

# Le Jardin

NOTRE CHEF FRANCESCO ZAMBOTTI

VOUS PROPOSE UNE CUISINE ITALIENNE DE SAISON.

LE TEMPS D'UNE PAUSE, EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE GUSTATIF A  
TRAVERS LA DECOUVERTE DE LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE  
ITALIENNE ET SUCCOMBEZ A L'ESPRIT GOURMAND DU JARDIN...

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT PARMI NOUS !

# Antipasti

## Appetizers

<b>PARMIGIANO FONDENTE</b>	18,00€
Beignets de parmesan 24 mois, sauge croquante, tomates épicées et vinaigre balsamique râpé <i>24-month Parmesan cheese fritters, crispy sage, spicy tomatoes and grated Balsamic vinegar</i>	
<b>ARANCINI</b>	20,00€
Arancini au riz safrané, coeur de scarmorza fumée, Caviar d'aubergines <i>Saffron rice arancini, heart of smoked Scarmorza, Eggplant caviar</i>	
<b>UOVA PASTA GIALLA</b>	21,00€
Œuf parfait, crème de fromage et san danielle croquant <i>Perfect egg, cheese cream and crispy San Daniele</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	24,00 €
Fines tranches de veau cuit à basse température, tomates, roquette, Câpres frites, sauce tonnato <i>Veal escalope cooked at slow temperature, tomatoes, arugula salad, Fried capers, tonnato sauce</i>	
<b>INSALATA MISTA</b>	18,00 €
Salade, roquette, tomates, câpres frites, vinaigrette à l'Italienne <i>Salad, arugula, tomato, fried capers, Italian style vinaigrette</i>	

# Primi Piatti

## First courses

<b>PACCHERI ALLA NORMA</b>	22,00 €
Paccheri maison, aubergine et tomate <i>Home-made paccheri, eggplant and tomato</i>	
<b>LINGUINE ALLA PUTTANESCA</b>	22,00 €
Linguine aux tomates, anchois, olives taggiasche et capres <i>Tomatoes, anchovies, Taggiasche olives and capers linguine</i>	
<b>CASARECCE BOLOGNESE</b>	24,00 €
Casarecce fait maison, sauce bolognaise <i>Home-made casarece, bolognese sauce</i>	
<b>RISOTTO</b>	22,00 €
Risotto au potiron et fontina <i>Pumpkin and Fontina risotto</i>	

# Secondi Piatti

## Main courses

<b>TROTA</b>	28,00€
Truite du Jura braisée, légumes d'hiver et sauce samoriglio <i>Braised Jura trout, winter vegetables and Samoriglio sauce</i>	
<b>CALAMARI IN UMIDO</b>	29,00€
Calamars mijotés dans une sauce tomate épicée, artichauts croquants <i>Spicy tomato braised calamari, crunchy artichokes</i>	
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	34,00 €
Filet de veau farci au jambon et sauge, cime di rapa, et chips de topinambours <i>Ham and sage stuffed veal fillet, cime di rapa and Jerusalem artichokes</i>	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	39, 00 €
Filet de boeuf, cardon, champignons poêlés et pommes de terre rôties <i>Beef fillet, cardoon, pan-seared mushrooms and roasted potatoes</i>	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	24,00 €
Mille-feuille d'aubergines, mozzarella fior di latte et parmesan <i>Eggplant mille-feuille, Fior di Latte mozzarella and Parmesan</i>	

# Pizza

## Pizze

### MARGHERITA

20,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

*Tomato, mozzarella fior di latte, basil*

### DIAVOLA

24,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, spianata, poivrons

*Tomato, mozzarella fior di latte, Spianata, bell peppers*

### QUATTRO FORMAGGI

22,00 €

Ricotta, gorgonzola, mozzarella, asiago

*Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Asiago*

### PAN PIZZA

8,00 €

Pain pizza

*Pizza bread*

# Dolci

## Sweets

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA</b>	12,00 €
Assiette de fromages Italiens <i>Selection of Italian cheeses</i>	
<b>TIRAMISÙ</b>	11,00 €
Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf <i>Savoyard biscuit soaked in coffee, Mascarpone and egg yolk</i>	
<b>CLEMENTINE</b>	11,00 €
Compotée de clémentines Corse, crème de marron, ganache vanillée <i>Confit Corsican clementine, chestnut cream, vanilla ganache</i>	
<b>PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE</b>	11,00 €
Panna cotta servie avec un coulis de fruits de saison <i>Panna cotta served with seasonal fruits coulis</i>	
<b>ECLAIR AL PISTACCHIO SICILIANO</b>	11,00 €
Pâte à chou, crème de pistache, cerises Amarena <i>Chou pastry, pistachio cream, Amarena cherries</i>	

# Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

20, 00€

Viande ou poisson du marché  
servi avec légumes et frites

*Market meat or fish*

*Served with vegetables and French fries*

Panzerotti mozzarella et tomate

*Mozzarella and tomato Panzerotti*

Pâtes à la tomate

*Tomato pasta*

Pâtes à la bolognaise

*Bolognese pasta*

Pizza Margherita ou jambon cuit

*Margherita Pizza or cooked ham*

Fondant au chocolat

*Chocolate lava cake*

Tiramisu

*Tiramisu*

# Cocktails

## **APEROL SPRITZ**

Apérol, Prosecco, orange

16,00 €

## **AMARETTO SOUR**

Amaretto Disaronno, Jus de citron et d'orange frais, Blanc d'œuf.

