

# Le Jardin

CUISINE SAIN 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

### **SAUMON GRAVLAX**

Mariné à la betterave, crème de raifort, copeaux de légumes et jeunes pousses

*Gravlax salmon marinated with beetroots, horseradish cream, vegetable shavings and young leaves*

### **SALADE D'ASPERGES VERTES**

Œuf mollet crispy, ciboulette et mâche

*Green asparagus salad, crispy soft-boiled egg, chives and lamb's lettuce*

### **VELOUTE DE CHAMPIGNONS FROID**

Cubes de foie gras mi-cuit, champignons frits et petits croutons

*Cold mushroom veloute, semi-cooked foie gras cubes, fried mushrooms and croutons*

### **CARPACCIO DE CANARD DE LA DOMBES**

Vapeur de basilic, copeaux de Parmesan et fine roquette

*Dombes' duck carpaccio, steamed basil, parmesan shavings and arugula*

# Plats

## Mains

### **PASTILLA DE JOUE DE BŒUF CONFITE**

Tomates confites, pignons de pin, jus de cuisson comme une vinaigrette

*Preserved ox cheek Pastilla, confit tomatoes, pine nuts, cooking juice as a vinaigrette*

### **MERLU CROUSTILLANT DANS L'ESPRIT D'UN « FISH AND CHIPS »**

Petits pois, churros de pommes de terre et sauce tartare

*Crispy hake like a fish and chips, peas, potato churros and tartar sauce*

### **RISOTTO CARNAROLI ONCTUEUX**

Façon paella

*Creamy Carnaroli risotto, paella style*

### **LE BURGER DU JARDIN**

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

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

### **L'INCONTOURNABLE WOK DE LEGUMES**

Croquants, sésame, soja, cacahuètes et coriandre

*The famous vegetable wok with sesame oil, peanuts and coriander*

Origine : Volaille Française (Ain)

*Origin: Farmer chicken from France (Ain)*

Do douceurs...

Sweets!

**ASSIETTE DE FROMAGES**

*Selection of cheeses*

**CAFE GOURMAND**

*Gourmet coffee*

**PROFITEROLES TRADITIONNELLES A LA VANILLE**

Sauce chocolat

*Traditional vanilla profiteroles, chocolate sauce*

**TARTARE DE FRAISES**

Menthe et citron et sorbet fraise

*Strawberry tartar, mint and lemon and strawberry sorbet*

**CARRE CHOCOLAT AU LAIT**

Noix de pécan et glace caramel beurre salé

*Milk chocolate dessert, pecans and salted butter caramel 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

**THÉ 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

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Charles Heidsieck - Brut Reserve	20,00 €	99,00 €
Perrier-Jouët - Blason Rosé	25,00 €	135,00 €
<b>VINS BLANCS - <i>White wines</i></b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
IGP Méditerranée - Domaine Les Terrasses d'Eole		
Vent Di Damo - 2017	6,00 €	33,00 €
AOP Ventoux - Domaine de Fondrèche - 2016	7,00 €	38,00 €
AOP Pouilly-Fumé - Domaine Michel Redde & Fils		
Petit F... - 2017	8,00 €	40,00 €
AOP Rully - Domaine Meunier - 2016	10,00 €	45,00 €
AOP Auxey-Duresses - Domaine Deveney-Mars - 2015	13,00 €	56,00 €
AOP Condrieu - Domaine JM Gerin - La Loye - 2016	15,00 €	78,00 €
AOP Meursault - Domaine Bohman - 2014		86,00 €
<b>VINS ROSES - <i>Rosé wines</i></b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Notre rosé du moment	9,00 €	45,00 €
<b>VINS ROUGES - <i>Red wines</i></b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Bourgogne Pinot Noir		
Domaine Laroze de Drouhin - 2015	8,00 €	40,00 €
AOP Bandol - Domaine Pibarnon		
Les Restanques de Pibarnon - 2014	9,00 €	42,00 €
AOP Minervois - Domaine Anne Gros & JP Tollot - 2015	10,00 €	45,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine Mont-Olivet		
Le Petit Mont - 2016	12,00 €	54,00 €
AOP Saint-Estèphe- Frank Phélan - 2011	14,00 €	64,00 €
AOP Saint-Estèphe - Château Phélan-Séguir - 2012		105,00 €
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, 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 €