



## RESTAURANT

---

PARIS

---



Réservation : 01 42 25 72 25 / [resa@leberkeley.fr](mailto:resa@leberkeley.fr)  
Prix net en euros - Service compris  
Carte bleue à partir de 10 €

# Carte Restaurant

## SUR LE POUCE 18 €

**ŒUF Bio parfait** - POUTARGUE et velouté glacé à la tétragone

**NEMS DE POULET** 5pc / **GAMBAS** 4pc , gingembre-menthe coriandre-citron vert

**PALOURDES ET MOULES** gratinées et farcies, beurre aux légumes croquants et gingembre, salade tiède de rattes ( 4 moules, 5 palourdes )

**6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE** de la maison de l'escargot

**CEVICHE DE DAURADE ROYALE**, avocat grillé, maïs soufflé, marinade citron vert, huile d'olive coriandre piment rouge

**PANAI RÔTI**, fourme d'Ambert, livèche, crème de noix

## AU COUTEAU\* 24 €

**TARTARE DE BOEUF TRADI**, condiments tradi, sauce tradi mais pas de ketchup !!!!

**TARTARE DE BOEUF ITALIEN**, MOZZARELLA DOP, anchois frais (+ 4€)

**CEVICHE DE DAURADE ROYALE**, avocat grillé, maïs soufflé, marinade citron vert, huile d'olive coriandre piment rouge

\* Servi avec frites ou salade

## JUSTE LE BON PRODUIT 22 €

**6 HUÎTRES SÉLECTION DU CHEF**

**IBERICO BELLOTA** 18 mois 80g ou **CECINA** 110g

**FOIE GRAS DE CANARD** au torchon, figues fraîches et compotée, pousse de moutarde Toast de campagne 80g

**SAUMON D'ÉCOSSE** « Label rouge » fumé ici même, tranché main, crème double citron aneth, pain nordique 80g

## POUR PROFITER DE LA TERRASSE

**GASPACHO ANDALOU** et son sorbet du moment 12 €

**BURRATINA ENTIÈRE & POUTARGUE EXTRA** sur un fin lit de courgette marinée, huile d'olive d'Andalousie 20 €

**SALADE CAESAR** romaine, tomates cerises, poulet cuit basse température, croutons à l'ail, parmesan, oeufs durs, sauce caesar 22 €

**SALADE NIÇOISE, TATAKI DE THON ROUGE** marinade soja huître mesclun fenouil, radis, tomate, poivron, oeuf, anchois, olives de Nice, poivrade 28 €

## LE POTAGER VÉGÉTARIEN 20 €

**POKEBOWL DU MOMENT** (+ Sashimi au choix : THON / DAURADE + 8€ )

**HAWAÏËN** Riz parfumé, tomates cerise, concombre, grenade, chou rouge, betterave jaune

**PENNE** « SANS GLUTEN ou PAS », tomates courgettes, basilic frais parmesan

## POUR LES PETITS, PAS LES GRANDS 15 €

Fish & Chips cabillaud de Romy ou Pasta di Luca & la Glace d'Alix

## LE BON PETIT PLAT DU JOUR 24 €

1/4 vittel + Café gourmand 36€

Lundi : Jambonette de volaille farcie aux champignons    Mardi : Dos de maigre côtier  
Mercredi : Salade de gambas en tempura    Jeudi : Poitrine de veau confite quatre épices  
Vendredi : Marmiton du pêcheur

## TERRE & MER : GRILLÉ, RÔTI, VAPEUR 32 €

### FILET DE DAURADE ROYALE à la plancha

piperade et caviar d'aubergine blanc, écume de tomate et sarriette

### DOS DE CABILLAUD nacré vapeur

légumes verts de saison au naturel, huile vierge aux aromates

### SUPRÊME DE VOLAILLE fermière des Landes, label rouge

au bouillon au thym citron, tagliatelles de légumes sautés au wok, crumble de graine de courge au romarin

### CÔTELETTES D'AGNEAU colorées à la plancha

jus au thym, frites de céleri

**Belle poêlée cèpes ou girolles** selon cueillette, allumettes persillées 27 €

## LA FORMULE MARIGNY 39 €

### SAVOUREUX BOEUF D'ANGUS 250g \*

Et sa sauce au choix : chimichurri - tigre - béarnaise / pommes allumettes à volonté 32 €

+

Petite salade sur un fromage d' A.M Cantin  
1 verre de Rêve de Ternac 12cl ou 1/2 eau minérale

\*cuisson bleu ou saignant uniquement

+ Garniture : frites, salade, haricots verts, purée 6 €

## LES BELLES SUGGESTIONS DU BERKELEY

### LE BON VIVANT 39 €

#### Belle Côte de veau 300g

pommes baby grenailles et cebettes , réduction de jus de veau

### LA CRIÉE 49 €

#### Dos de bar sauvage

crémeux d'épinard , butternut rôti , beurre blanc acidulé au pomelos

### L'ÉPICURIEN 42 €

#### Pomme de ris de veau doré

au beurre , pousse d'épinards et rattes fondantes

IMPORTANT : Un tableau des allergènes est à votre disposition au restaurant.  
N'hésitez pas à consulter la provenance de nos viandes.



