

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

AUBERGINES A LA PARMESANE

Salade de roquette

Eggplant parmiggiana, rocket salad

ŒUF POCHE

Primavera et espuma de citron

Poached hen egg primavera, lemon espuma

SUCRINE ET CREVETTES POELEES

Copeaux de légumes et ricotta

Sucrine salad, vegetable shavings, flavored ricotta and pan-sautéed shrimps

GASPACHO DE TOMATES

Condiment croquant et crostini de jambon sec

Tomato gazpacho, crispy condiment and dry ham crostini

Plats

Mains

CABILLAUD FAÇON BOUILLABAISSE

Soupe de poissons, palet de pommes de terre, tomates confites, rouille et croutons

Cod in a bouillabaisse-style, potatoes, preserved tomatoes, rouille sauce and croutons

AGNEAU CONFIT

Caponata, amandes torréfiées et roquette

Preserved lamb, caponata, roasted almonds and rocket salad

PATES FRAICHES

Aux légumes du moment

Fresh pasta, seasonal vegetables

BURGER DU JARDIN

Roquette, emmental, mayonnaise basilic et frites

Le Jardin's burger, rocket salad, emmental cheese, basil mayonnaise sauce and French fries

Doncœurs...

Sweets!

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses

CAFE GOURMAND

Gourmet coffee

NOUGAT GLACE

Coulis de fruits rouges

Iced nougat, red fruit coulis

TARTE CHOCOLAT ARAGUANI

Glace vanille

Araguani chocolate tart, vanilla ice cream

TIRAMISU PISTACHE FRAMBOISE

Pistacchio raspberry tiramisù

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, « 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
Deutz brut Classic	20,00 €	112,00€
Duval Leroy Rosé	21,00 €	130,00 €
PROSECCO		
Superiore - La Marca Conegliano Valdobbiadene		42,00 €
VINS BLANCS – <i>White wines</i>	12 CL	75 CL
Espagne Rioja - Muga - 2017		58,00 €
Grèce - Domaine Giannikos - Roditis - 2017	9,00 €	68,00 €
AOP Bourgogne Aligoté - Marc Morey - 2017	10,00 €	69,00 €
IGP 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
Notre rosé du moment	9,00 €	42,00 €
	Magnum	84,00 €
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>	12 CL	75 CL
Sicile Planeta - La Segreta - Il Rosso - 2017		48,00 €
IGP Syrah L'appel des Sereines - Villard - 2016	8,00 €	51,00 €
AOP Languedoc - Domaine Puech Haut - 2017	10,00 €	66,00 €
Italie Chianti Classico - Pèppoli - Antinori - 2016		70,00 €
Maroc Syrah - Tandem - Alain Grillot - 2016	12,00 €	71,00 €
AOP Mercurey - La Framboisière - Faiveley - 2017		90,00 €
Italie Piedmont Azelia - Barolo - Luigi scavino - 2013		148,00 €

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 €