

Le JARDIN

À PARTAGER

- LES TARTINABLES MAISON** 9.00€
Rillettes de saumon à l'aneth / Tapenade de tomates séchées / Tapenade d'olives noires
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- LES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA** 12.00€
Mayonnaise au yuzu et citron vert
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€
- LA PINSA BLANCHE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, ROMARIN** 9.00€
Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€
- LA PINSA SAUCE TOMATE NAPOLITAINE, BURRATA CRÉMEUSE** 13.50€
Au pesto & basilic, tomates confites et cerises, roquette, huile d'olive
Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€
- LA PINSA SAUCE TOMATE NAPOLITAINE, BRESAOLA** 14.50€
Tomates confites et cerises, roquette, copeaux de Parmesan
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

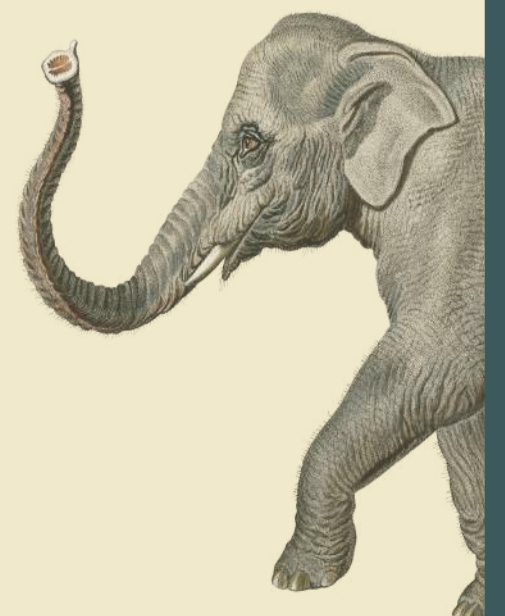
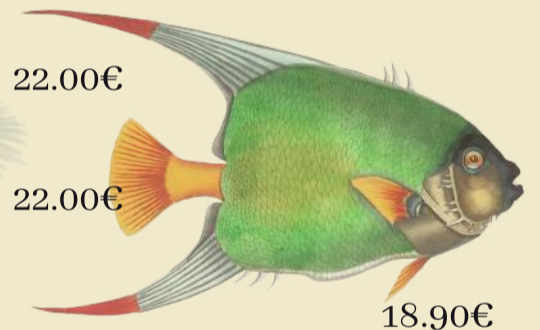


LES ENTREES

- LE CHAUD FROID DE TOMATES CERISES ET BURRATA** 9.50€
Burrata crémeuse au pesto & basilic, huile d'olive, crème de balsamique à la tomate et basilic frais
Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€
- LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES** 11.00€
Sur blini, yaourt à la Grecque citronné et aneth
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- LE CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ORIGINE FRANCE** 10.00€
Huile d'olive, tomates confites, Parmesan, roquette, crème de balsamique à la tomate
Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€
- LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS ET MIEL DE FLEURS** 9.00€
Vinaigrette balsamique, tomates cerises, raisins, gouttes de poivron, cerneaux de noix
Côtes de Gascogne moelleux IGP, Domaine Uby, numéro 4, 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

LES PLATS

- LES GAMBAS SNACKÉES ET TAGLIATELLES AU PESTO** 22.00€
Tomates cerises, basilic frais et copeaux de parmesan
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€
- LE FILET DE DORADE ROYALE SAUCE VIERGE** 22.00€
Purée de pommes de terre et petits légumes
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€
- LA BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE AU THYM & CITRON** 18.90€
Sauce yaourt à la Grecque citronné et aneth, frites et salade
Mâcon AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€
- LE CORDON BLEU DE VOLAILLE EN CANNELON AU COMTÉ & JAMBON CRU DE PAYS** 21.00€
Sauce à la crème et champignons de Paris, purée de pommes de terre et salade
Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- LE FILET DE RUMSTEAK SAUCE AU POIVRE DU KERALA** 25.00€
Pommes grenailles
Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton, 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€
- LE MAGRET DE CANARD ENTIER ORIGINE FRANCE ENVIRON 350GR, SAUCE MIEL ROMARIN** 28.00€
Pommes grenailles et petits légumes
Saint-Emilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière, Comte de Mallet 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- LE BURGER DU CHEF** 21.00€
Steak haché de bœuf frais 180gr, cheddar, Parmesan, bacon, oignons rouges confits, cornichons, sauce tartare. Frites et salade
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- LA GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS ET MIEL DE FLEURS** 16.90€
Vinaigrette balsamique, lardons tièdes, œuf parfait, tomates cerises, raisins, gouttes de poivron, cerneaux de noix
Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€
- LE TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS** 19.50€
Assaisonné par nos soins, frites et salade
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€
- LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES** 20.00€
Sur blini, yaourt à la Grecque citronné et aneth, pommes grenailles
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- LE TAJINE VÉGÉTARIEN** 18.00€
Semoule aux épices d'Orient, légumes confits, fruits secs
Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€