# Desserts & Champagnes

## LES PLAISIRS DE M.A. CANTIN, FROMAGER AFFINEUR PARIS

<b>Fromage Sélection</b> : La pièce	8 €
L'assortiment	16 €
<b>Fromage blanc</b> : Combava, fruits rouges et son coulis	11 €

## DOUCEURS SUCRÉES / GLAÇÉES TOUTES FAITES MAISON

<b>CHEESECAKE</b> aux fruits rouges	13 €
<b>ROYAL CHOCOLAT</b> , croustillant praliné, crémeux chocolat au lait, crème anglaise anglaise au café	15 €
<b>CRÊME CATALANE</b> , suprême d'agrumes et madeleine maison	13 €
<b>MOUSSE CHOCOCOCOLAT</b> à gogo !!!	12 €
<b>SALADE DE FRUITS</b> de saison, sirop de verveine	10 €
<b>CLACES &amp; SORBETS</b> maison avec leur tuile aux amandes	
La boule	4 €
Les trois boules	10 €
<b>GOURMAND du Berkeley</b>	
Trois mini desserts : cheesecake, royal chocolat, glace	
Avec son café	16 €
Avec un thé DAMMANN	18 €

*« Chers clients et habitués, nous sommes très heureux de vous accueillir au Berkeley. Notre carte de rentrée reprend nos classiques et quelques nouveautés pour assurer un service de qualité et rapide à l'heure du déjeuner.*

*Dans 15 jours, une nouvelle carte du restaurant sera mise en place et nos afterworks seront de retour avec une très belle offre sur les champagnes, les huîtres et tapas. Nous vous souhaitons une belle rentrée et vous remercions pour votre fidélité. »*

*L'équipe du Berkeley.*



Prix net TTC - service compris- CB à partir de 10 €

## PETIT AU COMPTOIR 6cL

Ricard, Pastis, Martini, Campari, Cinzano, Suze, Lillet, Fernet-Branqua

10 €

## BULLES AU VERRE

	Verre 14cl	Piscine 19cl	Btl 75cl
FREREJEAN FRÈRES 1er cru	15 €	20 €	75 €
FREREJEAN FRÈRES Blanc de blancs 1er cru	19 €	25 €	95 €
VEUVE CLICQUOT Brut	18 €	24 €	90 €
VEUVE CLICQUOT Rosé	21 €	27 €	110 €

« Chers clients, bénéficiez d'une offre de notre partenaire MHD : pour le prix d'une bouteille de champagne Veuve Cliquot, nous vous proposons une bouteille vintage 2008 en blanc ou rosé. C'est au Berkeley et tout le mois de Septembre. »

## CAVE À BULLES 75CL

### CHAMPAGNES BLANCS

Billecart Salmon brut	110 €
Bollinger Grande Réserve	130 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	110 €
Perrier Jouet Belle Epoque 2008	200 €

### CHAMPAGNES ROSÉS

Laurent-Perrier brut rosé	130 €
Laurent-Perrier brut rosé (150cl)	270 €
Billecart Salmon rosé	130 €

### CUVÉES D'EXCEPTION

Dom Pérignon vintage 2009	220 €
Dom Pérignon rosé 2004	350 €
Krug Grande cuvée	230 €
Frerejean Frères Blanc de Blancs Vieilles vignes 26	190 €
Cuvée des Hussards 2012	270 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de blancs 2004	550 €

## DIGESTIFS 4CL

Prune de Souillac	14 €
Poire williamine	14 €
Calvados	14 €
Bas Armagnac Laubade VSOP	24 €
Ch. Huvet & Co. Old Cognac VS	14 €
Hennessy Fine de Cognac	12 €
Hennessy Cognac XO	25 €
Hennessy Cognac Paradis	54 €
Coutanseaux Cognac Hors d'âge	49 €

