

# 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

### VELOUTE DE POTIMARRON

Aux éclats de châtaignes, œuf de poule poché, crème légère à la muscade  
*Pumpkin velouté with chestnut shavings, poached egg, light nutmeg cream*

### AUMONIERE DE SAUMON

Tombée d'épinards, noisettes et sauce au Noilly Prat  
*Salmon aumoniere, spinach, hazelnut and Noilly Prat sauce*

### CARPACCIO DE TETE DE VEAU

Poireaux vinaigrette, petits croûtons et ravigote  
*Veal head Carpaccio, leeks vinaigrette, small croutons and sauce ravigote*

### SALADE AUTOMNALE AU BLEU DE GEX

Noix, mortadelle, haricots verts et coriandre  
*Gex blue cheese autumn salad, walnuts, mortadella, green beans and coriander*

# Plats

## Mains

### **BOUDIN D'EGLEFIN AU PIMENT D'ESPELETTE**

Méli-mélo de légumes verts à la ciboulette et crème de crustacés

*Espelette pepper haddock, green vegetables mishmash with chive and shellfish cream*

### **BURGER DU JARDIN**

Crème moutarde à l'ancienne, Reblochon, bacon, sucrine, tomate et frites fraîches

*Le Jardin's burger: old-style mustard cream, Reblochon cheese, sucrine salad, tomato and fresh French fries*

### **PALERON DE BŒUF BRAISE**

Façon Bordelaise, lardons, pommes de terre en robe des champs et fleur de sel

*Braised beef chuck, Bordelaise sauce, bacon, jacket potatoes and "fleur de sel"*

### **RISONI COMME UN RISOTTO**

Aux pleurotes, persillade et copeaux de parmesan

*Risoni like a risotto with oyster mushrooms, parsley and Parmesan shavings*

### **L'INCONTOURNABLE WOK DE LEGUMES**

A l'huile de sésame et coriandre

*The famous vegetable wok with sesame oil and coriander*

Origine : Volaille Française (Ain), bœuf de l'Union Européenne

*Origin: Farmer chicken from France (Ain), beef from European Union*

Douceurs...

Sweets!

**ASSIETTE DE FROMAGES**

*Selection of cheeses*

**CAFE GOURMAND**

*Gourmet coffee*

**TARTELETTE AUX AGRUMES**

Sorbet pamplemousse

*Citrus tartlet, grapefruit sorbet*

**POIRE BELLE-HELENE DU JARDIN**

*Le Jardin's poire Belle Helene*

**BOUNTY**

Dacquoise coco, mousse ivoire en coque de chocolat, sorbet passion

*The bounty, coconut dacquoise, mousse in a chocolate shell, passion sorbet*

Pour les enfants...

Dos de cabillaud ou steak haché accompagné de légumes verts, frites ou pommes de terre vapeur

ou

Pâtes au beurre, bolognaise ou sauce tomate

\*\*\*

Deux boules de glace, salade de fruits ou moelleux au chocolat

17€

# L'heure du thé

## Tea time

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

Grand Thé Vert au Jasmin. Chine, province du Fujian. Qualité supérieure spéciale, équilibre harmonieusement le parfum de fleurs sélectionnées de Jasmin et la saveur du thé vert. Infusion : 3 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 Taiwan, 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*

# Balade dans les vignes

## Walk in the vineyards

### CHAMPAGNES

	12 CL	75 CL
Champagne Leclerc Briant - Brut	18,00 €	95,00 €
Champagne Bruno Paillard - Extra Brut Rosé	25,00 €	125,00 €

### VINS BLANCS - *White wines*

	12 CL	75 CL
Viré-Cléssé - Domaine Thevenet - 2014	10,00 €	50,00 €
Viognier "Terrasses d'Eole" - 2016	8,00 €	45,00 €
Coteaux d'Aix en Provence - Château de Beaupré - 2016		55,00 €
Saumur, Domaine Sansay, "Salles Martin" - 2015		75,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bosquet des Papes - 2014		80,00 €
		<b>37,5 CL</b>
Pouilly Fumé - Domaine Cailbourdin - BoisFleury - 2015		35,00 €

### VINS ROSES - *Rosé wines*

	12 CL	150 CL
Côte de Provence - Château Hermitage Saint-Martin Ikon - 2015	10,00 €	90,00 €
		<b>75 CL</b>
Bandol - Domaine Tempier - 2016		55,00 €

### VINS ROUGES - *Red wines*

	12 CL	75 CL
IGP Pays d'OC, La Grande Sieste, "Rouge de Rêve" - 2015	10,00 €	50,00 €
AOC Côte Roannaise, Domaine des Pothiers "La Chapelle" - 2015	10,00 €	50,00 €
Saint Joseph, Domaine François Villard, "Poivre et Sol" - 2015	13,00 €	60,00 €
Cahors - Château Combel La Serre - le Pur fruit du Causse - 2015		40,00 €
Bordeaux, Domaine de Valmengaux - 2013		75,00 €
Gevrey-Chambertin, Domaine Drouhin Laroze "Craipillot" - 2011		145,00 €
		<b>37,5 CL</b>
Saint Estèphe - Château de Pez - 2012		46,00 €
Saint Estèphe - Château Haut-Beauséjour - 2010		31,00 €

# 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 €
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 €