

## **BIENVENUE !**

*Avant de parcourir notre carte,  
accordez-vous un petit instant pour admirer le cadre  
dans lequel vous vous apprêtez à vivre l'expérience **anka** !*

*Vous êtes ici sous un écrin de verre, où la lumière  
et les paysages de notre belle Provence s'invitent à votre table, avec  
le vignoble de Bandol et le village du Castellet face à vous, dans le  
calme et la douceur de La Cadière D'Azur.*

*Fiers de nos origines provençales et italiennes,  
à la façon d'une trattoria contemporaine,  
et en toute simplicité,  
nous avons réuni nos plus belles émotions culinaires  
pour vous offrir des recettes généreuses,  
à partager comme on confie un secret,  
portées par les crus de notre terroir.*

*Soyez les bienvenus chez nous, laissez-vous guider  
pour un moment de convivialité, dans un cadre naturel.*

**Marie-Victoire, Sandra & Bruno**

## **WELCOME!**

*Before browsing our menu,  
take a moment to admire the setting  
where your Enka experience is about to begin!*

*Here, you are nestled beneath a glass canopy,  
where the light and landscapes of our beautiful Provence invite  
themselves to your table, with the Bandol vineyards  
and the village of Le Castellet facing you,  
in the calm and gentleness of La Cadière d'Azur.*

*Proud of our Provençal and Italian origins,  
in the style of a contemporary trattoria,  
and with utter simplicity, we have gathered  
our finest culinary emotions to offer you generous recipes,  
to be shared like a whispered secret,  
complemented by the vintages of our local terroir*

*Welcome to our home.  
Let us guide you through  
a warm, convivial moment in a natural setting.*

**Marie-Victoire, Sandra & Bruno**

# cave & bar

*wines & bar*

---

LES APÉRITIFS *Aperitifs* page 4

LES VINS AU VERRE *Classes of wine* page 5

LES DOMAINES DE LA RÉGION *Local Wines* page 6

# LES APÉRITIFS

## *Aperitifs*

APÉRITIF <i>Aperitif</i>	cL	€
Bière Fada ~ blonde / blanche / citronnée	33	6
Kir provençal ~ cassis / pêche de vigne / framboise <i>Provence white wine with cassis or blood peach or raspberry</i>	15	9
Pastis 12   12	2	4
Bunan Spritz <i>Prosecco + Vin d'Orange</i>	20	12
Aperol Spritz	20	12
Campari	6	6
Martini Blanc	6	6
Lillet	6	7
Vermouth di Torino	6	7
Tarino bianco	6	7
Amaro Montenegro	6	8
Suze	6	6

APÉRITIF SANS ALCOOL <i>Free alcohol aperitif</i>	cL	€
Limonade aromatisée	20cl	6
Ode au Rose ( <i>jus de raisin</i> )	25cl	6

