



POUR COMMENCER | TO START

Club sandwich, frites entre 14h30 et 19h Club sandwich, fresh French fries - from 2:30pm to 7pm	27
Petite friture d'éperlans Small fried smelts	14
Jambon Serrano 18 mois 18-month aged Serrano ham	15
Tomme de brebis Sheep's milk Tomme cheese	17
Nems aux gambas ou légumes Vegetable or prawn spring roll	20
Tarama, Maison Kaviari Tarama, by Kaviari	16

LES ENTRÉES | STARTER

Œuf mimosa Mimosa Eggs	13
Soupe à l'oignon gratinée au vieux comté French Onion Soup, gratinéed with aged Comté cheese	15
Tomates anciennes, balsamique de modène Heirloom tomatoes, Modena balsamic vinegar	17
Avocat, crevette, sauce cocktail Avocado, shrimp, cocktail sauce	19
Burrata, petits pois, fevettes, fraise et menthe fraîche Burrata, peas, broad beans, strawberries, and fresh mint	18
Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 x12 Burgundy Snails, garlic-parsley butter 6 12 pieces	22 38
Carpaccio de daurade, huile citronnée, stracciatella, framboises Sea bream carpaccio, lemon oil, stracciatella, raspberries	25
Saumon fumé au bois de hêtre Beechwood-Smoked Salmon, elegantly sliced	34
Cuisses de grenouilles poêlées, beurre, persil plat Pan-Fried Frog Legs, wild garlic butter & flat-leaf parsley	25
Terrine de foie gras maison, chutney de fruits de saison verre de Sauternes, 2023 16 Homemade Foie Gras Terrine, seasonal fruit chutney, glass of Sauternes + 16	34
Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan Beef carpaccio, pesto, shaved Parmesan	29
Tarte à la tomate, roquette, stracciatella Tomato Tart, arugula & stracciatella	22
Sucrine, copeaux de parmesan, vinaigrette parisienne Little Gem Lettuce Salad, Parmesan shavings, Parisian vinaigrette	15
Cœur d'artichaut, vinaigrette aux agrumes, roquette, parmesan, pignons de pin Artichoke heart, citrus vinaigrette, arugula, Parmesan, pine nuts	19
Pêches, sucrine, straciatella, zataar, graines de courge Peaches, baby gem lettuce, stracciatella, za'atar, pumpkin seeds	22
César du Berkeley, volaille croustillante Berkeley Caesar salad, crispy chicken	29

LES PLATS | MAIN COURSE

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

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches Hand-cut beef tartare, fresh fries	30
Foie de veau, déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre Calf's liver, deglazed with raspberry vinegar, mashed potatoes	36
Le « Tigre qui pleure » du Berkeley Berkeley "Crying Tiger" beef	34
Omelette à la tomate, épinard frais, salade verte Tomato and spinach omelette	27
Cheeseburger, vieux comté affiné, frites fraîches foie gras Cheeseburger with aged Comté cheese, fresh fries option with foie gras	32 42
Tartare de thon, sauce Aji Amarillo Tuna tartare, Aji Amarillo sauce	34
Pavé de saumon cuit sur la peau, citron, broccolini au sumac Pan-seared salmon fillet (skin-on), lemon, broccolini with sumac	29
Poulpe snacké, artichauds, tomates confites, crème d'aubergines Seared octopus, artichokes, confit tomatoes, eggplant cream	36
Linguine au crabe, citron Crab linguine with lemon	30
Rigatoni au pesto de basilic, stracciatella crémeuse, pignons de pin torréfiés Rigatoni with basil pesto, creamy stracciatella & toasted pine nuts	29

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 Sheep's milk Tomme cheese	17
---	----

LES DESSERTS

Île flottante, caramel, amandes grillées Floating island, caramel, toasted almonds	13
Mousse au Chocolat «Berkeley» «Berkeley» Chocolate mousse	14
Tarte au citron Lemon tart	16
Pavlova aux fruits rouges à partager Red berries pavlova to share	38
Crème brûlée à la vanille Vanilla custard crème brûlée	14
Citron givré Fruttini by Mo Lemon sorbet served in its lemon shell	15
Le Moelleux au chocolat Molten Chocolate Cake	18
Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel Brioche French toast, vanilla ice cream, caramel	16
Assiette de fruits rouges Red fruits plate	19
Le Café Gourmand du Berkeley The Berkeley gourmet coffee	16
Crèmes glacées et sorbets artisanaux Philippe Faur Artisanal ice creams and sorbets Glaces vanille bourbon, café, pistache, noisette Ice cream bourbon vanilla, coffee, pistachio, hazelnut Sorbets chocolat, citron, framboise, fraise, mangue Sorbets chocolate, lemon, raspberry, strawberry, mango	6 11 15