

# Le Jardin

CUISINE SAINES ET DE SAISON

**Le Jardin**, c'est avant tout une cuisine de **saison**, tendance et **créative**, avec des recettes simples et **gourmandes**.

Au fil des mois et de l'inspiration du Chef, la carte fera la part belle aux **légumes**, poissons, viandes et fruits de saison graines et céréales, parfois **bio**, souvent **locaux**, mais toujours **authentiques**.

Le temps d'une pause **bien-être**, loin du tumulte quotidien, en pleine **nature**, dans un lieu moderne et **zen**, succombez à **l'esprit du Jardin**...

Nous vous souhaitons un **agréable** moment parmi nous !

*Le Jardin is above all an experience of seasonal cuisine, that is trendy and creative, based on simple and delicious recipes. With the seasons and the chef's inspirations the menu will evolve, starring fresh vegetables, varieties of seeds, fish, meats and seasonal fruits. Sometimes organic, often local produce, but always authentic!*

*In the time of a well-deserved break away from the daily turmoil, amidst nature, in a contemporary and zen location, succumb to the spirit of Le Jardin... Enjoy your time with us*

# A table!

## Enjoy!

Choisissez votre formule  
*Make your choice*

### ENTREE – PLAT – DESSERT

38,00 €

*Starter – Main Course – Dessert*

### ENTREE – PLAT / PLAT – DESSERT

30,00 €

*Starter – Main / Main – Dessert*

### PLAT UNIQUE

26,00 €

*Main course*

Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h00 du lundi au vendredi, et de 12h00 à 22h00 les week-ends et jours fériés. Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

*Service from noon to 3:00pm and from 7:00 to 10:00pm from Monday to Friday, and from noon to 10:00pm on weekends and bank holidays. All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements.*

# Entrées

## Starters

### LA TERRINE DE CANARD

Condiment moutarde à l'ancienne, toasts de pain aux graines de courges

*Duck terrine, old-style mustard condiment, bread toast with pumpkin seeds*

### LE VELOUTE DE CHATAIGNES

Eclats de marrons, petit croutons frits et ciboulette

*Chestnut velouté, shavings, fried small croutons and chive*

### L'ŒUF DE POULE

Poché façon meurette

*Poached meurette hen egg,*

### LE CEVICHE DE DAURADE

Au Yuzu et coriandre comme un sushi, salade wakamé et chips de ravioles

*Seabream ceviche with Yuzu and coriander like a sushi, wakame salad and ravioli crisps*

# Plats

## Mains

### LE BURGER DU JARDIN

Tomme de Savoie, bacon fumé, sauce barbecue et frites fraîches

*The Burger, Savoie cheese, smoked bacon, barbecue sauce and fresh French fries*

### LA SOURIS D'AGNEAU

Confité au thym, mijotée de cocos, carottes et cébettes

*The lamb shank confit with thyme, stewed coco beans, carrots and scallions*

### L'OMBLE CHEVALIER

Façon grenobloise, tombée d'épinards, tomates confites et pignons de pin

*Grenoble-style char, spinach, preserved tomatoes and pine nuts*

### LE RISOTTO CREMEUX

Lié au potimarron, herbes fraîches et croustilles au bleu de Gex

*The creamy risotto with pumpkin, fresh herbs and Gex blue cheese chips*

### L'INCONTOURNABLE WOK DE LEGUMES

A l'huile de sésame et coriandre

*The famous vegetable wok with sesame oil and coriander*

Origine : agneau d'Irlande, canard et bœuf de l'Union Européenne

*Origin: lamb from Ireland, duck and beef from European Union*

Douceurs...

Sweets!

