

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

TARTARE DE TOMATES NOIRES DE CRIMEE

Aux herbes fraîches, pignons de pin et chantilly de burrata fumée

Black tomato tartar with fresh herbs, poppy seeds and smoked burrata Chantilly

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

L'ŒUF DE POULE

Poché, vichyssoise d'asperges vertes

Eclats de noisettes et pancetta

Poached hen egg, green asparagus, hazelnut and pancetta shavings

LE CÉVICHE DE LOUP

Aux saveurs d'Asie comme un maki, salade d'algues et mayonnaise wasabi

Seabass ceviche with Asian flavours like a maki, algae salad and wasabi mayonnaise

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 JOUE DE BOEUF

Confite au Porto et vin rouge

Petites grenailles vapeur à la ciboulette et fleur de sel

The ox cheek confit with Porto and red wine, grenaille potatoes with chive and fleur de sel

LE DOS DE CABILLAUD

A l'huile d'olive citron, fine piperade aux olives taggiasche, vierge de tomates

Back of cod with olive oil and lime, piperade with taggiasche olives, tomato sauce

LE RISOTTO CARNAROLI CREMEUX

Aux asperges vertes, copeaux de Parmesan

The creamy carnaroli risotto with green asparagus, Parmesan cheese

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

LES P'TITS PARIS-BREST

Sauce caramel

Paris-Brest chou, caramel sauce

LE CHEESE CAKE

Gelée fraises

Cheese cake and strawberry jelly

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

VINS BLANCS – <i>White wines</i>	12 CL	75 CL
Savoie, Château de Mérande, Roussette de Savoie "Son Altesse" - 2014	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 – <i>Rosé wines</i>	12 CL	75 CL
Coteaux Varois "Patricia Ortelli", Château La Calisse - 2015	9,00 €	45,00 €

VINS ROUGES – <i>Red wines</i>	12 CL	75 CL
Vacqueyras, Domaine La Monardière "Les 2 Monardes", - 2014	8,00 €	40,00 €
Minervois "La Mère Grand" Domaine du Loup Blanc - 2013	13,00 €	65,00 €
Bordeaux Ronan by Clinet, Château Clinet - 2013	11,00 €	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, 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 €