MENU DU JARDIN

35.00€

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS
OU
LE CHAUD FROID DE TOMATES CERISES ET BURRATA

LA BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE
OU
LE FILET DE DORADE ROYALE SAUCE VIERGE

LE COULANT AU CHOCOLAT NOIR,
GLACE PRALINÉ PRESTIGE, CHANTILLY
OU
LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AUX POMMES

MENU ENFANTS (Jusqu'à 10 ans)

PLAT + DESSERT + BOISSON : 15€ (Détail sur demande)

Le JARDIN

LES COCKTAILS

LES MOJITOS 10.00

CLASSIQUE, MANGUE OU FRAMBOISE



- Rhum Havana ambré
- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Angostura bitter

BOMBAY ORIGINAL TONIC 10.00



- Gin Bombay Original
- Tonic Fever Tree
- Zestes d'agrumes

LES MULE 10.00

LONDON OU MOSCOW



- Gin Bombay Original ou
- Vodka
- Ginger Beer Fever Tree
- Jus de citron vert

BARBIE GIRL 11.00

SERVI FAÇON SOUR



- Gin Bombay Original
- Cointreau
- Sirop de framboise
- Framboises
- Jus de citron jaune

SUGAR DADDY 13.00



- Champagne
- Barbe à papa
- Sirop de framboise
- Framboises

METZ BY NIGHT 12.00



- Crémant d'Alsace
- Crème de mirabelle
- Pêche
- Mirabelle

JARDIN SIGNATURE 12.00



- Mignonette de Lillet blanc
- Vodka
- Sirop de pêche
- Jus de cranberry
- Jus de citron vert

APEROL SPRITZ 10.00



- Apérol
- Prosecco
- Eau pétillante
- Orange

HUGO SPRITZ 10.00



- Prosecco
- Liqueur de fleur de sureau
- Menthe fraîche
- Citron vert

EXPRESSO MARTINI 10.00



- Vodka
- Liqueur de café
- Café
- Sirop de sucre de canne

PORNSTAR MARTINI 12.00

SERVI FAÇON SOUR



- Vodka
- Passion
- Sirop de vanille
- Jus de citron vert
- Demi-fruit de la passion
- Shooter de Prosecco

LES TIKIS

ZOMBIE DU MID CENTURY 12.00



- Mélanges de Rhum ambrés & Rhum overproof
- Sirop de passion
- Ananas frais
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune

PIÑA COLADA 12.00



- Mélange de Rhum ambrés
- Purée de coco
- Ananas frais

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 8.00



- Menthe fraîche
- Sucre Mascobado
- Citron vert

VIRGIN PIÑA COLADA 8.00



- Purée de coco
- Ananas frais
- Citron vert

LE JARDIN PASSION 8.00



- Passion
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune

PINK PANTHERS 8.00



- Purée de fraise
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune

DOYUZU 10.00

SERVI FAÇON SOUR



- Gin sans alcool
- Purée de yuzu
- Sirop de vanille
- Ginger Beer Fever Tree

THÉ GLACÉ 6.00



- Infusion de thé noir Darjeeling
- Sirop de pêche
- Jus de citron jaune



Les desserts 9.00€

L'ardoise de fromage

Comté et Brillat-Savarin, bouquet de salade, raisins et pains grillés

La grosse profiterole façon Snickers

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, glace cacahuètes, sauce chocolat noir à la fleur de sel, caramel aux cacahuètes, chantilly



La crème brûlée à la fève tonka

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar (Flambée au Grand Marnier ou nature)



La dame blanche du Jardin

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar et glace au chocolat noir Guanaja, meringue, brisures d'Oreo, sauce chocolat noir à la fleur de sel, chantilly



La brioche façon pain perdu aux pommes

Pommes caramélisées, gelée de pomme verte, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, chantilly

Le coulant au chocolat noir

Glace praliné prestige, chantilly

 Le verre de Mas Amiel Maury Vintage 2020, parfait pour accompagner notre coulant au chocolat. 12cl : 7.00€



Le café gourmand

Assortiment de mini desserts maison, glace ou sorbet du moment, espresso ou thé bio



Pour accompagner votre dessert...

Cocktail Irish Coffee 7.00€

Whisky, sucre de canne, café, chantilly

Cocktail Espresso Martini 10.00€

Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne



Les glaces et sorbets



Recettes artisanales 3.00€ la boule

Glace Caramel Salé, Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur

Glace Vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace Chocolat noir Guanaja, Chocolat grand cru 70% de cacao

Glace Praliné Prestige

Glace Café expresso du Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Sorbet Citron vert, à base de jus de citron

Sorbet Framboise, plein fruit