



POUR COMMENCER | TO START

Club sandwich, frites entre 14h30 et 19h <i>Club sandwich, fresh French fries - from 2:30pm to 7pm</i>	27
Petite friture d'éperlans <i>Small fried smelts</i>	14
Jambon Serrano 18 mois <i>18-month aged Serrano ham</i>	15
Tomme de brebis <i>Sheep's milk Tomme cheese</i>	17
Nems aux légumes ou gambas <i>Vegetable or prawn spring roll</i>	20
Fines tranches de Cecina de Wagyu <i>Thin slices of Wagyu Cecina</i>	29

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
Poireaux à la vinaigrette, éclats de noisette <i>Leeks in Vinaigrette, toasted hazelnuts</i>	16
Avocat, crevette, sauce cocktail <i>Avocado, shrimp, cocktail sauce</i>	19
Asperges vertes, oranges sanguines, vinaigrette agrumes <i>Green asparagus, blood oranges, citrus vinaigrette</i>	18
Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 x12 <i>Burgundy Snails, garlic-parsley butter 6 12 pieces</i>	22 38
Carpaccio de daurade, huile citronnée, stracciatella, framboises <i>Sea bream carpaccio, lemon oil, stracciatella, raspberries</i>	25
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 bœuf, pesto, copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, pesto, shaved Parmesan</i>	29
Poêlée de supions, chorizo, tomates cerise, herbes fraîches <i>Sautéed baby squid, chorizo, cherry tomatoes, fresh herbs</i>	22
Sucrine, copeaux de parmesan, vinaigrette parisienne <i>Little Gem Lettuce Salad, Parmesan shavings, Parisian vinaigrette</i>	15
Cœur d'artichaut, vinaigrette aux agrumes, roquette, parmesan, pignons de pin <i>Artichoke heart, citrus vinaigrette, arugula, Parmesan, pine nuts</i>	20
Pousse d'épinards, endives rouges, agrumes, dattes, vinaigrette à la framboise <i>Baby spinach, red endive, citrus, dates, raspberry vinaigrette</i>	18
César du Berkeley, volaille croustillante <i>Berkeley Caesar salad, crispy chicken</i>	29

LES PLATS | MAIN COURSE

Plat du jour <i>Today's special</i>	27
Volaille citronnée à la sauge, blettes & épinards frais <i>Lemon & sage chicken, Swiss chard & fresh spinach</i>	29
Filet de bœuf, sauce au poivre vert, frites fraîches <i>Rossini</i> <i>Beef Tenderloin, peppercorn sauce, fresh fries Rossini style</i>	49 59

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches <i>Hand-cut beef tartare, fresh fries</i>	30
Foie de veau, déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre <i>Calf's liver, deglazed with raspberry vinegar, mashed potatoes</i>	36
Le « Tigre qui pleure » du Berkeley <i>Berkeley "Crying Tiger" beef</i>	34
Omelette tomates, épinards <i>Tomato and spinach omelette</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
Pavé de saumon cuit sur la peau, citron, broccolini au sumac <i>Pan-seared salmon fillet (skin-on), lemon, broccolini with sumac</i>	29
Bar vapeur, bouillon de crustacés, asperges vertes, tomates cerises, navet <i>Steamed sea bass, shellfish broth, green asparagus, cherry tomatoes, turnip</i>	38
« La suggestion du chef » selon arrivage <i>Chef's suggestion depending on market availability</i>	PM
Linguine au crabe, citron <i>Crab linguine with lemon</i>	28
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 riz	Fresh fries · Mashed potatoes · Fresh spinach ·
au jasmin · légumes du moment · salade verte	Jasmine rice · Seasonal vegetables · Green salad
9	9

FROMAGE | CHEESE

Tomme de brebis <i>Sheep's milk Tomme cheese</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>	14
Tarte fine aux fruits de saison <i>Thin tart with seasonal fruits</i>	15
Le Moelleux au chocolat <i>Molten Chocolate Cake</i>	18
Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel <i>Brioche French toast, vanilla ice cream, caramel</i>	16
Mangue fraîche, menthe, citron vert <i>Fresh mango, mint, lime</i>	19
Le Café Gourmand du Berkeley <i>The Berkeley gourmet coffee</i>	16
Crèmes glacées et sorbets artisanaux <i>Philippe Faur</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>	