

ENTRÉES

Terrine de foie gras de Bretagne AOP / 24,9€

Carpaccio de bœuf simmental / 14,9 €

supplément Truffe 8€

La tomate burrata, pain maison / 15,9€

Vol-au-vent au foie gras et volaille fermière,

sauce aux morilles / 16,9€

Notre cœur de saumon mariné, servi avec pain toasté / 14,9 €

Calamars fritti en persillade / 15,9€

À PARTAGER

Pollo di basilico roulé / 14,9€

Camembert rôti, miel / 14,9€

Planche de charcuterie (boucherie les jumeaux) / 29,9€

SALADES COMPOSÉES

Salade Gourmande / 18,9€

Feuille de chêne, tomate, foie gras, magret fumé, gésiers de volaille, emmental, croûton

Salade des Côtes / 18,9€

Feuille de chêne, tomate, avocat, saumon fumé, crevettes sauce cocktail, maïs, citron

Salade du Berny / 16,9€

Feuille de chêne, tomate, burrata, emmental, croustillant de poulet, avocat, maïs, olives, croûton

Supplément burrata / 5€

PLATS

Burger du Berny / 21,9€

(steak de bœuf, emmental, cornichon, sucrine, tomate, compotée d'échalote, sauce burger)

Croustillant d'agneau confit, salade d'herbes fraîches. / 28,9€

Tartare de bœuf / 19,9€

Volaille fondante au miel et citron / 19,9€

Parmentier de canard confit / 28,9€

Dos d'églefin, sauce courgette et menthe / 26,9€

Saumon Label Rouge, crème de parmesan / 25,9€

NOS VIANDES

Entrecôte Simmentale à la plancha / 29,9€

Côte de bœuf 'Limousine' / 79,9€

Filet de bœuf 'Black Angus' à la plancha / 38,9€

Filet de bœuf aux morilles et foie gras / 49,9€.

La pièce du boucher 'Black Angus' / 29,9€.

garnitures

*Linguine, penne, légumes poêlés, frites, pommes grenailles, purée
maison, riz aux petits légumes*

Purée à la truffe / 8€

Spaghetti à la truffe / 8€

Supplément sauce / 2€

Supplément garniture / 3€

PÂTES

Spaghetti al agnello confit / 27,9€.

Linguini al vongole / 27,9€

Ravioles fraîches à la truffe et burrata / 29,9€.

Ravioles fraîches à la burrata, crème de courgette et menthe / 25,9€

Penne aux morilles / 27,9€

Penne all' arrabiata / 19,9€

Lasagne du Berny / 19,9€

PIZZAS

Notre charcuterie, un gage de qualité signé la boucherie Les Jumeaux.

Oro verde / 15,9€

Crème pesto, fior di latte, stracciatella, bresaola, rucola, parmesan

Salumi 19,9€

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, assortiment de charcuteries, burrata.

Bufalina tartufo / 18,9€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, scamorza, burrata, crème de truffe, roquette

Margherita / 10,9€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive, basilic

Quattro formaggi / 15,9€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, gorgonzola, chèvre, pecorino

Calzone / 15,9€

sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon cuit, salami napolitain, ricotta, basilic

Pollo di basilico / 14,9€

Crème fraîche, fior di latte, poulet, oignon rouge, pesto, basilic

Regina / 14,9€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon cuit, champignon

Salmone / 19,9€

Crème fraîche, fior di latte, saumon fumé

Capricciosa / 16,9€

sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon cuit, salami napolitaine, artichaut, champignon, basilic

Supplément viande (La Boucherie les Jumeaux) / 5€

Supplément autre ingrédient / 5€

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison

Paris-Brest / 11,90€

Cookie gourmand à partager / 15,9€

Tiramisu classico / 10,9€

Crème brûlée / 9,9€

Tiramisu Nutella, spéculos, pistache / 11,9€

Pain perdue comme la mémé du chef / 10,9€

Le Crack / 11,9€

Ganache chocolat, croustillant praliné cacahuètes, cœur coulant caramel, mousse au chocolat

CAFÉ ou THÉ
GOURMAND (+1€)
6.9€

PLANCHE
DÉCOUVERTE
desserts à partager
24.0€

THÉ À
LA MENTHE
FRAÎCHE
5.0€

GLACES

LES CLASSIQUES / 8,9€

Dame blanche

glace vanille, nappage chocolat, Chantilly

Chocolat liégeois

glace chocolat, nappage chocolat, Chantilly

Café liégeois

glace café, nappage café, Chantilly

Caramel liégeois

glace caramel beurre salé, nappage caramel, Chantilly

Amarena

glace vanille, cerises amarena

Fruits rouges

sorbets cassis, fraise, framboise, coulis de fruits rouges

COUPE 3 BOULES AU CHOIX / 7,9€

Glaces

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
coco, cookies, spéculoos, rhum-raisins

Sorbets

cassis, fraise, framboise, citron, ananas, passion

LES GOURMANDES / 9,9€

Banana split

glaces vanille, chocolat et fraise,
banane fruit, nappage chocolat, Chantilly

Fraise melba

glace vanille, morceaux de fraise,
coulis de fruits rouges, Chantilly

Coconut

glace coco, lait de coco, nappage chocolat, Chantilly

Caramabello

glaces vanille, caramel beurre salé, nappage caramel,
rose des sables au caramel, Chantilly

Cookies

glaces chocolat et cookies, nappage chocolat, Chantilly

Spéculoos

glaces vanille et spéculoos, nappage spéculoos,
biscuit spéculoos, Chantilly

LES ARROSÉES / 9,9€

Colonel sorbet citron, vodka

Limoncello sorbet citron, limoncello

Piña Colada

glaces coco et ananas, lait de coco, rhum, Chantilly

Rhum-raisins

glace rhum-raisins, sorbet ananas, poire Williams

Gwada

sorbets ananas et passion, rhum arrangé

SUPPLÉMENTS

Chantilly / 1,5€

1 boule / 2€