



POUR COMMENCER | TO START

Club sandwich, frites entre 14h30 et 19h Club sandwich, 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 fleurie Maison Barthélemy Flower-rind Tomme cheese	17
Nems aux gambas ou légumes Vegetable or prawn spring roll	20
Cecina de bœuf Wagyu Wagyu beef Cecina	21

LES ENTRÉES | STARTER

Œufs mimosa Deviled eggs	12
Soupe à l'oignon gratinée au vieux comté French Onion Soup, gratinéed with aged Comté cheese	15
Burrata crémeuse, figes rôties, noisettes torréfiées, miel de thym Creamy burrata, roasted figs, toasted hazelnuts, thyme honey	17
Os à moelle rôti, persillade, pain grillé Roasted bone marrow, garlic-parsley butter, toasted bread	19
Carpaccio de daurade, huile citronnée, stracciatella, framboises Sea bream carpaccio, lemon oil, stracciatella, raspberries	25
Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 x12 Burgundy Snails, garlic-parsley butter 6 12 pieces	22 38
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	32
Tarte aux champignons sauvages, œuf parfait Wild mushroom tart, "perfect" egg	27
Sucrine, copeaux de parmesan, vinaigrette parisienne Little Gem Lettuce Salad, Parmesan shavings, Parisian vinaigrette	15
Cœur d'artichaut, roquette, parmesan Artichoke heart, arugula, Parmesan	19
César du Berkeley, volaille croustillante Berkeley Caesar salad, crispy chicken	29

LES PLATS | MAIN COURSE

Plat du jour Today's special	27
Fricassée de volaille aux morilles, riz pilaf Chicken fricassee with morels, pilaf rice	29
Filet de bœuf, sauce poivre, frites fraîches Rossini Beef tenderloin, pepper sauce, fresh-cut fries Rossini style	49 59
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches Hand-chopped beef tartare, fresh-cut fries	27
Joue de bœuf confite douze heures, purée de carottes 12-hour braised beef cheek, carrot purée	34
Omelette aux champignons, épinards frais, salade verte Mushroom omelette, fresh spinach, green salad	27

Cheeseburger, vieux comté affiné, frites fraîches avec foie gras Cheeseburger with aged Comté cheese, fresh fries option with foie gras	32 42
Saumon sauce Noilly Prat, corail d'oursin, tombée d'épinards frais Salmon with Noilly Prat sauce, sea urchin roe, wilted fresh spinach	29
Bar rôti, risotto de petit épeautre, courgette à cru Roasted sea bass, einkorn risotto, raw zucchini	38
Linguine au homard, bisque de crustacés Lobster linguine, shellfish bisque	58
Sole meunière ou grillée, selon notre arrivage Sole meunière or grilled, depending on availability	72
Rigatoni au pesto de basilic, stracciatella crémeuse, pignons de pin torréfiés Rigatoni with basil pesto, creamy stracciatella & toasted pine nuts	26

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE

Frites fraîches · pommes purée · épinards · frais riz au jasmin · légumes du moment · salade verte	Fresh fries · Mashed potatoes · Fresh spinach · Jasmine rice · Seasonal vegetables · Green salad
9	9

MENU ENFANT | KIDS MENU - 12 ANS

Pâtes nature saumon sauce tomate pesto ou poulet frit accompagné de sa garniture Une boule de glace de votre choix	18
Pasta plain salmon tomato sauce pesto or fried chicken with a side A scoop of ice cream of your choice	

FROMAGE | CHEESE

Tomme fleurie Maison Barthélemy Flower-rind Tomme cheese	17
--	----

LES DESSERTS

Île flottante, caramel, amandes grillées Floating island, caramel, toasted almonds	13
Mousse au Chocolat «Berkeley» «Berkeley» Chocolate mousse	14
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	6 11 15
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	