POUR COMMENCER | TO START

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

Cecina de bœuf Wagyu | *Wagyu beef Cecina* 21

Croque monsieur à la truffe | *Truffle Croque Monsieur* 20

LES ENTRÉES | STARTERS

Œufs mimosa | *Deviled eggs* 12

Soupe à l'oignon gratinée au vieux comté | *French Onion Soup, gratinéed with aged Comté cheese* 15

Œuf meurette | *Egg Meurette* 15

Os à moelle rôti, persillade, pain grillé | *Roasted bone marrow, garlic-parsley butter, toasted bread* 19

Tartare de daurade légèrement pimenté, lèche de tigre 25
Slightly spicy sea bream tartare, leche de tigre

6 Beaux escargots de bourgogne... ou 12 | *6 Fine Burgundy Snails... or 12* 22 | 38

Cuisses de grenouilles en persillades 25
Frog legs sautéed, garlic and parsley

Terrine de foie gras maison, chutney de fruits de saison *verre de Sauternes, 2023* | *16* 32
Homemade Foie Gras Terrine, seasonal fruit chutney, glass of Sauternes + 16

Haricots verts, champignons de Paris, noix caramélisées & parmesan 17
Green beans, button mushrooms, walnuts & Parmesan

Belle sucrine, avocat, vinaigrette citronnée 15
Little Gem Lettuce, avocado, lemon dressing

Cœur d'artichaut, roquette, parmesan 19
Artichoke heart, arugula, Parmesan

César du Berkeley, volaille croustillante | *Berkeley Caesar salad, crispy chicken* 29

LES PLATS | MAIN COURSES

Plat du jour | *Today's special* 27

Fricassée de volaille aux morilles, riz pilaf 29
Chicken fricassee with morels, pilaf rice

Filet de bœuf, sauce poivre, frites fraîches | Rossini 49 | 59
Beef tenderloin, pepper sauce, fresh-cut fries | Rossini style

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

Cheeseburger, vieux comté affiné, frites fraîches | *avec foie gras* 32 | 42
Cheeseburger with aged Comté cheese, fresh fries | option with foie gras

Omelette aux champignons, épinards frais, salade verte | *Mushroom omelette, fresh spinach, green salad* 27

Côte de veau rôtie, jus au thym, purée | *Roasted veal chop, thyme jus, purée* 44

Filet de canette, figues rôties, purée de carottes 28
Duck fillet, roasted figs, carrot purée

Saumon sauce Noilly Prat, corail d'oursin, tombée d'épinards frais 29
Salmon with Noilly Prat sauce, sea urchin roe, wilted fresh spinach

Bar rôti, risotto de petit épeautre, courgette à cru 38
Roasted sea bass, einkorn risotto, raw zucchini

Mac & Cheese à la joue de boeuf fondante | *Mac & Cheese with slow-braised beef cheek* *29*

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

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE

Frites fraîches · pommes purée · épinards · frais riz au jasmin · légumes du moment · salade verte
9

Fresh fries · Mashed potatoes · Fresh spinach · Jasmine rice · Seasonal vegetables · Green salad
9

MENU ENFANT | KIDS MENU -12 ANS

Pâtes nature | saumon | sauce tomate | pesto **ou poulet frit accompagné de sa garniture** 18
Une boule de glace de votre choix

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 exotiques à partager | *Exotic fruit pavlova to share* 38

Crème brûlée à la vanille | *Vanilla custard crème brûlée* 14

Tiramisu 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 mangue fraiche, fruits de la passion | *Fresh mango and passion fruit platter* 19

Tarte fine aux fruits de saison | *Thin tart with seasonal fruits* 16

Le Café Gourmand du Berkeley | *The Berkeley gourmet coffee* 16

Crèmes glacées et sorbets artisanaux | Philippe Faur 6 | 11 | 15
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*