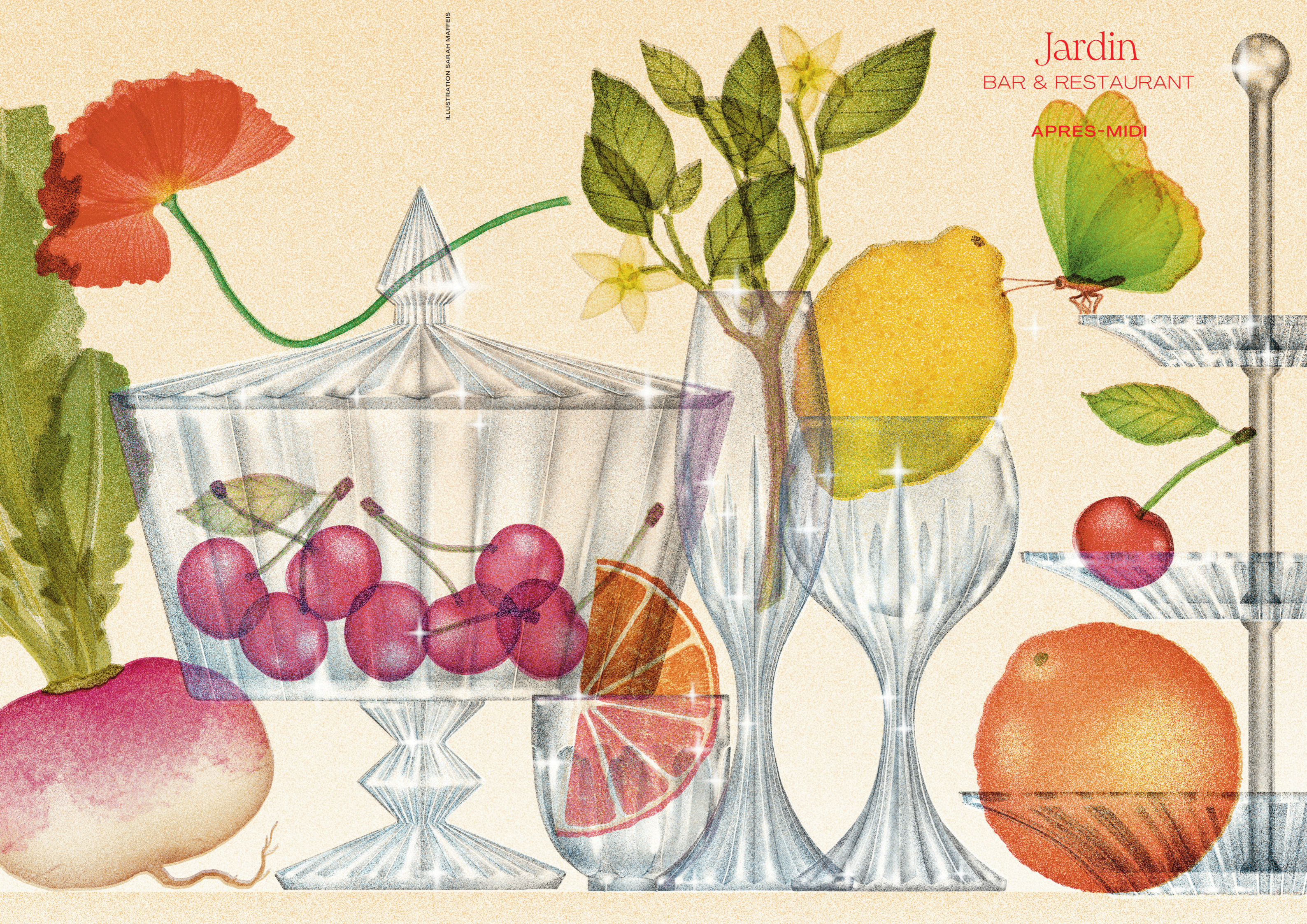


ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

# Jardin

BAR & RESTAURANT

APRÈS-MIDI



## COCKTAIL

18€

### SAGITTAIRE 8,5 CL

Pisco, eau de vie de framboise, curcuma blanc, citron vert, vanille, sauge

### SANGRIA ANDALOUSE 7,5 CL

Blend de vins de Xérès, liqueur de fruit de la passion, mezcal, mastiha, vinaigre de miel, bitter orange