SOFTS <i>Soft drinks</i>	cL	€
-----------------------------	----	---

Voir page 19

*See page 19*

# LES VINS AU VERRE

*Glasses of Wine*

**DOMAINES**  
*Wine Estate*

€

## VIN BLANC

**DOMAINES BUNAN | VIN DE PAYS DU VAR**

6

Le B

12 cl

## VIN ROSÉ

**CHÂTEAU LES VALENTINES | IGP MÉDITERRANÉE**

5

L'effronté.e 2025

12 cl

## VIN ROUGE

**DOMAINES BUNAN | BANDOL AOC**

8

Mas de la Rouvière 2021

12 cl

# LES DOMAINES DE LA RÉGION

Localwines

DOMAINE  
*Wine Estate*

BOUTEILLE 75CL

€

## DOMAINES BUNAN

Blanc	<b>Bélouvé 2025</b> Côtes de Provence A.O.P. <i>Nez délicat, bouquet complexe de fleurs jaunes, miel et épices</i> <i>Bouche charnue et fraîche</i>	32
	<b>Mas de la Rouvière 2025</b> Bandol A.O.C. <i>Nez subtil et délicat, au parfum de fruits frais</i> <i>Bouche gouleyante, équilibrée et suave</i>	45
Rosé	<b>Bélouvé 2025</b> Côtes de Provence A.O.P. <i>Nez élégant et fruité, aux fins arômes d'agrumes</i>	32
	<b>Mas de la Rouvière 2024</b> Bandol A.O.C. <i>Nez franc, fin caractérisé par des saveurs de fruits exotiques</i>	42
Rouge	<b>Bélouvé 2023</b> Côtes de Provence A.O.P. <i>Nez fruité. Bouche ample, intense. Arômes de fruits rouges,</i> <i>et note finale de réglisse</i>	32
	<b>Mas de la Rouvière 2021</b> Bandol A.O.C. <i>Nez &amp; bouche baies rouges et épices</i>	45

*Emplacement à fort ensoleillement, sol caillouteux, restanques de pierres sèches :  
les domaines Bunan se sont enracinés sur des sites géographiques  
les mieux adaptés à l'expression de la vigne.*

*Ancestralement plantées d'oliviers, d'abricotiers, d'amandiers et d'immortelles,  
ces terres sont entièrement dédiées à la vigne.*

*Equilibre et savoir-faire ont forgé l'âme de ce lieu, riche d'une grande diversité géologique.*

cnka



3,9 KM



DOMAINES BUNAN

# LES DOMAINES DE LA RÉGION

*Local wines*

**DOMAINE**  
*Wine Estate*

BOUTEILLE 75CL

€

## DOMAINE RAY JANE

<b>Blanc</b>	<b>Cuvée Tradition</b> Bandol A.O.C. <i>Nez : Délicat, fleurs blanches, fruits blancs</i> <i>Bouche : Ample, belle longueur, finale fraîche</i>	<b>48</b>
<b>Rosé</b>	<b>Cuvée Tradition</b> Bandol A.O.C. <i>Nez : Élégant, pêche de vigne</i> <i>Bouche : Ample, vif, fruité &amp; vineux</i>	<b>39</b>
<b>Rouge</b>	<b>Cuvée Tradition</b> Bandol A.O.C. <i>Au nez : Expressif, fruits rouges</i> <i>En bouche : Fruité, structuré, tannins ronds, belle longueur</i>	<b>52</b>

*Fleuron du domaine, les Bandol Tradition reflètent le savoir-faire familial ancestral et le terroir de la Famille Constant. Des vins raffinés conjuguant accessibilité et élégance, dans le respect de la typicité de l'appellation.*

*Les cépages rois de l'appellation sont mis à l'honneur. Le Mourvèdre s'exprime avec caractère dans le rouge et le rosé. Quant à la Clairette, elle se dévoile dans le blanc avec délicatesse.*

cnka



4KM

DOMAINE RAY JANE

# LES DOMAINES DE LA RÉGION

*Local wines*

**DOMAINE**  
*Wine Estate*

BOUTEILLE 75CL

€

## CHÂTEAU LES VALENTINES

<b>Blanc</b>	<b>Le Caprice de Clémentine 2025</b> Côtes de Provence A.O.P. <i>Nez : expressif aux notes fruitées et iodées</i> <i>Bouche : vivacité citronnée et notes de pêches</i>	<b>36</b>
<b>Rosé</b>	<b>Miss Valentine 2025</b> I.G.P. Méditerranée <i>Nez fin et expressif aux notes fruitées</i> <i>Bouche : notes aériennes d'agrumes et pêches blanches</i>	<b>28</b>
<b>Rouge</b>	<b>Château les Valentines 2023</b> Côtes de Provence La Londe A.O.P. <i>Nez : frais et droit aux notes d'herbes sèches et de fruits confits</i> <i>Bouche : notes grillées d'épices et de fruits mûrs</i>	<b>42</b>

