



AU COUCHER DU SOLEIL, LE BERKELEY SE MET EN SCÈNE FAÇON BISTROT-CHIC
AVEC UN MENU GOURMAND ET BON MARCHÉ IMAGINÉ PAR LE NOUVEAU CHEF DAVID MARTIN
POUR TOUS LES PASSIONNÉS DU RIDEAU ROUGE ET DES ARTS.

LE MENU MARIGNY DE 18H À MINUIT

2 ACTES : 42 € / 3 ACTES : 49€

Certains plats sont portionnés différemment à la carte et dans le menu.

ACTE I.

VELOUTÉ CRÈMEUX POTIMARRON FOIE GRAS GIROLLES, MUSCADE, PARMESAN 18€

SAINT MARCELLIN RÔTI AU LARD, FLAMBÉ AU CALVADOS, GRANNY SMITH, CHICONS CARAMELISÉS 22€

CEUFS COCOTTE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ANIS AUX CEUFS DE SAUMON, CITRON YUZU 18€

BURRATINA & POUTARGUE EXTRA SUR UN LIT DE COURGETTE MARINÉE, HUILE D'OLIVE ANDALOUSE 20€

ACTE II.

LE SAVOUREUX D'ANGUS, BŒUF PERSILLÉ, SAUCE CHORON OU TIGRE QUI PLEURE, FRITES 32€

LE TARTARE CHAROLAIS TRADI' SANS KETCHUP - FRITES - SALADE - TUILE PARMESAN SÉSAME 26€

SAUCISSON CHAUD LYONNAIS - TRUFFÉ & PISTACHÉ DES HALLES PAUL BOCUSE 30€
« CAVIAR DE LA PART-DIEU » ET SON LARD, HUILE DE NOIX, VINAIGRE DE XÉRÈS

NOIX DE SAINT-JACQUES AU VIN JAUNE DU JURA, PETITS LÉGUMES CROQUANTS 35€
SAUCE MONTÉE AU BEURRE FRAIS, EPFEUILLÉ D'ENDIVES CARAMELISÉES

MA COCOTTE DU JOUR, RECETTE SECRÈTE DE GRAND-MÈRE REVISITÉE ! 30€

LUNDI : BLANQUETTE DE FILET DE VEAU À L'ANCIENNE MARDI : DOS DE FILET DE HADDOCK ROUGE AU RIESLING

MERCREDI : BŒUF BOURGUIGNON DE 7H DU SÉNATEUR COUTEAUX JEUDI : POT AU FEU JAMBE DE BOIS

VENDREDI : BOURRIDE DE FILETS DE ROUGET BARBET, ROUILLE AU SAFRAN, CROUTONS À L'AIL, LÉGUMES

ACTE III.

LE DEMI-CLACOS QUI TUE AOP NORMANDIE LAIT CRU DE MARIE ANNE CANTIN 14€

L' ÎLE FLOTTANTE « GIGANTE » AUX PRALINES ROSES DE NOTRE ENFANCE POUR 1 12€

LA MOUSSE CHOCOCOCOLALALAHHH ! ZESTES D'ORANGE CONFITE, AMANDES EFFILÉES 14€

LA BELLE CATALANE, LA MADELEINE ET LE POMELOS 14€

SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP DE VERVEINE 14€

ENTRACTE DES PETITS ! 20€

NUGGETS DE POULET MAISON AVEC LES FRITES, LE SIROP A L'EAU, LE SUNDAE... PAS DE CLOWN...



J.L CHOPLIN ET LE THÉÂTRE MARIGNY LÈVENT LE RIDEAU SUR « PEAU D'ÂNE »
D'APRÈS LE FILM-SUCCÈS DE JACQUES DEMY ADAPTÉ DE L'ŒUVRE DE C. PERRAULT.
DIRECTION ARTISTIQUE EMILIO SAGI / MUSIQUE MICHEL LEGRAND

LA CARTE RESTAURANT DE 18H à 22H

LES ENTRÉES BRASSERIE

SOUPE À L'OIGNON DU ROI LOUIS XV AU CHAMPAGNE, CRÈME, LAURIER, PARMESAN 18€

6 HUÎTRES FINES CLAIRES n°3 CHEZ AMELIE 28€

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE « RINCETTE », PETIT POT DE BEURRE D'ESCARGOTS, 20€
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, JULIENNE DE CAROTTES ROUGES, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

ASSIETTE BELLOTA / PATANEGRA DOP 18 MOIS 100G 29€

FOIE GRAS DE CANARD « MAISON », MI-CUIT EN BALLOTINE, PETITE BRIOCHE AU BEURRE, 26€
FIGUE POCHÉE AU BANYULS, SALADE DE HARICOTS VERTS « NOISETTE »

