

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 VEAU

Mi-cuit aux câpres, sauce grand-père et jeunes pousses

Half-cooked veal tartar with capers, grandfather sauce and young leaves

CANNELLONI D'AUBERGINES

À l'émietté de crabe, gel mangue et salade wakamé

Eggplant cannelloni with crab, mango gel and wakame salad

VELOUTE DE CHOU ROMANESCO

Sommités multicolores et petits croûtons, crème légère au curry

Romanesco velouté, multicolor florets and small croutons, light curry cream

ESCARGOTS DU JURA

de chez Madame Guyperret, aux petits légumes, crème d'ail

Mrs Guyperret's Jura snails, with baby vegetables and garlic cream

Plats

Mains

DODINE DE POULET FERMIER DE L'AIN

Aux champignons, écrasée de rattes aux noisettes, sauce suprême

Farm Ain chicken with mushrooms, mashed Ratte potato with hazelnuts, supreme sauce

RISOTTO DE CROZETS

À l'abondance, cébettes et chips de lard

Crozet risotto with Abondance cheese, scallions and bacon crisps

LIEU JAUNE A L'HUILE D'OLIVES

Crémeux de céleri, condiment dans l'esprit d'une paëlla, coulis piquillo

Pollack in olive oil, creamy celery, condiment like a paella, piquillo coulis

LE BURGER DU JARDIN

Béarnaise, Comté, bacon, sucrine, tomate et frites fraîches

Le Jardin's burger, Béarnaise, Comté, bacon, sucrine salad, tomato, fresh French fries

L'INCONTOURNABLE WOK DE LEGUMES

Croquants à l'huile de sésame, cacahuètes et coriandre

The famous vegetable wok with sesame oil, peanuts and coriander

Origine : Volaille Française (Ain)

Origin: Farmer chicken from France (Ain)

Douceurs...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

PROFITEROLES AUX MARRONS

Sauce chocolat et brisures de meringue

Chestnut profiteroles, chocolate sauce and meringue shavings

TARTELETTE AUX POIRES ET BISCUIT NOISETTE

Sorbet poire

Pear tartlet and hazelnut biscuit, pear sorbet

ENTREMETS AU CHOCOLAT DULCEY ET AMANDES GRILLEES

Glace bulgare

Dulcey chocolate and grilled almond entremets, 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 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

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

CHAMPAGNES

Pol Roger - Brut Reserve

Perrier-Jouët - Blason Rosé

12 CL

20,00 €

25,00 €

75 CL

91,00 €

135,00 €

VINS BLANCS - *White wines*

AOP Ventoux - Domaine de Fondrèche - 2016

AOP Chablis - Domaine d'Henri - 2015

AOP Alsace Muscat - Domaine Trimbach - 2015

AOP Auxey-Duresses - Domaine Deveney-Mars - 2015

AOP Châteauneuf-du-Pape - Clos la Roquette - 2016

AOP Condrieu - Domaine JM Gerin - La Loye - 2016

AOP Meursault - Domaine Bohrman - 2014

12 CL

10,00 €

11,00 €

13,00 €

15,00 €

17,00 €

17,00 €

17,00 €

75 CL

50,00 €

55,00 €

70,00 €

90,00 €

90,00 €

95,00 €

112,00 €

VINS ROSES - *Rosé wines*

AOP Palette, Château Crémade - 2016

12 CL

10,00 €

75 CL

60,00 €

VINS ROUGES - *Red wines*

AOP Bourgogne Pinot Noir

Domaine Laroze de Drouhin - 2015

AOP Crozes-Hermitage - Domaine Aléofane

Natacha Chave - 2016

AOP Auxey-Duresses - Domaine Deveney-Mars

Pain Perdu - 2015

AOP St Emillion Grand Cru Grand Faurie la Rose - 2012

DDOC Valpolicella - Zenato - 2014

AOP Saint-Estèphe - Château Phélan-Ségur - 2012

AOP Gevrey-Chambertin - Domaine Jean-Louis Trapet

Ostrea - 2014

12 CL

10,00 €

10,00 €

13,00 €

13,00 €

13,00 €

14,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

16,00 €

75 CL

50,00 €

50,00 €

68,00 €

68,00 €

68,00 €

70,00 €

77,00 €

77,00 €

125,00 €

125,00 €

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, Eau de Perrier, San Pellegrino	50 cl	5,00 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	1 l	6,00 €
Chateldon	75 cl	8,00 €
Acqua Panna	75 cl	8,00 €