*Sur le territoire de La Londe-les-Maures,  
entre pinède et Méditerranée,  
le terroir très particulier de schistes du Château Les Valentines  
permet l'éclosion de rosés frais et délicats, à base principalement de  
Cinsaut et Grenache.*

cnka



10,9 KM

CHÂTEAU LES VALENTINES

# LES DOMAINES DE LA RÉGION

*Local wines*

**DOMAINE**  
*Wine Estate*

BOUTEILLE 75CL

€

## CHÂTEAU MARGILLIÈRE

<b>Blanc</b>	<b>Cuvée Bastide 2024</b> Côteaux varois <i>Nez riche et puissant avec des notes d'agrumes Bouche ample et une finale délicate</i>	<b>36</b>
<b>Rosé</b>	<b>Cuvée Bastide 2025</b> Côteaux varois <i>Nez floral et notes de pêches blanches Bouche délicate et fraîche</i>	<b>32</b>
<b>Rouge</b>	<b>Cuvée Bastide 2020</b> Côteaux varois <i>Nez puissant avec d'élégantes notes de fruits noirs légèrement fumées. Bouche souple et épicée avec des tannins bien fondus</i>	<b>38</b>

Le Château Margillière se situe au cœur de la Provence. Ses 25 hectares de vignes s'étendent sur l'aire d'appellation des Côteaux varois en Provence et sont plantées pour majorité en coteaux. Elles bénéficient d'un terroir unique, par son sol, un lit de plissement argilo calcaire avec des zones de gravettes et d'un micro-climat marqué par l'altitude et la douceur méditerranéenne.

cnka



50KM



CHÂTEAU MARGILLIÈRE

# LES DOMAINES DE LA RÉGION

*Local wines*

**DOMAINE**  
*Wine Estate*

BOUTEILLE 75CL

€

## CLOS DE L'OURS

<b>Blanc</b>	<b>Les Peaux Rouges 2025</b> <i>Blanc de Noirs</i> Vin de France <i>Insolite avec ses notes de fruits rouges et sa délicatesse, fin, minéral et ronde</i>	<b>44</b>
<b>Rosé</b>	<b>L'Accent 2025</b> Côtes de Provence <i>De la matière en bouche, tout en finesse, et une finale salivante et tendue. Un vrai vin de repas.</i>	<b>38</b>
<b>Rouge</b>	<b>L'Agachon 2024</b> Côtes de Provence <i>A la particularité de se déguster frais. Idéalement 15°C. Un vin rouge complexe et tout en finesse avec un fruit croquant</i>	<b>49</b>

*Le domaine est un parcellaire précieux de 15 hectares de vieilles vignes, d'un seul tenant, entouré de bois.*

*Les vieux cépages emblématiques de Provence y ont été conservés : ugni-blanc, carignan, mourvèdre, clairette ou cinsault mais aussi rolle, grenache et syrah.*

*Les vignerons ont fait le choix d'approfondir une culture respectueuse de l'environnement en développant dès le début le viti-pastoralisme, en replantant des arbres au milieu du clos, en favorisant l'enherbement des vignes (naturel et semé) et en travaillant en traction animale sur nos plus vieilles parcelles.*

cnka



69,8 KM

**CLOS DE L'OURS**

*Notre cave est en cours de constitution  
et au fil des prochaines semaines,  
d'autres maisons et domaines  
viendront compléter notre carte.*

*Nous espérons que cette première sélection  
vous donnera satisfaction  
et restons à l'écoute de vos suggestions.*

*MERCI*

*Our wine cellar is currently being curated,  
and over the coming weeks,  
additional wine estates will be added to our menu.*

*We hope you enjoy this initial selection  
and welcome any suggestions you may have.*

*THANK YOU*



# nos enka à déguster

## our enka to savour

---

<b>À PARTAGER</b> <i>To share or not</i>	page 14
<b>ENTRÉES &amp; SALADES</b> <i>First course &amp; salad</i>	page 15
<b>PÂTES, VIANDES &amp; POISSONS</b> <i>Pasta, meat &amp; fish</i>	page 16
<b>FROMAGES, DESSERTS</b> <i>Cheese, dessert</i>	page 17
<b>BOISSONS &amp; CAFÉ</b> <i>Soft drink &amp; Coffee</i>	page 19

