

## À PARTAGER

### LES TARTINABLES MAISON

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 EN TEMPURA

Mayonnaise au yuzu et citron vert  
Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

### L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Jambon cru Serrano, saucisson sec aux noisettes, beurre au piment d'Espelette  
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

### LA PLANCHE DU JARDIN

Les gambas en tempura, camembert frit, chiffonnade de jambon cru Serrano, nachos au guacamole maison, comté, tartinables, pain toasté  
Mâcon, Vignerons des Terres Secrètes, 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€ 75cl : 33.00€

9.00€

12.00€

14.00€

26.00€



## LES ENTREES



LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS ET ŒUF PARFAIT BIO, ÉMULSION FUMÉE  
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

9.00€

LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES

Sur blini, yaourt à la Grecque citronné et aneth  
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

11.00€

LE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE

Muscadet de Rivesaltes et Cognac, confits d'oignons rouges & brioche au beurre  
Côtes de Gascogne moelleux IGP, Domaine Uby, numéro 4, 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

19.00€

## LES PLATS

### LES GAMBAS SNACKÉES ET TAGLIATELLES AU PESTO

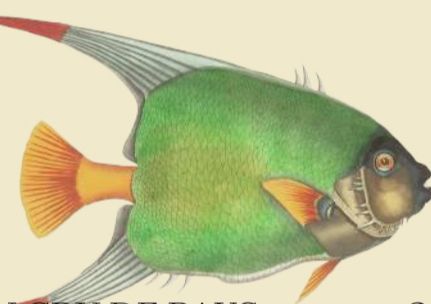
Tomates cerises, basilic frais et copeaux de parmesan  
Chardonnay « Grande Réserve », Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

22.00€

### LA DORADE ROYALE SAUCE VIERGE

Purée de pommes de terre et petits légumes  
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

22.00€



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

Sauce à la crème et champignons de Paris, purée de pommes terre et salade  
Saint-Joseph, « Les Fagottes », Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

21.00€

LA SOURIS D'AGNEAU FAÇON TAJINE

Semoule aux épices d'Orient, jus miel et romarin  
Pauillac AOP, Prélude Grand Puy Ducasse 12cl : 11.00€ 18cl : 15.50€

29.00€

LE FILET DE RUMSTEAK SAUCE AU POIVRE DU KERALA

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

25.00€

LE MAGRET DE CANARD ENTIER ORIGINE FRANCE, SAUCE MIEL ROMARIN

Frites de patates douces  
Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

28.00€

LE BURGER DU CHEF

Steak haché de bœuf frais 180gr, cheddar, Grana Padano, bacon, oignons rouges confits, cornichons, sauce tartare. Frites  
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

22.00€

### LA GRANDE SALADE DE CAMEMBERT FRIT ET JAMBON SERRANO

Vinaigrette miel-curry, pommes Granny Smith, cerneaux de noix, pickles  
Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin, 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€

18.00€

### LE TRADITIONNEL TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

Assaisonné par nos soins, frites et salade verte  
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

19.50€

### LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES

Sur blini, yaourt à la Grecque citronné et aneth, galettes de pommes de terre  
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

19.50€



### LE TAJINE VÉGÉTARIEN

Semoule aux épices d'Orient, légumes confits, fruits secs  
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

18.00€



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