16,00 €

## **BELLINI**

Purée de Pêches, Prosecco

21,00 €

## **NEGRONI**

Tanqueray gin, Vermouth rouge, Campari.

16,00 €

## **AMERICANO**

Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse.

16,00 €



# Balade dans les vignes

## Walk in the vineyards

### BOLLICINE

LES PÉTILLANTS – *Sparkling wines*

12 CL      75 CL

### CHAMPAGNE

Maison Laurent Perrier – Grand Siècle – n°25      38,00 €      220 €

### FRANCIACORTA BRUT

Tenuta Montenisa Antinori – Brescia      17,00 €      95,00 €

### PROSECCO

#### Rosé

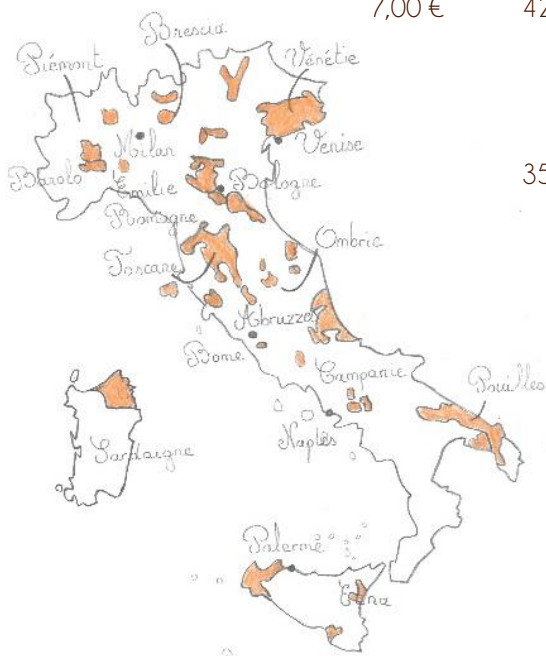
Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene – Vénétie 8,00 €      45,00 €

#### Brut

Asolo Presa n°3      7,00 €      42,00 €

### NERO DI LAMBRUSCO

Otello – Emilie Romagne      35,00 €



<b>VINI BIANCI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VINS BLANCS – <i>White wines</i></b>		
Trebbiano d'Abruzzo – Caldora – 2019 – <i>Abruzzo</i>	7,00 €	42,00 €
Pecorino – Natum – Agriverde 2020 – <i>Abruzzo</i>	8,00 €	48,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 – <i>Piémont</i>		50,00 €
Carricante – Planata – Eruptione 1614 – 2018 – <i>Sicile</i>	13,00 €	75,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 – <i>Ombrie</i>		85,00 €
Chardonnay – Planeta – 2019 – <i>Sicile</i>		105,00 €
Cervaro Della Sala – Antinori – 2015 – <i>Ombrie</i>		135,00 €
Rosj Bass – Domaine Gaja – 2012 – <i>Piémont</i>		220,00 €

## **VINI ROSATI**

### **VIN ROSE – *Rosé wine***

Sélection du Sommelier	8,00 €	48,00 €
------------------------	--------	---------

VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Montepulciano d'Abruzzo – Trace – 2019 – <i>Abruzzes</i>	7,00 €	42,00 €
Prunotto Mompertone – Monferrato – 2015 – <i>Piémont</i>		66,00 €
Sudtirol – Lagrein – Cantina di Kalterne –2020 – <i>Haut Adige</i>	12,00 €	68,00 €
Bolgheri – Il Bruciato – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		70,00 €
Chianti Classico – Isole e Olena – 2018 – <i>Toscane</i>		75,00 €
Primitivo – Fellonre – Felling – 2017 – <i>Pouilles</i>		75,00 €
Barbera d'Alba – Giulia Negri – 2019 – <i>Piémont</i>		80,00 €
Barbera d'Asti – Ca'di Pian – La Spinetta – 2011 – <i>Piémont</i>		82,00 €
Barolo– Vendemmia – Barale Fratelli – 2016 – <i>Piémont</i>	18,00 €	108,00 €
Amarone Della Valpolicella Classico – Zenato – 2016 – <i>Vénézie</i>		110,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2019 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Tignanello – Antinori – 2016 – <i>Toscane</i>		220,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		250,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2015 – <i>Toscane</i>		540,00 €
Sassicaia Bolgheri – 2017 – <i>Toscane</i>		620,00 €

## VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d'Asti – Tenuta Del Fant – 2019 – *Piémont* 7,00 € 38,00 €

## DIGESTIVI

DIGESTIFS – *Digestive*

4 cl

## LIMONCELLO

Di Sorrento – Strega

6,00 €

## AMARETTO

Disaronno

12,00 €

## GRAPPA

Classica del Castello

9,00 €

Grappa di Tignanello – Antinori

16,00 €

# Boissons chaudes

## Hot drinks

Espresso	4,00 €
Ristretto	4,00 €
Café	5,00 €
Double espresso	7,00 €
Espresso Macchiato	7,00 €
Cappuccino	7,00 €
Café latte	7,00 €
Moka	7,00 €

**THÉS DE PASCAL HAMOUR** 7,00 €

**Vert:** Sencha Yamata du Japon, Jasmin de Chine, 4 Fruits rouges, Darjeeling, Darjeeling menthe

**Noir:** Royal Ceylan, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling Imperial, Lapsang Souchon

**INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR** 7,00 €

**Infusion:** Verveine, Verveine menthe, Tilleul officinal, Camomille Roïboss

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Une liste des produits provocants des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

*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*