

Le Jardin

CUISINE SAINE 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

VELOUTE DE POTIMARRON AUX ECLATS DE CHATAIGNES

Croutons frits et crème légère à la muscade

Pumpkin velouté, chestnut shavings, fried croutons and nutmeg cream

ŒUF DE POULE POCHE FAÇON MEURETTE

Mouillettes à la ciboulette

Poached hen egg "Meurette style, chives bread soldiers

MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUME A L'ANETH ET CITRON VERT

Gel mangue et petit blinis

Smoked salmon Mille-Feuille with dill and lime, mango jelly and small blinis

AUMONIERE AU BLEU DE GEX

Speck, noix et confit de légumes au miel de la région

Gex bleu cheese in a beggar's purse, speck ham, nuts and candied vegetables with honey from the region

Plats

Mains

DOS DE CABILLAUD A LA GRENOBLOISE

Choux fleur en mousseline et sommités crus, beurre noisette au sel fumé
Grenobloise style back of cod, cauliflower fine mousse, smoked nut-brown butter

POITRINE DE VEAU CONFITE DANS L'ESPRIT D'UNE BLANQUETTE

Garniture à l'ancienne et riz pilaf
Veal breast preserved like a Blanquette, old-style garnish and pilaf rice

RISOTTO ONCTUEUX AUX CHAMPIGNONS

Persillade et copeaux de parmesan
Creamy mushroom risotto with parsley, garlic and parmesan shavings

LE BURGER DU JARDIN

Moutarde à l'ancienne, bacon, comté, sucrose et tomate, frites fraîches
Le Jardin's burger, old-style mustard, bacon, comté cheese, salad, tomatoes and French fries

L'INCONTOURNABLE WOK DE LEGUMES

Soja, huile de sésame, cacahuètes et coriandre
The famous vegetable wok with soybean, sesame oil, peanuts and coriander

Origine : Volaille Française (Ain)
Origin: Farmer chicken from France (Ain)

Doncours...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

TARTE AUX POMMES

Caramélisées au cidre à notre façon, glace vanille

Apple pie caramelized with cider, vanilla ice cream

PALET FRAMBOISE

Mousse cheese cake et son sorbet

Raspberry palet, cheese cake cream and sorbet

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT MANJARI 64%

Manjari 64% chocolate éclair

Pour les enfants...

Poisson du jour ou steak haché accompagné de copeaux de légumes, frites ou riz
Fish of the day or chopped steak, vegetables shavings, 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

THÉ 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

ROOIBOS, « 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
Coupe brut	20,00 €	94,00 €
Perrier-Jouët - Blason Rosé	25,00 €	135,00 €
VINS BLANCS – <i>White wines</i>	12 CL	75 CL
IGP Méditerranée - Domaine Les Terrasses d'Eole		
Vent Di Damo - 2017	6,00 €	33,00 €
AOP Alsace - Famille Hugel - Gewurztraminer - 2014	8,00 €	40,00 €
IGP Vin des Albobroges - Terroir du Leman		
Un Coin De Paradis - 2017	8,00 €	40,00 €
AOP Saint Romain - Domaine Alain Gras - 2017	10,00 €	45,00 €
AOP Meursault - Domaine Bohman - 2014		86,00 €
VINS ROSES – <i>Rosé wines</i>	12 CL	75 CL
Notre rosé du moment	9,00 €	45,00€
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>	12 CL	75 CL
AOP Saint-Joseph - François Villard		
Poivre et Sol - 2016	8,00 €	40,00 €
AOP Bandol - Domaine Pibaron		
Les Restanques de Pibaron - 2014	9,00 €	42,00 €
AOP Givry 1 ^{er} Cru Servoisine		
Domaine de la Ferté - 2016	10,00 €	50,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine Mont-Olivet		
Le Petit Mont - 2016	12,00 €	54,00 €
AOP Saint-Estèphe - Frank Phélan - 2012	14,00 €	64,00 €
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 €