# À PARTAGER OU PAS

*To share or not*

**LAISSÉ-VOUS TENTER PAR UN VIN D'ICI, ACCOMPAGNÉ DE :**  
Indulge in a local wine, perfectly paired with:

- PICORADE À TARTINER** 14  
Caviar d'aubergine / Tapenade / Anchoïade  
Croûtons  
*Trio of eggplant caviar, tapenade, and anchoïade spreads. Croutons*
- TERRINE DE NOTRE MANUFACTURE** 18  
Pain grillé et condiment  
*French terrine from our manufactory/ Toasted bread and condiment*
- BB ARTICHAUT** 16  
Roquette, olive taggiasca, tomate confite, oignon balsamique, parmesan  
Condiment tartufata  
*BABY ARTICHOKE : Arugula, taggiasca olives, candied tomatoes, balsamic onions, parmesan. Tartufata condiment*
- FOCACCIA VERDIANA** 16  
Purée d'artichaut, artichaut mariné, straciatella, pesto tapenade, parmesan  
*Artichoke purée, marinated artichokes, straciatella, tapenade pesto, parmesan*
- FOCACCIA ALBA** 20  
Straciatella, parmesan Reggiano, condiment Tartufata  
*Straciatella, Reggiano parmesan, Tartufata (truffle condiment)*
- PISSALADIÈRE** 16  
Pâte à pissaladière, fondue d'oignons, anchois, olive  
*Traditional pissaladière dough, candies oignons, anchovies, olives*
- PICHADE DE MAMIE JOSETTE, L'ORIGINALE** 16  
Pâte à pissaladière, fondue d'oignon à la tomate, ail, olive noire  
*Traditional pissaladière dough, tomato and onion compote, garlic, black olives*

# ENTRÉES

## *First course*

**ON VIENT TOUT JUSTE DE COMMENCER...**

*Shall we move on to another starter ?*

### **MELON À LA MÉDITERRANÉENNE 18**

Stracciatella, copeaux de melon, figue, réduction de cerise, parmesan reggiano, pignon de pin torréfié

*MEDITERRANEAN-STYLE MELON : Stracciatella, melon shavings, chiffonnade of ham, cherry reduction, and Parmigiano-Reggiano, roasted pine nuts*

### **CARPACCIO D'AGRUMES/TOMATE /PASTÈQUE/FETA/MENTHE 18**

Fines lamelles d'agrumes (orange, pamplemousse, citron, kumquat), vinaigrette citron, dès de feta, menthe, huile d'olive, poivre

*CITRUS, TOMATO, WATERMELON & FETA CARPACCIO : Thinly sliced citrus fruits (orange, grapefruit, lemon, kumquat), lemon vinaigrette, diced feta, mint, olive oil, pepper*

### **MOZZARELLA DI BUFALA – TOMATE À LA TOMATE 20**

Tomate fraîche, tomate confite, jus de tomate, pistou de basilic

*MOZZARELLA DI BUFALA with fresh tomato & candied tomato, tomato juice, basil pistou*

## **SALADES**

### *Salads*

### **GENOISE 18**

Salade de roquette, champignon de paris cru, copeaux de parmesan reggiano, pignons de pin torréfiés, assaisonnée d'une vinaigrette huile d'olive/balsamique

*Arugula salad, raw white button mushrooms, Parmigiano-Reggiano shavings, toasted pine nuts, dressed with a lemon-olive oil vinaigrette*

### **NIÇOISE 22**

Tomate fraîche, haricot vert, oignon cébette, artichaut, oeuf dur, filet d'anchois, thon à l'huile, radis, olive noire, basilic, huile d'olive

*Fresh tomatoes, green beans, spring onions, artichokes, hard-boiled egg, anchovy fillets, tuna, radish, black olives, basil, olive oil*

# PÂTE, VIANDE & POISSON

*Pasta, meat & fish*

ET SI VOUS VOUS LAISSIEZ TENTER PAR LE PRINCIPAL ?  
Ready to be tempted by the main course ?