### DJINN AND TONIC 16 CL

Gin, yuzushu, verjus, milky oolong, tonic

### NORROIS SPRITZ 12 CL

Saint Germain, Xérès, Suze, Poiret, bitter Peychaud's

### POACEAE COLADA 12 CL

Liqueur de pandan, Cava, Champagne, fromage blanc, jus de citron vert, blanc d'œuf

### 54120 7 CL

Rhum des caraïbes, crème d'abricot, Xérès, jus de citron vert, shiso vert

### GARDEN SOUR 8,5 CL

Angostura bitter, rhum, liqueur de fraise, jus de citron jaune, sirop d'agave, basilic, blanc d'œuf

### JMF NEGRONI 8 CL

Gin, saké, Campari, amaro, champignons

## SANS ALCOOL

16€

### LA ROUTE ROUGE 9 CL

Amer sans alcool à l'orange, verjus de raisin, épices, fruits rouges, sirop d'agave, citron vert, poivron rouge, basilic

### CANDELABRE DU TSAR 9 CL

Rosé sans alcool, verjus de raisin, fruits rouges, vanille, vinaigre de géranium, concombre

## L'APRÈS-MIDI

### SALÉ

Pain croustillant comme une pissaladière 18€

Navets et thon à la rose Baccarat 22€

Burrata, légumes primeurs, menthe 20€

Croissant roll à l'artichaut, 'nduja 22€

Croque-monsieur jambon/pecorino/roquette 26€

### À PARTAGER

Charcuterie de Massimo Spigaroli 26€

Fromages sélectionnés par Bernard Antony 22€

### DESSERT

Clafoutis à la rhubarbe 16€

Cake au citron confit 16€

### MANUFACTURE ALAIN DUCASSE

6€ LA BOULE

### GLACE

Vanille

Chocolat Pérou

Huile d'olive

Pain et graines

Praliné noisette

Praliné pistache

Plombières

### SORBET

Citron

Chocolat Madagascar

Herbes fraîches

Framboise/groseille

Pamplemousse/vermouth

## BOISSONS

### THÉ NOIR 10€

Smoked T - Thé noir de Chine fumé au bois de hêtre en France  
Comte Grey - Thé noir du Népal & huile essentielle de bergamote

### THÉ VERT 10€

Morocco Spirit - Thé vert de Chine & menthe douce dite nana  
Sencha Yuzu - Thé vert du Japon & écorces de yuzu  
Kukicha - Thé vert, Japon  
Genmaicha Kagoshima - Thé vert sencha & riz grillé du Japon

### INFUSION ET ROOÏBOS 10€

Tea4Kids - Rooibos rouge à la vanille & cacao  
T Relax - Tilleul, verveine & camomille  
Granotcha - Sarrasin & orge

### CAFÉ ET CHOCOLAT

Expresso 7€

Noisette 8,50€

Double expresso 10€

Latte 10€

Cappuccino 10€

Chocolat chaud 10€

### EAU AROMATISÉE 33 CL

Hyca - Basilic & carotte sauvage 10€

Hyca - Menthe poivrée & menthe verte 10€

### SODA

Selvatiq - Mediterranean Coast 25 CL 10€

Douze - Abricot & zaatar, Poire & anis 25 CL 10€

Chilled - Abricot & infusion de romarin 25 CL 10€

Chilled - Infusion d'Hibiscus blanc 25 CL 10€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 CL 10€

Lorina - Limonade 33 CL 10€

Fever Tree - Tonic, Ginger Beer 20 CL 10€

Perrier 33 CL 10€

### JUS DE FRUITS 25 CL

Charles Papillon - Tomate, orange, pomme, abricot, pêche 10€

Prix nets, taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025, le restaurant Jardin ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leur viandes et italienne de la charcuterie. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Printemps 2025