LE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ ICI MÊME, BLINIS MOELLEUX, CITRON, CRÈME À LA VODKA 25€

« EAT ME, I'M THE FAMOUS NEMS » POULET 18€ GAMBAS 20€ LÉGUMES 12€

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES, AU CITRON VERT, HUILE D'OLIVE D'ANDALOUSIE, 26€
CARPACCIO TOKYO SOJA SUCRÉ-SALÉ CITRON VERT

LES BELLES SUGGESTIONS DU CHEF DAVID MARTIN

DES PIÈCES DE CHOIX / DES POISSONS SAUVAGES / DE DÉLICIEUX PRODUITS DE SAISON

LE BON VIVANT : BELLE TRANCHE DE FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU XÉRÈS 44€
ÉCHALOTTES CONFITES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

LA CRIÉE : FILET DE TURBOT SAUVAGE RÔTI AUX CÈPES À LA BORDELAISE 52€

LA POÊLÉE : CÈPES - FOIE GRAS 32€

LA PASTA QUI NOUS ÉPATE !

PASTA VÉGÉTARIENNE PRÉPARÉE AVEC LES LÉGUMES DE SAISON 24€

ENTRACTE DES PETITS ! 20€

NUGGETS DE POULET MAISON AVEC LES FRITES, LE SIROP A L'EAU, LE SUNDAE... PAS DE CLOWN...

LES TENTATIONS DU PATISSIER - DESSERTS MAISON

ROYAL CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉ, CRÈME ANGLAISE CAFÉ 16€

« LA POIRE » FONDANTE AU V. FRONTIGNAN, CARAMELISÉE, ALCOOLISÉE À LA POIRE, 20€
SON SHOT DE BRANA 2CL, SON SORBÉT POIRE

L' ÎLE FLOTTANTE « GIGANTE » AUX PRALINES ROSES pour 2 19€

GOURMAND CAFÉ 16€ OU GOURMAND THÉ DAMMANN FRÈRES 18€

CAVE & 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€

CHAMPAGNES BLANCS

BILLECART SALMON BRUT	110€	LAURENT-PERRIER ROSÉ	130€
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE	130€	LAURENT-PERRIER ROSÉ (150cl)	270€
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS	110€	BILLECART SALMON ROSÉ	130€
PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE 2008	200€		

CHAMPAGNES ROSÉS

LAURENT-PERRIER ROSÉ	130€
LAURENT-PERRIER 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 B2B VIEILLES VIGNES 26	190€
FREREJEAN FRÈRES CUVÉE DES HUSSARDS 2012	270€
PERRIET-JOUËT 2004 BELLE ÉPOQUE B 2 B	550€

COCKTAILS & APÉRITIFS

Ricard, Pastis, Martini, Campari, Cinzano, Suze, Lillet, Fernet-Branqua 6cl 10€

NEW FASHION 18€

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

MATIGNON 18€

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

MARGARITA PATRON 22€

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

CAIPI 14€

Cachaça Janeiro 4cl, citron vert, cassonade

CAIPIROSKA 14€

Vodka Belvédère 4cl, citron vert, cassonade

MOJITO 12€

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

MOSCOW MULE 16€

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

HENNESSY ON THE ROCKS 16€

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

BELLINI 12€

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

NEGRONI 14€

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

AMERICANO 14€

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

SPRITZ 12€

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

PIMM'S CHAMPAGNE 24€

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

BLOODY 16€

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

NOTRE CAVE À VINS & À PRIX D'AMIS

Tous nos vins ont été sélectionnés, dégustés, et appréciés avec modération et exaltation ©
C'est une petite carte en taille mais qualitative et d'un très bon rapport prix qualité.

Vin rosé

Côtes de Provence AOP - Maïme Origine 2017

Un dernier rayon de soleil pour une dernière piscine ?

Côtes de Provence AOP LES CLANS 2017

Un grand vin de rosé, ça existe ! À déguster une fois dans sa vie...

Vin blanc

Chablis AOC - Domaine Gérard Tremblay 2017

Expressif, réussi, un peu jeune.

Pouilly Fumé AOC- Pascal Jolivet - 2017

Précis, fruité, structuré, le style Jolivet.

Sancerre AOC - Terres blanches - Fournier - 2015

Un beau Sancerre qui n'a que des qualités et surtout celle d'être très apprécié.

Pessac Leognan AOC - Demoiselles Larrivet Haut-Brion - 2015

Plein d'agrumes et de gourmandise. Ce second vin est un très très bon vin.

Crozes Hermitage AOC- Mule blanche - Paul Jaboulet Bio - 2016

Ce vin est notre coup de cœur pour son originalité : cépages Marsanne roussanne !

Chablis 1er cru AOC - Montée de Tonnerre - Domaine du Chardonnay - 2015

Gras, complexe, il vous séduira pour sa qualité.