## PÂTE PASTA

**PÂTE, TOMATE, BASILIC, PARMESAN** 18  
*Pasta, tomato, basil, parmesan*

**PÂTE DE LA SEMAINE** 22  
*Weekly Special Pasta*

## VIANDE & POISSON LES CRUS RAW BAR

**TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE** 28  
Oignon rouge, câpre, olive noire, pistou, moutarde Savora, parmesan, tomate confite. Chips  
*ITALIAN BEEF TARTAR: red onion, capers, black olives, pistou, Savora mustard, parmesan, candied tomato, salted chips*

**GRAVLAX DE SAUMON, GRENOBLOISE À LA NIÇOISE** 26  
Câpre, olive, citron, tomate confite, persil, mini-croûton, pignon de pin, roquette  
*SALMON GRAVLAX: Caper, olive, lemon, candied tomato (or sun-blushed tomato), parsley, mini-crouton, pine nut, arugula*

## LES CUIITS HOT MEALS

**PLAT DE POISSON DES RIVES MÉDITÉRANNÉENNES** 28  
Garniture et sauce du moment  
*MEDITERRANEAN COAST FISH DISH served with Seasonal garnish and sauce*

**PLAT DE VIANDE COMME ON LES AIME CHEZ NOUS** 28  
Viande en sauce, accompagnée d'une garniture de saison  
*MEAT DISH, JUST THE WAY WE LIKE IT HERE: Meat in sauce, served with a seasonal garnish*

# FROMAGE, DESSERT

*Cheese, dessert*

LE MET DE LA FIN !

*The sweet finale*

## FROMAGE *CHEESE*

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 8

## DESSERT *DESSERT*

DESSERT DU JOUR 10

*Daily special dessert*

ANANAS CONFIT À LA MENTHE 10

*Candied pineapple in mint syrup*

SOUPE DE PÊCHE BLANCHE À LA VERVEINE 12

*White Peach Soup with Verbena*

TIRAMISÙ 12

Crème mascarpone, jaune d'oeuf, sucre, biscuit imbibé au café, cacao

*Mascarpone cream, egg yolk, sugar, coffee-soaked ladyfingers, cocoa*

BABA AU RHUM 12

en verrine

*Rum baba verrine*

## INSTANT GLACÉ *ICED TREATS*

PETIT POT DE GLACE *ICE CREAM POT* 6

Caramel, Vanille, Natelloso (Noisette & Chocolat)

Citron, Fraise, Framboise

*Gelato flavors : Caramel, Vanilla, Natteloso (Nut & Chocolate)*

*Sorbet flavors : Lemon, Strawberry, Raspberry*

# BOISSONS FROIDES & CHAUDES

*Cold & hot drinks*

## EAUX WATER

EAU PLATE OU PÉTILLANTE MICRO-FILTRÉE <i>Still or Sparkling Micro-Filtered Water</i>	50CL	3,50
EAU PLATE OU PÉTILLANTE MICRO-FILTRÉE <i>Still or Sparkling Micro-Filtered Water</i>	70CL	4,50
ACQUA PANNA OU SAN PELLEGRINO	100CL	6,00

## JUS & SODAS SOFT DRINKS

SIROP À L'EAU <i>Citron Lime, Framboise, Pêche, Litchi, Yuzu, Rose, Violette</i>	25CL	3,50
DIABOLO <i>Citron Lime, Framboise, Pêche, Litchi, Yuzu, Rose, Violette</i>	25CL	4,50
SODA <i>Coca-Cola, Coca-Cola 0, Orangina</i>	33CL	5,00
THÉ GLACÉ <i>Lipton Pêche</i>	25CL	5,00
JUS DE FRUIT <i>Fruit Juice</i> <i>Nectar d'abricot, jus de pomme <i>Apricot, apple</i></i>	25CL	6,00
TONIC <i>Hibiscus Schweppes, Premium Indian Tonic Water, Mediterranean Water</i>	20CL	6,00
GINGER BEER	20CL	6,00
SAN BENEDETTO	33CL	5,00
SAN BITTER CRODINO	10CL	5,00

## CAFÉS COFFEES

Espresso, Ristretto, Décaféiné		3,50
Double Espresso		4,80
Cappuccino		5,80





# enka

est l'un des quatre lieux de vie  
de MAISON BÉRARD

Lors d'une prochaine visite,  
nous serons ravis de vous accueillir chez

**AROMA, LE SPA**

**riva, LA TABLE**

ou plus longuement,  
dans l'une de **nos chambres**  
**ou suites** redécorées.

[www.hotel-berard.com](http://www.hotel-berard.com)

