

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 SALADE CÉSAR

Anchois marinés et sauce parmesan

Caesar salad, marinated anchovies and parmesan sauce

LE CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES

Condiment cébette, burratina et vapeur de basilic

Tomato Carpaccio, spring onion condiment, burratina and basil steam

L'ŒUF DE POULE

Poché, caviar d'aubergines au citron confit, éclats de noisettes et jeunes pousses

Poached hen egg, eggplant caviar with candied lemon, hazelnut shavings and salad young leaves

QUINOA COMME UN TABOULE

Aux agrumes, concombre, menthe et gambas croustillantes

Quinoa like a tabbouleh, with citrus, cucumber, mint and crispy king prawns

Plats

Mains

LE BURGER DU JARDIN

Beurre de ketchup, Abondance, oignons confits, tomate, sucrine et frites fraîches

The Burger, Abondance cheese, preserved onions, ketchup butter, tomato, sucrine salad and fresh French fries

LE SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

En chapelure d'herbes, pressé de pommes de terre à la ciboulette et jus à la sarriette du jardin

The farmer chicken breast fillet in herb breadcrumbs, pressed potato with chive and garden's savory jus

LE FILET DE BAR VAPEUR

Courgettes farcies aux poivrons piquillo et pignons de pin, copeaux de fenouil et aioli

Steamed seabass fillet, zucchini stuffed with piquillo pepper and pine nuts, fennel shavings and aioli

LE RISOTTO CREMEUX AUX PETITS POIS

Champignons bruns, pancetta fumée et copeaux de parmesan

The creamy garden pea risotto, brown mushrooms, smoked pancetta, Parmesan cheese shavings

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

LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES ET FROMAGE BLANC

Coulis fruits rouges

Raspberry and "fromage blanc" charlotte, red fruit coulis

LA TARTELETTE CITRON DU JARDIN

Sorbet Mojito

The Jardin's lemon tartlet, mojito sorbet

LE NOUGAT GLACÉ

Coulis abricot

Nougat glacé, apricot coulis

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

THE 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

	12 CL	75 CL
Champagne Leclerc Briant Brut	18,00 €	95,00 €

VINS BLANCS – *White wines*

	12 CL	75 CL
Rully, Domaine Vincent Dureuil-Janthial-2015	9,00 €	45,00 €
Pouilly-Fumé "Petit Fumé", Domaine M. Redde et Fils - 2016	9,00 €	45,00 €
Viognier "Cuvée des Grandes Pointes", Domaine du Tix 2015	11,00 €	50,00 €
Saumur "Salles Martin", Domaine Sansay - 2015	15,00 €	75,00 €
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*

	12 CL	75 CL
Provence "Famille Negrel" Mas de Cadenet Sainte Victoire - 2016	9,00 €	45,00 €

VINS ROUGES – *Red wines*

	12 CL	75 CL
Vacqueyras, Domaine La Monardière "Les 2 Monardes", - 2014	8,00 €	40,00 €
Bordeaux Château Villa Machorre - 2015	11,00 €	50,00 €
Saint Joseph "Poivre et Sol", Domaine François Villard - 2015	13,00 €	60,00 €
Minervois "La Mère Grand" Domaine du Loup Blanc - 2013	13,00 €	65,00 €
Morgon, Domaine Jean Foillard "Côte du Py" - 2014		70,00 €
Saint-Emillion, Domaine de Valmengaux - 2012		75,00 €
Cevrey-Chambertin, Domaine Drouhin Laroze "Craipillot" - 2011		145,00 €

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, Evian, 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 €