CLOUDY BAY sauvignon ou chardonnay - Nouvelle-Zélande 2017

Deux vins puissants, expressifs, vifs, frais. A découvrir absolument !

Pouilly Fumé AOC - Indigène - Pascal Jolivet - 2014

Un grand vin ne se refuse pas, surtout en grand format. 2011 Magnum 150cl

Meursault AOC - les narvaux- Vincent Girardin 2014

Il ne reste que 6 bouteilles de ce nectar sur le millésime.

Vin rouge

Morgon AOC - Marcel Lapierre cuvée prestige - 2017

Un classique. Il ne déçoit jamais, frais ou tempéré.

Saumur Champigny AOC - La seigneurie : Clos de la Mouche 2015.

Un vin qui se marie avec tout et surtout avec notre serveur Yann qui n'aime que celui-là...

Saint Joseph AOP - Promesse - Sylvain Badel 2016

Un bon Syrah facile, gai et abordable ! Parfait pour le déjeuner.

Dordogne IGP - Rêve de Ternac - 2015 « la bonne affaire du mois ! »

Simple, authentique et abordable ! 100% merlot 100% Berkeley ! Tarif découverte.

Saint-Estèphe AOC - Frank Phélan - 2012

Un 2nd vin plaisir avec du fruit noir et un merlot élégant.

Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Saint Préfert - 2016

Le péché du patron, surtout la réserve Auguste Favier. Ce vin vous rend heureux !!!

Volnay AOC - Les Brouillards - Alexandre Parigot- 2014.

Intense et gourmand : parfait pour accompagner notre sélection du Bon vivant.

Pomerol AOC- Château Lapointe - 2010

Des tannins, des arômes, et un beau vin délicat et séduisant pour l'appellation. Sans hésitation

Haut Médoc AOC - Sociando Mallet - 2009

Ce grand vin est féminin, complexe et fin. Bon millésime.

Côte de Bourg AOC - ROC DE CAMBES 2008

la claque du patron pour les connaisseurs !

Nos millésimes sont susceptibles de changer en cours d'année et certains vins peuvent se retrouver en rupture contre notre gré. Nous comptons sur votre compréhension. Merci.

14 cl / 75 cl

11 / 44

90

11 / 55

11 / 55

11 / 55

58

55

65

60

72

170

90

12 / 60

11 / 55

10 / 49

8 / 42

14 / 65

80

88

98

110

150

AFTERWORK DU BASSIN

Tous les jours de 17h30 à 20h

FREREJEAN FRÈRES 1er cru 60€ au lieu de 75 €
BLANC DE BLANCS 1er cru 80 € au lieu de 95 €
Champagne 75cl

VEUVE CLIQUOT carte jaune 70€ au lieu de 90€
Champagne 75cl

CLOUDY BAY 2017 45 € au lieu de 60€
Sauvignon ou Chardonnay
75cl, New Zealand

LES CLANS 2017
Château d'Esclans 70€ au lieu de 90 €
75cl, Côtes de Provence

OYSTER PARTY !!! LES HÙITRES À MOITIÉ PRIX

AFTERWORK

DJ SET // 17h30 - 20h

Venez déguster une assiette
d'huitres du moment
accompagnée d'une bouteille de
Champagne Frerejean Frères

ASSIETTE DE 6 HUITRES

— 14€ (au lieu de 28€)

BOUTEILLE DE BRUT PREMIER CRU

— 60€ (au lieu de 75€)

& APERROCHIC

17h30 - 21h

Les équipes du Berkeley seront ravis de vous conseiller
les meilleurs accords mets & champagnes.



LA CAVE DU PETIT THÉÂTRE

Des petites cuvées à un prix unique pour l'apéritif ou notre menu Marigny !

VIN BLANC : 14cl 75cl
7€ 32€

LES FUMÉES BLANCHES - CÔTES DE GASCOGNE IGP 2017 - François Lurton

Si frais, si intense, un sauvignon aux agrumes roses, un classique.

MAS DE L'ONCLE « PLAISIR » IGP SAINT-GUILHEM LE DESERT 2016

Rond, floral un peu salin, élégant. J'aime ce vin.

VINOLOGIST CHENIN D'AFRIQUE DU SUD 2017

Bouchon à vis, cépage sympa, vin attrayant ! Cool !

VIN ROUGE : 14cl 75cl
8€ 36€

PINOT NOIR : DOMAINE D'ANTUGNAC IGP HAUTE VALLEE DE L'AUDE 2017

Eclatant, soyeux, surtout bien fait, bien élevé avec un petit boisé !

BROUILLY AOC : LES PAS PERDUS 2017 ZERO SULFITE

Du fruit et du plaisir sans mal de tête en perspective.

BORDEAUX SUP AOC : CHÂTEAU GUILLOT AOC 2015

Un bon bordeaux surprenant et bon vivant.

