

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

GASPACHO DE MELON AU BASILIC

Chiffonnade de jambon cru de Savoie et gressins

Melon gazpacho with basil, cured Savoie ham and breadsticks

TARTARE DE TOMATES DE COLLECTION

Condiment cébette, mousse ricotta et chips de pain

Tomato tartar, spring onion condiment, ricotta and bread crisps

SALADE ROMAINE DE POULET AU SOJA

Poivrons, œuf poché et croûtons frits

Roman salad with chicken and soy, peppers, poached egg and fried croutons

QUINOA COMME UN TABOULE

Pastèque, menthe, citron vert et gambas marinées

Quinoa like a tabbouleh, watermelon, mint, lime and marinated king prawns

Plats

Mains

LE CEVICHE DE THON BLANC

Au pamplemousse et coriandre, cœur de sucrine à l'huile d'olive citron et vinaigrette orange

White tuna ceviche with grapefruit and coriander, sucrine salad with lemon olive oil and orange vinaigrette

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 RASCASSE CUIT AU NATUREL

Crumble olive parmesan, confit de tomates et spaghetti de courgettes

The scorpion fish fillet, olive parmesan crumble, tomato confit and zucchini spaghetti

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!

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

LE CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

LA SOUPE DE FRUITS ROUGES

Aux éclats de noix de Macadamia, glace bulgare
Red fruit soup, Macadamia nut shavings, yogurt ice cream

LA PECHE MELBA DU JARDIN

Le Jardin's Melba peach

LE BOUNTY

Dacquoise coco, mousse ivoire en coque de chocolat, sorbet passion
The bounty, coconut dacquoise, mousse in a chocolate shell, passion sorbet

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 – <i>White wines</i>	12 cl	75 cl
St Péray – Domaine F.Villard – Version longue – 2015	9,00 €	45,00 €
Viré-Cléssé – Domaine Thevenet – 2014	10,00 €	50,00 €
Viognier "Terrasses d'Eole" – 2016	8,00 €	45,00 €
Rully – Dureuil janthial	9,00 €	45,00 €
Saumur "Salles Martin", Domaine Sansay – 2015		75,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bosquet des Papes – 2014		80,00 €
VINS ROSES – <i>Rosé wines</i>	12 cl	75 cl
Château Hermitage Saint-Martin, Ikon – 2015	10,00 €	50,00 €
		150 cl
Château Hermitage Saint-Martin, Ikon – 2015		90,00 €
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>	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 €
IGP Coteaux de l'Ain, Pinot Noir, Domaine de Mucelle – 2015		45,00 €
Bordeaux, Domaine de Valmengaux – 2013		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 €