

Le JARDIN

À PARTAGER

- LES TARTINABLES MAISON

Rillettes de saumon à l'aneth / Tapenade de tomates séchées / Tapenade d'olives noires

 Chardonnay "Grande Réserve", Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€
- LES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA

Mayonnaise au yuzu et citron vert

 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€
- LES BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

Yaourt à la Grecque citronné et aneth

 Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€
- LA PINSA BURRATA CRÈMEUSE AU PESTO & BASILIC

Sauce tomate Napolitaine, tomates cerises fraîches et marinées, roquette, huile d'olive

 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€
- LA PINSA JAMBON SERRANO

Sauce tomate Napolitaine, mozzarella, tomates cerises marinées, olives Kalamata, basilic frais

 Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€



LES ENTRÉES

- LE CHAUD FROID DE TOMATES CERISES ET BURRATA

Burrata crémeuse au pesto & basilic, huile d'olive, crème de balsamique à la tomate & origan, basilic frais

 Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€

9.50€
- LE TARTARE DE SAUMON BØMLO

Saumon Bømlo Qualité Ikejime, avocat, pommes Granny Smith, huile d'olive, jus de citron frais, coriandre et gingembre

 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

11.00€
- LE CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ORIGINE FRANCE

Huile d'olive, tomates cerises marinées, parmesan, roquette, crème de balsamique à la tomate & origan

 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

10.00€
- LE TARTARE DE MELON CHARENTAIS & PASTÈQUE, JAMBON SERRANO

Pesto au basilic

 Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

9.50€

LES PLATS

- LES GAMBAS BLACK TIGER SNACKÉES ET TAGLIATELLES AU PESTO

Tomates cerises, basilic frais et copeaux de parmesan

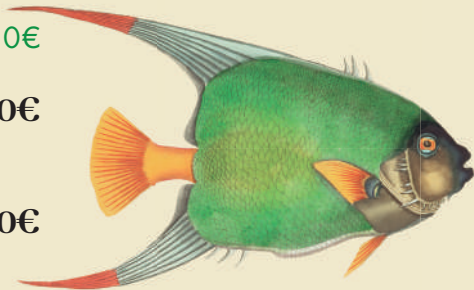
 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

22.00€
- LE FILET DE DORADE ROYALE SAUCE VIERGE

Tian de légumes provençal

 Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

22.00€



- LA BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE AU THYM & CITRON

Sauce yaourt à la Grecque citronné et aneth. Frites et salade

 Chardonnay "Grande Réserve", Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

18.90€
- LE CORDON BLEU DE VOLAILLE EN CANNELON AU COMTÉ & JAMBON CRU DE PAYS

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€

22.00€
- LA BROCHETTE DE BAVETTE DE BŒUF HEREFORD MARINÉE ÉCHALOTES & VIN ROUGE

Sauce tartare. Pommes grenailles et salade

 Mâcon AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

19.90€
- LE FILET DE RUMSTEAK EN TAGLIATA

Tomates cerises marinées, roquette, crème de balsamique à la tomate & origan, parmesan, sauce tartare. Pommes grenailles

 Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton, 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€

25.00€
- LE MAGRET DE CANARD ENTIER ORIGINE FRANCE ENVIRON 350GR

Sauce miel romarin. Pommes grenailles

 Saint-Emilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière, Comte de Mallet 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

28.00€
- LE BURGER DU CHEF

Steak haché de bœuf frais 180gr, cheddar, parmesan, bacon, oignons rouges confits, salade iceberg, cornichons, sauce tartare. Frites et salade

 Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

21.00€

- LA GRANDE ASSIETTE ESTIVALE

Melon & pastèque, burrata crémeuse au pesto & basilic, jambon Serrano, pesto au basilic

 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€

17.50€
- LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE COUPÉ AU COUTEAU

Tomates cerises marinées, olives Kalamata, roquette, parmesan. Pommes grenailles

 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

19.50€
- LE TARTARE DE SAUMON BØMLO

Saumon Bømlo Qualité Ikejime, avocat, pommes Granny Smith, huile d'olive, jus de citron frais, coriandre et gingembre. Pommes grenailles

 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

22.00€
- LE CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ORIGINE FRANCE

Burrata au pesto & basilic + 4.00€

 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

19.50€



la carte des allergènes

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
- Angostura bitter
- Mojito Mint
- Menthe fraîche
- Jus de citron vert
- Sucre Mascobado

BARBIE GIRL 12.00 *



- Gin Bombay Original
- Martini blanc
- Liqueur de fleur de sureau
- Purée de fraise
- Jus de citron jaune
- Mousse de fraise

METZ BY NIGHT 12.00



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

BOMBAY ORIGINAL TONIC 10.00



- Gin Bombay Original
- Tonic Fever Tree
- Citron jaune

SUGAR DADDY 13.00



- Champagne BB brut
- Barbe à papa
- Sirop de framboises
- Framboises

LES MULE 10.00

LONDON OU MOSCOW



- Gin Bombay Original ou
- Vodka Absolut
- Tonic Fever Tree
- Jus de citron vert

PORNSTAR MARTINI 12.00



- Vodka Absolut
- Liqueur de passion
- Purée de passion
- Sirop de vanille
- Jus de citron vert
- Shooter de Prosecco

ITALICUS MARGARITA 11.00



- Tequila
- Italicus
- Jus de citron vert
- Sirop de sucre d'Agave

JARDIN SIGNATURE 12.00



- Mignonette de Lillet blanc
- Purée de framboise
- Jus de citron vert
- Framboises
- Jus de cranberry

LES SPRITZ

HUGO 9.00



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

LIMONCELLO 9.00



- Limoncello
- Prosecco
- Citron jaune

LILLET ROSÉ 9.00



- Lillet rosé
- Prosecco
- Pamplemousse

APÉROL 9.00



- Apérol
- Prosecco
- Orange

LES TIKIS

ZOMBIE DU MID CENTURY 12.00



- Mélange de Rhums
- Sirop de passion
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune
- Ananas

JUNGLE BIRD 13.00



- Mélange de Rhums
- Bitter
- Purée de passion
- Purée de coco
- Jus d'ananas
- Jus de citron vert

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 8.00



- Mojito Mint
- Jus de pomme
- Menthe fraîche
- Jus de citron vert
- Sucre Mascobado

VIRGIN NEGRONI 8.00



- Gin sans alcool
- Bitter sans alcool
- Vermouth sans alcool

LE JARDIN PASSION 8.00



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

PINK PANTHERS 8.00 *



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

VIRGIN SPRITZ 8.00



- Véritable Spritz Italien à base de vin blanc désalcoolisé et de plantes de Sicile
- Orange

THÉ GLACÉ PÊCHE 6.00



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

* Contient du blanc d'œuf



Les desserts 9.00€

L'ardoise de fromages

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 fruits de saison

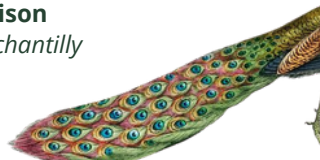
Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, chantilly

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 9.00€

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

Glace Cacahuètes

Sorbet Citron vert, à base de jus de citron

Sorbet Framboise, plein fruit