### L'ASSIETTE DE FROMAGES

*Selection of cheeses*

### LE CAFE GOURMAND

*Gourmet coffee*

### LE CHOU

Paris Brest, sauce caramel

*Paris-Brest chou, caramel sauce*

### L'ENTREMETS MYRTILLES

Noix de pécan, sirop d'érable et sorbet myrtille

*Blueberry entremets, pecan nuts, maple syrup and blueberry sorbet*

### LE MOELLEUX

Au chocolat, crème anglaise vanille

*Dark chocolate moelleux, vanilla custard cream*

# L'heure du thé

## Tea time

**THÉ VERT, « ASANOKA »** - *Green tea "Asanoka"* 9,00 €

Sencha Asanoka. Japon, province de Kagoshima. De grande qualité, avec caractère fruité, bien présent et joyeux, note fraîche de citron. Infusion : 2 minutes.  
*High quality Sencha, with fruity notes and a fresh lemon flavor. Brewing time: 2 minutes*

**THÉ OOLONG, « PERLES SOMBRES »** - *Oolong tea* 9,00 €

Oolong de Taïwan, province Tai Tung. Très parfumé aux notes boisées, fruitées et fleuries. Excellent digestif, accompagne parfaitement le repas. Infusion : 5 minutes.  
*Very fragrant with woody, fruity and floral notes. Brewing time: 5 minutes*

**ROOBOIS, « HONEYBUSH »** 9,00 €

Afrique du Sud. Thé bio de production naturelle. Note de miel et boisée. Idéal avec un dessert. Infusion : 5 minutes  
*Organic tea of natural production. Honey and woody notes. Brewing time: 5 minutes*

# Art Tisane

## Herbal Tea

Issues de cueillettes sauvages et d'une agriculture respectueuse de l'Homme et de la Terre, les plantes mises en œuvre sont récoltées dans l'environnement préservé et naturel de la vallée de la Roya, aux portes du parc national du Mercantour, dans le sud-est de la France. Les cultures de fleurs et de plantes sont réalisées en mode de culture biologique.

**DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION** 11,00 €

*Handmade organic herbal tea from South of France. Ask for our selection*

# Balade dans les vignes

## Walk in the vineyards

### CHAMPAGNES

Champagne Leclerc Briant Brut

**12 CL 75 CL**  
18,00 € 95,00 €

### VINS BLANCS – *White wines*

Savoie, Château de Mérande, Chignin Bergeron

"Le Grand Blanc" - 2014

**12 CL 75 CL**  
9,00 € 45,00€

Rully, Domaine Gabriel Billard - 2014

9,00 € 45,00 €

Pouilly-Fumé "Petit Fumé", Domaine M. Redde et Fils - 2015

9,00 € 45,00 €

Côtes du Roussillon « Eos », Domaine Eric Laguerre - 2015

9,00 € 45,00 €

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bosquet des Papes

"Tradition" - 2014

80,00 €

Vougeot, Domaine de la Vougeraie "Clos du Prieuré" - 2012

135,00 €

### VINS ROSES – *Rosé wines*

Coteaux Varois "Patricia Ortelli", Château La Calisse - 2015

**12 CL 75 CL**  
9,00 € 45,00 €

### VINS ROUGES – *Red wines*

Vacqueyras, Domaine La Monardière

"Les 2 Monardes", - 2014

**12 CL 75 CL**  
8,00 € 40,00 €

Madiran, Château d'Aydie "Les 2 vaches rouges" - 2015

8,00 € 40,00 €

Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Huber-Verdereau - 2013

10,00 € 50,00 €

Morgon, Domaine Jean Foillard "Côte du Py" - 2014

70,00 €

Pessac-Léognan, Château Lespault Martillac - 2012

95,00 €

Cevrey-Chambertin, Domaine de la Vougeraie "La Justice" - 2012

135,00 €

# Les sodas et jus

## Soft drinks

Sanbitter	10 cl	5,00 €
Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro	33 cl	6,00 €
Orangina	25 cl	6,00 €
Edelflower Tonic	25 cl	6,00 €
Tonic	20 cl	6,00 €
Limonade	20 cl	6,00 €
Ginger Beer, Ginger Ale	20 cl	6,00 €
Redbull	25 cl	6,00 €
Jus d'oranges ou de pamplemousses pressés	25 cl	7,00 €
Nectars et Jus Alain Milliat®	33 cl	8,00 €
Abricot, fraise, mangue, pomme, framboise, pêche de vigne, tomate		
<i>Apricot, strawberry, mango, , apple, raspberry, peach, tomato</i>		

# Les eaux

## Waters

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	50 cl	5,00 €
Vittel, Evian, Eau de Perrier, San Pellegrino	1 l	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,50 €