Tenderloin, peppercorn sauce or Rossini style, fresh fries</i>	49 59
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches <i>Hand-cut beef tartare, fresh fries</i>	30

Plat du jour <i>Today’s special</i>	27
Foie de veau, jus de veau déglacé au vinaigre de Xérès, purée <i>Calf’s Liver, veal jus deglazed with Xérès vinegar, mashed potatoes</i>	36
Joue de bœuf confite durant 12 heures, ail confit, purée <i>Beef cheek confit (12-hour slow-cooked), roasted garlic</i>	34
Omelette aux champignons des bois, salade verte <i>Wild Mushroom Omelette, green salad</i>	27
Cheeseburger, vieux comté affiné, frites fraîches <i>foie gras</i> <i>Cheeseburger with aged Comté cheese, fresh fries option with foie gras</i>	32 42
Tataki de thon, sauce ponzu, huile de truffe, salade de choux rouges et carottes <i>Seared Tuna Tataki, ponzu sauce, truffle oil, red cabbage & carrot salad</i>	34
Cabillaud en croûte d’herbes, beurre noisette, chou kale et courge butternut <i>Herb-crusted cod with brown butter, kale, and butternut squash</i>	29
Bar rôti, velouté d’oignons caramélisés et huile aux herbes et épinards frais <i>Roasted Sea Bass, caramelized onion velouté, herb oil & fresh spinach</i>	38
Turbot rôti, crème de panais, bisque de homard <i>Roasted turbot, parsnip cream, lobster bisque</i>	76
Mac & Cheese au bœuf braisé <i>Braised Beef Mac & Cheese</i>	29
Linguine au homard <i>Lobster Linguine</i>	59
Rigatoni à la truffe noire, crème légère au parmesan <i>Rigatoni with Black Truffle, light Parmesan cream</i>	34

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE

Frites fraîches • pommes purée • épinards frais	Fresh fries • Mashed potatoes • Fresh spinach
riz au jasmin • gratin dauphinois • légumes du moment • salade verte	• Jasmine rice Gratin dauphinois • Seasonal vegetables • Green salad
10	10

FROMAGE | CHEESE

Comté 18 mois <i>18-month-aged-Comté</i>	17
--	----

LES DESSERTS

Île flottante, caramel, amandes grillées <i>Floating island, caramel, toasted almonds</i>	13
Mousse au Chocolat «Berkeley» <i>«Berkeley» Chocolate mousse</i>	14
Millefeuille Vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla millefeuille</i>	16
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla custard crème brûlée</i>	13
Tarte fine aux fruits de saison <i>Thin tart with seasonal fruits</i>	15
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud <i>Profiterons, vanilla ice cream, hot chocolate</i>	19
L’entremet au chocolat, griottines et feullantine <i>Chocolate mousse cake, griottines, feuilletine crunch</i>	17
Le Moelleux au chocolat <i>Molten Chocolate Cake</i>	18
Pavlova aux fruits exotiques à partager <i>Exotic fruit pavlova</i>	38
Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel <i>Brioche French toast, vanilla ice cream, caramel</i>	16
La Bûche de Noël du Berkeley <i>The Berkeley Christmas Yule Log</i>	17
Mangue fraîche, menthe, citron vert <i>Fresh mango, mint, lime</i>	22
Crèmes glacées et sorbets artisanaux <i>Philippe Faure</i> <i>Artisanal ice creams and sorbets</i>	6 11 15
Glaces <i>vanille bourbon, café, pistache, noisette</i> Ice cream <i>bourbon vanilla, coffee, pistachio, hazelnut</i>	
Sorbets <i>chocolat, citron, framboise, fraise, mangue</i> Sorbets <i>chocolate, lemon, raspberry, strawberry, mango</i>	