LES 2 COUPS DE CŒUR MARIIGNY & BERKELEY : 14cl 75cl
LA VIEILLE MULE JEFF CARREL IGP COTES CATALANES 7€ 34€

Après « Peau d'âne », un verre de vieille mule s'impose !

REVE DE TERNAC - DORDOGNE IGP - 2015 8€ 42€

Le vin du Berkeley à prix découverte ! Attention pépite.

LA FILLETTE DU BERKELEY :

Elles est jolie, de bon goût, à la mensuration parfaite

CÔTES DU RHONE : **COSTE CLAVELLE** 2017 50cl 26€

BROUILLY AOC : CHÂTEAU DES TOURS 2017 28€

CARTE APERROCHIC

Du lundi au vendredi de 17h30 à 20h

Le meilleur de nos produits à prix happy !

6 HÙITRES FINES CLAIRES n°3 CHEZ AMELIE 14€

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA / PATANEGRA DOP 18 MOIS 100G 24€

LE PANIER DE 6 NEMS GAMBAS / POULET / LEGUMES 18€

CARPACCIO DE SAINT JACQUES TOKYO 20€

LE TATAKI DE THON 18€

LES ACCRAS DE ROUGAIL FAITS MAISON 14€



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	4
CAFÉ CRÈME	6
DOUBLE EXPRESSO	7
CAPPUCCINO / ICED CAPPU / CAFE FRAPPE	8
CHOCOLAT CHAUD MAISON	7
CAFE OU CHOCOLAT VIENNOIS - CHANTILLY	8
LATTE CARAMEL / LATTE PRALINÉ	8
NOTRE SELECTION DE 8 THES DAMMANN ET 2 INFUSIONS DARJEELING / BREAKFAST / JARDIN BLEU / EARL GREY YIN ZHEN / LAPSANG BALI / JASMIN / TOUAREG MENTHE VERVEINE / CAMOMILLE	8

BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL 25CL	4,50
EVIAN, SAN PELLEGRINO 50CL	7
CHÂTELDON 75CL	12
PERRIER 33CL	7
COCA COLA, COCA ZÉRO 33CL, ORANGINA 25CL	7
NOS JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33CL ORANGE, POIRE, PECHE 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
THE GLACE MAISON 30CL	7

BIERES

PERONI, SOL, ASAHI, BROOKLYN IPA 33CL	8
CARLSBERG PRESSION 25CL	6
EDELWEISS PRESSION 25CL	7

LE COMPTOIR À ALCOOLS

		LIQUEUR 4cl	
+ Supplément Soft 3€		Bailey's Get 27 GET 31	10
DIGESTIF 4cl		Amaretto Limoncello	10
Prune de souillac	14	WHISKY 4cl	
Poire williamine	14	Jameson - Irlande	12
Calvados	14	Jack Daniel's - USA	12
Laubade Bas Armagnac VSOP	24	J. Walker Black Label- Ecosse	14
Ch.Huvet & Co Old cognac VS	14	Johnnie Walker Blue Label	65
Hennessy Cognac Xo	25	Lagavulin 16 ans - GB Islay	24
Hennessy Cognac Paradis	64	Talisker 10 ans - Ecosse	17
Coutanseaux Cognac Hors d'âge "Prix découverte" 49€		Knockando 12 ans - Ecosse	15
		Cardhu 12 ans - Ecosse	16
		Crown Royal Canadian	12
		Chivas 12 ans - Ecosse	14
		Dalwhinnie 15 ans - Ecosse	18
GIN 4cl		Bulleit Rye - USA	12
Bombay Saphir -GB	12	Bulleit Bourbon - USA	12
Hendrick's - Ecosse	14	Woodford Reserve Bourbon USA	15
Tanqueray - GB	12	Nikka Blended Japon	12
Tanqueray Ten - GB	15	Nikka from the Barrel Japon	22
		TEQUILA / MEZCAL 4cl	
RHUM 4cl		Patron silver	17
Cachaça Janeiro Brazil	10	Patron XO café - Mexique	14
Ron Pampero blanco Venezuela	10	Don Julio Blanco - Mexique	16
El Dorado 12 Ans Guyane	12	Don Julio Reposado	19
Diplomatico Reserva Venezuela	18	Don Julio 1942	45
		Vidal del Maguey, mezcal Mexique	12
Botran 15 ans Guatemala	22	VODKA 4cl	
Don Papa 10 ans Philippines	22	Smirnoff - Russie	12
Zacapa 23 ans Guatemala	24	Guillotine Ambré- France	19
Zacapa XO Guatemala	45	Belvédère - Pologne	16
Zacapa royal Guatemala	65	Ketel one - Pays Bas	18
		Zubrówka - Pologne	14