## LIQUEURS 4CL

Bailey's	10 €
Get 27	10 €
Get 31	10 €
Amaretto	10 €
Limoncello	10 €



# Boissons & Alcools

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	4 €
Café crème	6 €
Double expresso, Cappuccino	8 €
Cappuccino / ICED Cappu / Café frappé	7 €
Chocolat chaud maison	7 €
Café ou Chocolat viennois - Chantilly maison	8 €
Latte caramel / Latte praliné	8 €
Notre sélection de 8 Thés DAMMANN et 3 Infusions	7 €

*Nos boissons chaudes ne sont plus servies en terrasse à partir de 16h30*

## BOISSONS FRAICHES

Vittel 25cl	4,5 €
Evian, San Pellegrino 50cl	7 €
Châteldon 75c	12 €
Perrier 33cl	7 €
Coca Cola, Coca Zéro 33cl , Orangina 25cl	7 €
Nos jus de fruits Alain Milliat 33cl Orange, poire, pêche blanche, abricot, framboise, pomme, tomate	8 €
FRUITS PRESSÉS Orange, citron, pamplemousse 30cl	9 €
Fever Tree tonic water / Ginger ale / Ginger beer / Limonade 20cl	7 €
Eau de coco 20cl	7 €
Thé glacé	7 €

## BIERES

Peroni, Sol, Asahi, Brooklyn IPA 33cl	8 €
Carlsberg pression 25cl	6 €
Edelweiss pression 25cl	7 €

# LE COMPTOIR À ALCOOLS

+ Supplément Soft 3€

## VODKA 4cL

Smirnoff - Russie	12 €
Belvédère - Pologne	16 €
Ketel one - Pays Bas	18 €
Zubrówka - Pologne	14 €
Guillotine ambré - France	19 €

## GIN 4cL

Bombay Saphir -GB	12 €
Hendrick's - Ecosse	14 €
Tanqueray - GB	12 €
Tanqueray Ten - GB	15 €
Monkey 47 - Allemagne	15 €

## RHUM 4cL

Cachaça Janeiro Brazil	10 €
Ron Pampero blanco Venezuela	10 €
El Dorado 12 Ans Guyane	12 €
Diplomatico Reserva Venezuela	18 €
Botran 15 ans Guatemala	22 €
Don Papa 10 ans Philippines	22 €
Zacapa 23 ans Guatemala	24 €
Zacapa XO Guatemala	45 €
Zacapa Royal Guatemala	65 €

## WHISKY 4cL

Jameson - Irlande	12 €
Jack Daniel's - USA	12 €
J. Walker Black Label- Ecosse	14 €
Johnnie Walker Blue Label	65 €
Lagavulin 16 ans - GB Islay	24 €
Talisker 10 ans - Ecosse	17 €
Knockando 12 ans - Ecosse	15 €
Cardhu 12 ans - Ecosse	16 €
Crown Royal Canadian	12 €
Chivas 12 ans - Ecosse	14 €
Dalwhinnie 15 ans - Ecosse	18 €
Bulleit Rye - USA	12 €
Bulleit Bourbon - USA	12 €
Woodford Reserve Bourbon USA	15 €
Nikka Blended Japon	12 €
Nikka from the Barrel Japon	22 €

## TEQUILA / MEZCAL 4cL

Patron silver	17 €
Patron XO café - Mexique	14 €
Don Julio Blanco - Mexique	16 €
Don Julio Reposado	19 €
Don Julio 1942	45 €
Vidal del Maguey, mezcal Mexique	12 €

