

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

TOMATES DE COLLECTION

Vapeur de basilic, burrata crémeuse, condiment cébettes et pignons de pin

Mix of tomatoes, steamed basil creamy burrata, scallions and pine nuts

CEVICHE DE DORADE AUX SAVEURS D'ASIE

Coriandre et sucrine à l'huile d'olive citron

Sea bream ceviche, coriander and sucrine lettuce with lemon olive oil

GAMBAS CROUSTILLANTES

Crémeux d'avocat, orange et foccacia

Crispy king prawns, avocado creamy, orange and foccacia

CARPACCIO DE BOEUF

Pistou, parmesan et jeunes pousses

Beef carpaccio, pistou, parmesan and young leaves

Plats

Mains

MAGRET DE CANARD DE LA DOMBES

Fenouil cru et cuit, caviar d'aubergine et vinaigrette de cerise noire

Dombes' duck breast fillet, raw and cooked fennel, eggplant caviar and black cherry dressing

TRUITE BLANCHE DE JURA AU NATURELLE

Spaghetti de courgette et olives taggiasche, vierges de tomate

Natural Jura trout, zucchini spaghetti and taggiasche olives, tomato vierges

GNOCCHI SARDE COMME UN RISOTTO

Pesto de roquette, piquillos et copeaux de parmesan

Gnocchi Sarde like a risotto, rocket pesto, piquillos and parmesan shavings

LE BURGER DU JARDIN

Beurre de Ketchup, tomme de chèvre, oignon confit, jambon speck, frites fraîches

Le Jardin's burger, Ketchup butter, goat cheese, confit onion, speck ham, French fries

JARDIN DE QUINOA

Légumes croquants et agrumes

Garden quinoa, crunchy vegetables and citrus

Origine : Volaille Française (Ain)

Origin: Farmer chicken from France (Ain)

Douceurs...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

ENTREMETS NOIX DE COCO

Dans l'esprit d'une tarte, sorbet ananas

Coconut entremets like a tart, pineapple sorbet

TARTARE DE FRAISES

Menthe, citron et sorbet fraise

Strawberry tartar, mint, lemon and strawberry sorbet

FAISSELLE AU MIEL DE LA REGION

Compoté d'abricot au thym

Cottage cheese with regional honey, apricot purée with thyme

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

	12 cl	75 cl
Bollinger - Special Cuvée	20,00 €	99,00 €
Perrier-Jouët - Blason Rosé	25,00 €	135,00 €

VINS BLANCS - *White wines*

	12 cl	75 cl
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 Michel Sarrazin- 2016	10,00 €	45,00 €
AOP Auxey-Duresses - Domaine Deveney-Mars - 2015	13,00 €	56,00 €
AOP Meursault - Domaine Bohrman - 2014		86,00 €

VINS ROSES - *Rosé wines*

	12 cl	75 cl
Notre rosé du moment	9,00 €	45,00 €

VINS ROUGES - *Red wines*

	12 cl	75 cl
AOP Hautes-Côtes de Beaune		
Domaine Huber Verdereau- 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 - Château Phélan-Ségur - 2012		105,00 €
AOP Gevrey-Chambertin - Domaine Jean-Louis Trappet		
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 €