

# 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**

*Glace 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*

### **BUCHE DE NOËL**

*Glace bulgare*

*Christmas log, 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

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
Louis Roederer - Brut Premier	20,00 €	98,00 €
Louis Roederer - Rosé - 2011	25,00 €	135,00 €

<b>VINS BLANCS - <i>White wines</i></b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
AOP Ventoux - Domaine Fondrèche - 2016	8,00 €	45,00 €
AOP Montlouis-sur-Loire - Domaine Jousset - 2015	10,00 €	50,00 €
AOP Rully - Domaine Sarrazin - Sans Nom - 2015	12,00 €	60,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Clos la Roquette - 2016		90,00 €
AOP Condrieu - Domaine JM Gerin - La Loye - 2016		95,00 €
AOP Meursault - Domaine Bohrman - 2014		112,00 €
		<b>37,5 CL</b>
AOP - Pouilly-Fumé - Domaine Caillourdin - Boisfleury - 2015		35,00 €

<b>VINS ROSES - <i>Rosé wines</i></b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
Bandol - Domaine Tempier - 2016	12,00 €	68,00 €

<b>VINS ROUGES - <i>Red wines</i></b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
AOP Côte Roannaise, Domaine des Pothiers - 2015	10,00 €	50,00 €
AOP Rully - Domaine Claudie Jobard		
La Chaume - 2015	11,00 €	55,00 €
AOP Minervois - Anne Gros & Jean Paul Tollot		
La Ciaude - 2015	12,00 €	60,00 €
AOP Bordeaux, Domaine de Valmengaux	14,00 €	75,00 €
AOP Côte Rôtie - Domaine Ogier - Mon Village - 2015		105,00 €
AOP Saint-Estèphe - Phélan-Ségur - 2012		125,00 €
AOP Gevrey-Chambertin, Domaine Jean-Louis Trapet		
Ostrea - 2014		143,00 €
		<b>37,5 CL</b>
AOP - 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 €