

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

MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ

Crème de raifort, gel concombre et petits blinis

Smoked salmon millefeuille, horseradish cream, cucumber gel and small blinis

TERRINE DE SANGLIER

Aux noisettes torréfiées et confit de chou rouge

Boar terrine with roasted hazelnuts and red cabbage confit

VELOUTE DE CHATAIGNES

Spoon Chartreuse verte, petits croûtons frits

Chestnuts velouté, green Chartreuse spoon, small fried croutons

NEMS DE REBLOCHON COULANTS

Magret de canard séché par nos soins, mesclun de jeunes pousses aux noix

Flowing reblochon nems, homemade dried duck breast fillet, young leaves with walnuts

Plats

Mains

POITRINE DE VEAU

En blanquette, garniture à l'ancienne et riz pilaf

Veal chest blanquette, old style garnish and rice pilaf

EFFILOCHE D'AILE DE RAIE

A la grenobloise, chou-fleur en mousseline et en sommités à cru, beurre noisette

Grenoble-style skate wing, cauliflower mousse and raw florets, brown butter

CONCHIGLIONIS

Farcis aux gambas sauvages et légumes du moment, bouillon citronnelle et gingembre

Conchiglioni stuffed with wild king prawns and vegetables, lemongrass ginger broth

LE BURGER DU JARDIN

Crème moutarde à l'ancienne, tomme de chèvre, jambon speck, tomate et sucrine, frites fraîches

Le Jardin's burger, old style mustard, goat tomme, speck ham, tomato and sucrine salad, fresh French fries

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

ENTREMETS FAÇON MONT BLANC

Glacé marrons

Mont Blanc entremets, chestnut ice cream

LA TARTELETTE TATIN DU JARDIN

Sa chantilly à la crème de Bresse

Le Jardin's apple pie, Bresse cream chantilly

PETITS PALETS CLEMENTINE

A l'huile d'olive du Comtat, glace bulgare

Tangerine small palets with Comtat olive oil, yogurt ice cream

Pour les enfants...

Poisson du jour ou steak haché

accompagné d'un wok légumes , frites ou riz

Fish of the day or chopped steak, vegetable wok, French fries or rice

ou

or

Pâtes au beurre, bolognaise ou sauce tomate

Pasta with butter, Bolognese or tomato sauce

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

Two scoops of ice cream, fruit salad or chocolate moelleux

17,00 €

L'heure du thé

Tea time

THE 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

THE 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 Collet - Brut	18,00 €	95,00 €
Champagne Bruno Paillard - Extra Brut Rosé	25,00 €	125,00 €

VINS BLANCS - *White wines*

	12 CL	75 CL
Rully - Domaine Sarrazin - Sans Nom - 2015	12,00 €	60,00 €
Coteaux d'Aix en Provence - Château de Beaupré - 2016	12,00 €	55,00 €
Montlouis-sur-Loire - Domaine Jousset - 2015	10,00 €	50,00 €
Condrieu - Domaine JM Gerin - La Loye - 2016		95,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Bosquet des Papes - 2014		80,00 €
		37,5 CL
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 €
		75 CL
Bandol - Domaine Tempier - 2016		55,00 €

VINS ROUGES - *Red wines*

	12 CL	75 CL
AOP Ventoux - Domaine du Tix - Bramefan - 2012	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 €	65,00 €
IGP Coteaux de l'Ain - Domaine de Mucelle		
Pinot noir Fut de chêne - 2016	10,00 €	50,00 €
Bordeaux, Domaine de Valmengaux - 2013		75,00 €
Cevrey-Chambertin, Domaine Drouhin Laroze "Craipillot" - 2011		145,00 €
		37,5 CL
Saint Estèphe - Château de Pez - 2012		46,00 €

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 €