

Le Jardin

CUISINE SAINE ET DE SAISON

Le Jardin vous propose une carte **méditerranéenne**.

Au fil des mois et de l'inspiration du Chef, la carte fera la part belle à une cuisine de **saison**, tendance et **créative**, 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 special requirements.

Entrées

Starters

SALADE NIÇOISE

Mesclun, thon, anchois, olives, artichauts et vinaigrette citron

Nicoise salad, salad mesclun, tuna, anchovy, olives, artichokes and lemony vinaigrette

CREME DE CHAMPIGNONS

Royal de foie gras, croutons et bouillon de poule mousseux

Mushroom cream, foie gras royal, foamy hen jus and croutons

LA BURRATA

Tomates de couleur, foccacia maison, pesto de basilic

Burrata Cheese, colored tomatoes, homemade focaccia, basil pesto

COURGETTE FARCIE AUX LEGUMES

Courgette rôtie, brunoise de légumes confits aux herbes, parmesan et salade de roquette

Roasted zucchini stuffed with confit diced vegetables, parmesan cheese and arugula

RILLETES DE POISSON

Duo de rillettes, mesclun et crostini de pain

Duo of fish rillettes, mesclun salad and crispy bread

Plats

Mains

TAJINE DE CABILLAUD OU VOLAILLE

Légumes cuits au bouillon, fruits secs, citron noir, Raz el Hanout et herbes fraîches

Cod or poultry tajine, poached vegetables, dry fruits, black lemon, raz el hanout spices and fresh herbs

TARTARE DE BŒUF

Parmesan, tomates cerises, roquette et frites

Beef tartar, parmesan shavings, chery tomatoes, arugula, French fries

LEGUMES AUX EPICES

Légumes cuits au bouillon, fruits secs, citron noir, Raz el Hanout et herbes fraîches

Spice poached vegetables, dry fruit, black lemon, raz el hanout spice and fresh herbs

BURGER

Bœuf, Comté fruité, lard, oignons confits, sucrose, sauce béarnaise et frites

Beef burger, Comté cheese, lard, confit onion, sucrose salad, béarnaise sauce and French fries

LES PATES

Pipe rigate, vierge de légumes, câpres, pistou et roquette

Pipe Rigate pasta, diced vegetables, capers, pistou and arugula

Doncœurs...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

FRUITS ROUGES

Marinés aux zestes de citron vert, espuma de yaourt à la grecque

Lime marinated red fruits, Greek yogurt espuma

FINGER CHOCOLAT TONKA

Crème caramel, glace vanille

Tonka and chocolate finger, caramel cream, vanilla ice cream

BABA LIMONCELLO

Gelée de citron jaune

Limoncello baba, lemon jelly

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 €

L'heure du thé

Tea time

THÉ VERT MENTHE	7,00 €
THÉ VERT GUNPOWDER « BIO »	7,00 €
THÉ NOIR DARJEELING « BIO »	7,00 €
THÉ NOIR EARL GREY FLOWER « BIO »	7,00 €
THE NOIR CARAMEL	7,00 €
INFUSION TILLEUL	7,00 €
INFUSION VERVEINE MENTHE	7,00 €
INFUSION CAMOMILLE	7,00 €
INFUSION MENTHE POIVREE	7,00 €

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

CHAMPAGNE	12 CL	75 CL
Coupe du moment	19,00 €	112,00€
Duval Leroy Rosé	20,00 €	130,00 €
PROSECCO		
Superiore - La Marca Conegliano Valdobbiadene	10,00 €	42,00 €
VINS BLANCS – <i>White wines</i>	12 CL	75 CL
Espagne Rueda - Menade Verdejo - 2018		45,00 €
Croatie - Galic Grasevina - 2017	9,00 €	68,00 €
AOP Bourgogne Aligoté - Marc Morey - 2017	10,00 €	69,00 €
IIGP Viognier - contour de Poncin - Villard - 2017	12,00 €	72,00 €
Grèce Assyrtiko - by Gaia - Assyrtiko - 2017		85,00 €
AOP Mercurey - Château de Chamirey - 2017		86,00 €
VINS ROSES – <i>Rosé wines</i>	12 CL	75 CL
Verre du moment	7,00 €	
Coteaux Varois La Rose des Vents		42,00 €
	Magnum	84,00 €
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>	12 CL	75 CL
AOC Côtes-du-Rhône - Nature - Famille Perrin - 2017	7,00 €	45,00 €
Italie Chianti Classico - Tenuta Casenuove - 2015		48,00 €
Maroc Syrah - Signature - Ouled Thaleb - 2016	10,00 €	60,00 €
Grèce - Domaine Giannikos - Agiorgitiko - 2016	12,00 €	66,00 €
Italie Chianti Classico - Pèppoli - Antinori - 2016		70,00 €
AOP Mercurey - La Framboisière - Faiveley - 2017		90,00 €
Italie Piedmont Azelia - Barolo - Luigi scavino - 2013		148,00 €
VINS DE DESSERT – <i>Sweet white wine</i>		
Italie - Moscato d'Asti - Tenuta Del Fant - 2018		38,00 €

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, San Pellegrino	1 l	6,00 €
Eau plate micro filtré Cryo	75cl	4,00 €
Eau gazeuse micro filtré Cryo	75cl	4,00 €