

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

TERRINE DE LAPIN

A l'estragon et tomates confites, condiment moutarde à l'ancienne et pain grillé

Rabbit terrine with tarragon and preserved tomatoes, old-style mustard condiment and grilled bread.

ŒUF DE POULE POCHE

Façon meurette, petites mouillettes

Poached hen egg "meurette", bread soldiers

VELOUTE DE CELERI

aux éclats de noisettes, spoom marron

Celery velouté with hazelnut shavings, chestnut spoom

NEMS DE BLEU DE GEX

Jambon speck, jeunes pousses

Flowing Bleu de Gex cheese nems, speck ham, young leaves

Plats

Mains

SOURIS D'AGNEAU

Confite au thym, mousseline de carottes aux épices et cébettes

Lamb shank preserved with thyme, spiced carrot mousseline and scallions

OMBLE CHEVALIER DU JURA

Cuit au naturel, panais en deux façons, beurre battu au citron

Jura char naturally cooked, parsnip two ways, beaten lemon butter

GAMBAS MARINEES

Nouilles Soba en bouillon parfumé au gingembre et citronnelle, légumes croquants

Marinated king prawns, Soba noodles in a ginger and lemongrass flavored broth, crispy vegetables

LE BURGER DU JARDIN

Reblochon, bacon, beurre de ketchup, frites fraîches

Le Jardin's burger, reblochon cheese, bacon, ketchup butter, 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

LA TARTELETTE TATIN DU JARDIN

Sa chantilly à la crème de Bresse

Le Jardin's apple pie, Bresse chantilly cream

PALET EXOTIQUE

Sorbet coco

Exotic palet, coconut sorbet

FINGER CHOCOLAT NOISETTES

Glacé bulgare

Chocolate hazelnut finger, 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
Louis Roederer - Brut Premier	20,00 €	98,00 €
Louis Roederer - Rosé - 2011	25,00 €	135,00 €
Prestige - Maison Ployez-Jacquemart		
Extra Brut Blanc de Blancs - 2005	35,00€	145,00€

VINS BLANCS - <i>White wines</i>	12 CL	75 CL
AOP Alsace Muscat - Domaine Trimbach -2015	13,00 €	70,00 €
AOP Côte de Provence - Domaine Ott - 2015	15,00 €	91,00 €
AOP Mercurey - 1 ^{er} Cru La Mission Monopole Château de Chamirey - 2014	17,00 €	90,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Clos la Roquette - 2016		90,00 €
AOP Condrieu - Domaine JM Gerin - La Loye - 2016	19,00 €	95,00 €
AOP Meursault - Domaine Bohrman - 2014		112,00 €

VINS ROUGES - <i>Red wines</i>	12 CL	75 CL
AOP Gaillac - Domaine Plageoles - Syrah - 2016	11,00 €	55,00 €
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 Croze Hermitage - Domaine de Thalabert - 2012	14,00 €	75,00 €
AOP Côte Rôtie - Domaine Ogier - Mon Village - 2015	20,00€	105,00 €
AOP Saint-Estèphe - Phélan-Ségur - 2012		125,00 €
AOP Gevrey-Chambertin, Domaine Jean-Louis Trapet Ostrea - 2014		143,00 €

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 €