Prix net en euro - service compris - CB min 10 euros



# Cocktails & Vins

## BAR À COCKTAILS

### SIGNATURES

#### NEW FASHION

Bulleit Rye 4cl, Punt e Mes 2cl, sirop d'érable, bitters

18 €

#### MATIGNON

Vodka Belvédère 4cl , framboises fraîches, cassonade, fever tree

18 €

### CLASSIQUES

#### MARGARITA PATRON

Tequila Patron silver 4cl, citron vert, triple sec 2 cl

22 €

#### CAIPI

Cachaça Janeiro 4cl , citron vert, cassonade

14 €

#### CAIPIROSKA

Vodka Belvedere 4cl, citron vert, cassonade

14 €

#### MOJITO

Ron Pampero 4cl, citron vert, menthe, cassonade, angustura, perrier

12 €

#### MOSCOW MULE

Vodka Belvedere 4cl, gingembre frais, citron vert, Fever Tree ginger

16 €

#### HENNESSY ON THE ROCKS

Cognac hennessy sur glace 4cl , supremes de Pamplemousse, soda

16 €



### APÉRITIFS

Ricard, Pastis, Martini, Campari, Cinzano, Suze, Lillet, Fernet-Branqua 6cl

10 €

#### PIMM'S CHAMPAGNE

Pimm's 4cl, champagne Veuve Cliquot 14cl, menthe fraîche, orange, cerise

24 €

#### BELLINI

Prosecco 14cl, nectar de pêche de vignes, peach schnapps

12 €

#### NEGRONI

Campari 4cl, vermouth 2cl, gin 1cl, zeste de citron et d'orange

14 €

#### AMERICANO

Campari 4cl, vermouth 2cl, zeste de citron et d'orange

14 €

#### SPRITZ

Apérol 4cl, perrier, prosecco 14cl, tranche de pamplemousse

12 €

#### BLOODY

Vodka Belvedere 4cl , jus de tomate, wasabi, citron

16 €



# CARTE DES VINS DE LA RENTRÉE

AU VERRE 14CL | BOUTEILLE 75CL ■ Rosé ■ Blanc ■ Rouge

14cl | 75cl

Côtes de Provence AOP - Whispering Angel - 2017	10 €   41 €
Côtes de Provence AOP - Maïme Origine - 2017	11 €   44 €
Côtes de Provence cru classé AOP - Domaine Sainte Marguerite - 2017 <i>Bio, fruité, plein de gaieté, le cépage Rolle s'apprécie à l'apéritif.</i>	8 €   40 €
Pouilly Fumé AOC- Pascal Jolivet - 2017 <i>Le style Jolivet. Précis, fruité, structuré.</i>	11 €   55 €
Sancerre AOC - Domaine du Pré Semelés - 2016 <i>Vous pensez huîtres, palourdes, ceviche...</i>	11 €   55 €
Chablis AOC - Louis père et fils - 2017 <i>Le millésime 2017 est un vin expressif et réussi.</i>	11 €   55 €
Auxey Duresses AOP - Agnes Paquet - 2016 « le coup de coeur du B » <i>Notre coup de coeur ! Ce bourgogne est une telle pépite.</i>	13 €   59 €
Morgon AOC - Marcel Lapierre cuvée prestige - 2016 <i>Qui ne le connaît pas, qui ne l'aime pas... un classique !</i>	12 €   60 €
Marsannay AOC - Bio - Jean Fournier les longeroies - 2014 « le bon plan du B » <i>J'aime ce vin ! Accord parfait avec le Bellota, le tartare ou le bon vivant.</i>	11 €   55 €
Merlot - Réve de Ternac IGP Dordogne - 2015 « la belle cuvée du B » <i>Un très bon vin, le choix du Berkeley ! Simple, authentique et abordable !</i>	10 €   48 €
Saint-Estèphe AOC - Frank Phélan - 2012 <i>Un bordeaux plaisir avec du fruit et de l'élégance.</i>	14 €   65 €
<u>NOTRE CAVE À PRIX D' AMIS - POUR AMATEURS AVERTIS EN 75CL :</u>	
Pouilly Fumé AOC - Indigène - Pascal Jolivet - 2014	72 €
Pouilly Fumé AOC - Indigène - Pascal Jolivet - 2011 magnum	170 €
Pessac Leognan AOC - Demoiselles Larrivet Haut-Brion - 2015	58 €
Crozes Hermitage AOC- Mule blanche - Paul Jaboulet Bio - 2016	55 €
Chablis 1er cru AOC - Montée de Tonnerre - Domaine du Chardonnay - 2015	65 €
Meursault AOC - Tentation Divine - Domaine Piguet-Chouet - 2015	82 €
Gewurtztraminer AOC - Laurent vogt - 2016	80 €
CLOUDY BAY sauvignon ou chardonnay - Nvlle-Zélande - 2017 <i>Deux vins puissants, expressifs, vifs, frais. A découvrir absolument !</i>	55 €
Saint Joseph AOP - Promesse - Sylvain Badel - 2016	57 €
Mercrey 1er cru AOC - Les Puillels - 2015	62 €
Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Saint Préfert - 2016 « le vin préféré du patron »	80 €
Volnay AOC - Les Brouillards - Alexandre Parigot- 2014	88 €
Pomerol AOC- Château Lapointe - 2010	98 €
Pomerol AOC- Château Lapointe - 2011	85 €
Haut Médoc AOC - Sociando Mallet - 2009	120 €
Côte de Bourg AOC - ROC DE CAMBES - 2008 « le cadeau du B pour les amateurs »	150 €





Réservation : 01 42 25 72 25 / [resa@leberkeley.fr](mailto:resa@leberkeley.fr)