Le JARDIN

MENU DU JARDIN
35.00€

LE VELOUTÉ COMTESSE DUBARRY
OU
L'ŒUF COCOTTE AU COMTÉ

LA BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE
OU
LE FILET DE DORADE ROYALE CUIT À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

LE COULANT AU CHOCOLAT NOIR
OU
LA CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR, GLACE VANILLE

A PARTAGER A L'APERITIF

LES TARTINABLES MAISON 9.00€
Rillettes de saumon Bømlo à l'aneth / Tapenade de tomates séchées / Tapenade d'olives noires

LES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA 12.00€
Mayonnaise au yuzu et citron vert

LES BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE 9.00€
Yaourt à la Grecque citronné et aneth

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 14.00€
Saucisson sec de Savoie au Beaufort, chiffonnade de Jambon Serrano, beurre au piment d'Espelette, pains grillés

LA PINSA MONTAGNARDE 17.50€
Crème fraîche, reblochon, lardons, pommes de terre, oignons rouges

LES ENTREES

LE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE 19.00€
Muscat de Rivesaltes et Cognac VSOP, confit d'oignons rouges et brioche au beurre
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Domaine Uby n°04 12 cl : 5.50€ 18 cl : 8.00€

LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES 12.00€
Sur blini, yaourt à la Grecque citronné et aneth
Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

LE VELOUTÉ COMTESSE DUBARRY 9.00€
Râpé de chou-fleur, huile de noisette & noisettes torréfiées
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

L'ŒUF COCOTTE AU COMTÉ 8.00€
Chips de lard
Chardonnay "Grande Réserve" IGP Pays d'OC, Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

LES PLATS

LES GAMBAS BLACK TIGER SNACKÉES 22.00€
Tagliatelles sauce homardine et légumes de saison
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

LE FILET DE DORADE ROYALE CUIT À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE 22.00€
Purée de pommes de terre et légumes de saison
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

LE POULPE GRILLÉ, JUS DE CITRON ET HUILE D'OLIVE 25.00€
Purée de pommes de terre et légumes de saison
Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes, 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

LA BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE 19.00€
Carottes, champignons. Frites fraîches
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 22.00€
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€

LA SOURIS D'AGNEAU CUISSON LENTE, JUS MIEL ET ROMARIN 28.00€
Couscous aux épices d'Orient
Bourgogne Chorey-les-Beaune AOP, Domaine Maldant-Pauvelot, 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

LE FILET DE RUMSTEAK SAUCE AU POIVRE DU KERALA FLAMBÉE AU COGNAC 25.00€
Pommes grenailles et légumes de saison
Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton, 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€

L'ESCALOPE DE VEAU, SAUCE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS 24.00€
Frites fraîches et salade verte
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

LE BURGER MONTAGNARD 22.00€
Steak haché de bœuf frais 180gr, reblochon, lard croustillant, oignons rouges confits, cornichons, salade iceberg.
Frites fraîches
Luberon AOC bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

LE MAGRET DE CANARD ENTIER 350GR ORIGINE FRANCE SAUCE MIEL ROMARIN 28.00€
Pommes grenailles et légumes de saison
Saint-Emilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière, Comte de Mallet 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

LE GRAVLAX DE SAUMON BØMLO QUALITÉ IKEJIME AUX BAIES ROSES 22.00€
Sur blini yaourt à la grecque citronné et aneth. Pommes grenailles
Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

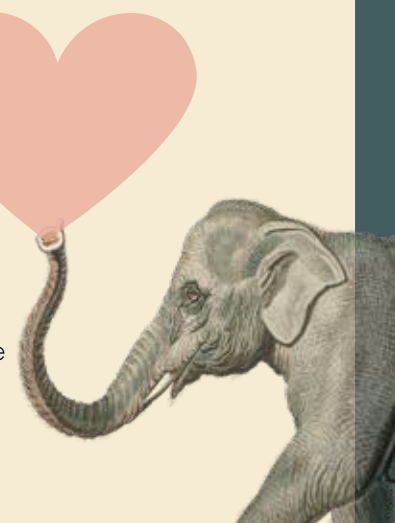
LE CAMEMBERT RÔTI AU FOUR, VIN BLANC ET AIL 19.00€
Chiffonnade de jambon cru Serrano, pommes grenailles et salade verte
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

LE COUSCOUS VÉGÉTARIEN DU JARDIN 18.00€
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

LES COUPS DE COEUR A 2

LA CÔTE DE BŒUF IRISH DU JARDIN 1KG. 35€ par personne
Pommes grenailles, salade verte et assortiment de sauces
Châteauneuf-du-Pape, L'Oratoire des Papes 75cl : 68.00€

LE MONT D'OR AOP 25 € par personne
Jambon Serrano, pommes grenailles et salade verte. Pinsa à l'huile d'olive
Chablis Le Finage, Domaine La Chablisienne 75cl : 45.00€
**Minimum 2 personnes*



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

BOMBAY ORIGINAL TONIC 10.00

- Gin Bombay Original
- Tonic Fever Tree
- Citron jaune

LES MULE 10.00
LONDON OU MOSCOW

- Gin Bombay Original

ou

- Vodka Absolut
- Tonic Fever Tree

METZ BY NIGHT 12.00

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

BARBIE GIRL 12.00*

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

SUGAR DADDY 13.00

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

JARDIN SIGNATURE 12.00

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

PORNSTAR MARTINI 12.00

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

LES SPRITZ

HUGO 9.00

- Prosecco
- Liqueur de fleur de sureau
- Menthe fraîche

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

- Mélanges de Rhum
- Sirop de passion
- Jus d'ananas
- Jus de citron jaune
- Ananas

JUNGLE BIRD 13.00

- Mélanges de Rhum
- Bitter
- Purée de passion
- Purée de coco
- Jus d'ananas

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 8.00

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

PINK PANTHERS 8.00*

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

VIRGIN NEGRONI 8.00

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

VIRGIN SPRITZ 8.00

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

LE JARDIN PASSION 8.00

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

THÉ GLACÉ 6.00

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

** Contient du blanc d'œuf*