

Le Jardin

CUISINE SAINE ET DE SAISON

Notre brasserie « Le Jardin » vous propose une cuisine de **saison**, avec des recettes simples et **gourmandes**.

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 mediterranean cuisine, that is seasonal, trendy and creative, based on simple and delicious recipes.

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 speci

Entrées

Starters

ŒUF PARFAIT

Facon meurette, lardons, oignons

Perfect egg, meurette style, lardons, onions

JAMBON PERSILLE DE DANIEL GOBET

Oignons confits, cornichon et chips de pain

Parsley ham, confit onions, pickles and crispy bread

SAUMON FUME

Crème aigrette, croustillant de feuilles de brick

Smoked salmon, sour cream, crispy brik

SARDINES A L'HUILE D'OLIVE BIO

Pain de seigle toasté

Olive oil marinated sardines, toasted rye bread

SALADE CESAR

Poitrine de volaille, anchois et croutons

Cesar salad, chicken breast, anchovy and croutons

Plats

Mains

BAR ROTI

Poêlée de légumes et bisque d'étrille

Roasted sea bass, pan-seared vegetables and velvet crab bisque

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES DOUCES

Semoule aux herbes et fruits secs

Soft spiced confit lamb shank, herbs semolina and dry fruits

QUENELLES DE NANTUA DE CHEZ NOLO FRERES

Nature ou au comté, sauce Nantua et riz pilaf

Plain or comté cheese Quennelle from Nantua and pilaf

BURGER CLASSIQUE

BURGER ROSSINI (supplément 5€)

Bœuf, comté, tomates, oignons confits, sucrose, sauce au poivre et frites

Beef burger, comté cheese, tomato, confit onions, sucrose salad, pepper sauce and French fries

WOK DE LEGUMES

Nouilles chinoises et sauce soja

Seasonal vegetable wok, noodles and soya sauce

Do douceurs...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee

VERRINE AUX 3 CHOCOLATS

Perles croustillantes

3 chocolates verrine, crispy chocolate pearls

ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Floating island, pink pralines

CRUMBLE AUX POMMES ET CANNELLE

Servi tiède, glace vanille

Warm apple and cinnamon crumble, vanilla ice-cream

Pour les enfants...

Poisson du jour ou steak haché accompagné de copeaux de légumes et frites

Fish of the day or chopped steak, vegetables shavings and French fries

ou

or

Pâtes au beurre, bolognaise ou sauce tomate

Pasta with butter, Bolognese or tomato sauce

Deux boules de glace, salade de fruits ou mi cuit au chocolat

Two scoops of ice cream, fruit salad or chocolate moelleux

17,00 €

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

CHAMPAGNE

Coupe du moment

Duval Leroy Rosé

12 CL

19,00 €

20,00 €

75 CL

100,00 €

110,00 €

CRÉMANT DU JURA

Domaine Benoît Badoz

8,00 €

45,00 €

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

Italie – Moscato d'Asti – Tenuta Del Fant – 2018

38,00 €

VINS BLANCS – *White wines***12 CL****75 CL**

Espagne Rueda - Menade Verdejo - 2018	6,00 €	35,00 €
Chablis - Domaine Laroche - 2018	7,00 €	40,00 €
IGP Viognier - Jaboulet Philippe et Vincent - 2018	8,00 €	42,00 €
Sicile - Planeta - La Segreta - 2018		46,00 €
Saint Véran - Château de Fuissé - 2017	8,00 €	47,00 €
Pouilly fumé - Petit F - Domaine Redde - 2017	8,00 €	48,00 €
Crozes Hermitage - De Boisseyt - 2018	9,00 €	50,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru - Albert Bichot - 2017		57,00 €
Grèce Assyrtiko - by Gaia - Assyrtiko - 2017		62,00 €
Ladoix 1er Cru « En naget » Monopole 2018 Domaine Maratray-Dubreuil		81,00 €

VINS ROSES – *Rosé wines***75 CL**

Verre du moment	7,00 €	
Coteaux Varois La Rose des Vents		42,00 €
	Magnum	84,00 €

VINS ROUGES – *Red wines***12 CL****75 CL**

Luberon - Domaine Marrenon - 2016	6,00 €	35,00 €
Espagne - Rioja - Domaine Arandinos - 2017	6,00 €	36,00 €
Chinon - Domaine Grobois - 2018	7,00 €	40,00 €
Haut Médoc - Château Poitevin - 2015		41,00 €
Saint-Joseph - Domaine Louis Chèze - Ro Rée - 2017	8,00 €	46,00 €
Saint Estèphe - Château Lilian Ladouys - 2013	9,00 €	52,00 €
Savigny les Beaune - Domaine Aegerter - 2018	9,00 €	54,00 €
Italie Chianti Classico - Pèppoli - Antinori - 2016		55,00 €
Chorey-les-Beaune « les bons Ores » 2018 Domaine Maratray-Dubreuil		56,00 €

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 €
Schweppes Premium Tonic	20 cl	6,00 €
Limonade	20 cl	6,00 €
Schweppes Premium Ginger Beer, Ginger Ale	20 cl	6,00 €
Redbull	25 cl	6,00 €
Jus d'Oranges ou de Pamplemousses pressés	25 cl	7,00 €

Les eaux

Waters

Vittel, Perrier Fines Bulles	50 cl	5,00 €
Vittel, Perrier Fines Bulles	1 l	6,00 €
Eau plate micro filtré Cryo	75cl	4,00 €
Eau gazeuse micro filtré Cryo	75cl	4,00 €