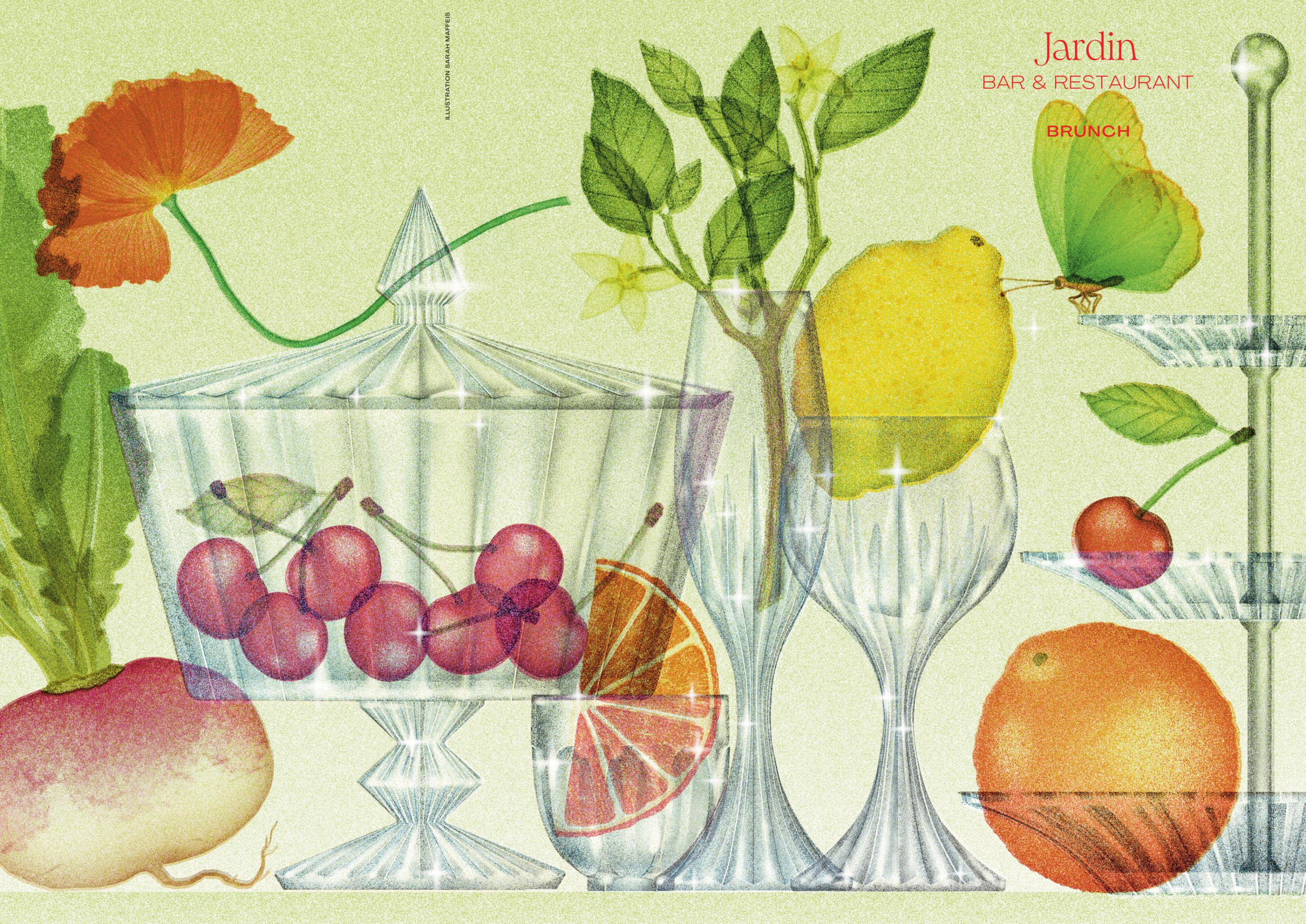


Jardin
BAR & RESTAURANT

BRUNCH

ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS



COCKTAIL

18€

SAGITTAIRE 6,5 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, Cadvados, 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

BRUNCH

85€

AVEC COUPE DE CHAMPAGNE

100€

PANIÈRE

Croissant

Pain au chocolat

Focaccia

Baguette

Beurre

Confiture

BOISSON

Café, thé, chocolat chaud

Mocktail du moment

FROID

Œuf mollet à la rose Baccarat, épinard

Truite fumée, radis, roquette

Brioche feuilletée à l'artichaut, 'nduja

CHAUD

Poulet jaune mariné au yaourt et au paprika fumé

Cœur de romaine à la César

Riz aux épices douces, broccoletti

DESSERT

Clafoutis à la rhubarbe

Cake au citron confit

Coupes glacées

VIN & CHAMPAGNE AU VERRE

CHAMPAGNE

12 CL

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon 20€

NM - Rosé - R.021 - Lallier 25€

VIN

15 CL

BLANC

2022 - Marsannay - Louis Latour 18€

2023 - Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke 14€

2023 - Sancerre - Signature - Pascal Jolivet 16€

ROSÉ

2023 - Côtes de Provence - Prestige - Minuty 12€

2023 - Bandol - Château Pibarnon 18€

ROUGE

2023 - Rully - Chaponnières - P.&M. Jacqueson 16€

2018 - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets 14€

BIÈRE

33 CL

Gallia, Western Ipa 12€

Gallia, Champ Libre 12€

SANS ALCOOL

33 CL

Brulo, sabro Galaxy Ddh Ipa 12€

To ØI City, Implosion 12€

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 du 'nduja 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