# Jardin

## BAR & RESTAURANT

### APRES-MIDI

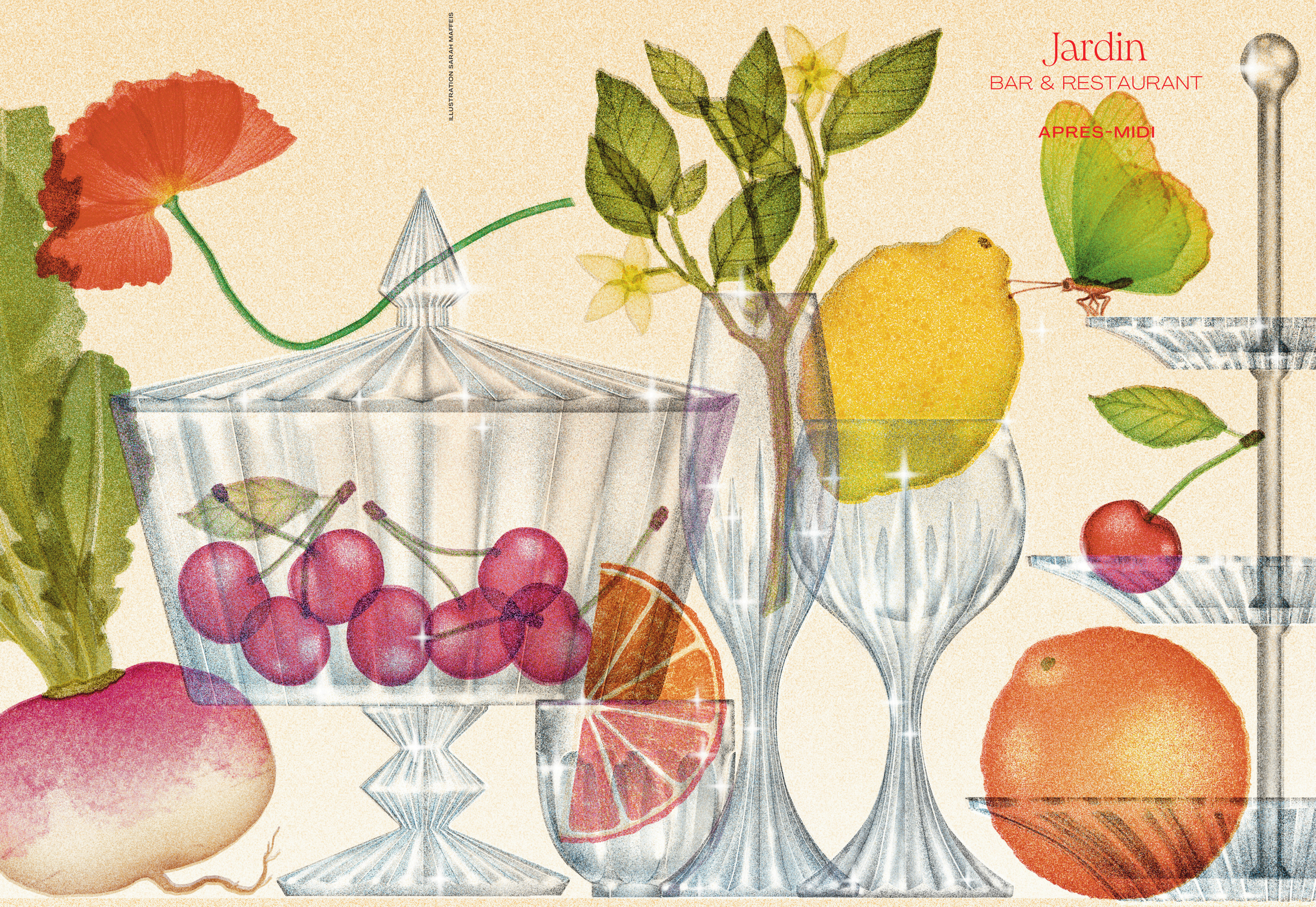

ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

# COCKTAIL

**18€**

**SAGITTAIRE** 6,5 C L
Pisco, eau de vie de framboise, curcuma blanc,
citron vert, vanille, sauge

**SANGRIA ANDALOUSE** 7,5 C L
Blend de vins de Xérès, liqueur de fruit de la passion,
mezcal, mastiha, vinaigre de miel, bitter orange

**DJINN AND TONIC** 16 C L
Gin, yuzushu, verjus, milky oolong, tonic

**NORROIS SPRITZ** 12 C L
Saint Germain, Xérès, Suze, Poiret, bitter Peychaud's

**POACEAE COLADA** 12 C L
Liqueur de pandan, Calvados, Champagne,
fromage blanc, jus de citron vert, blanc d'œuf

**54120** 7 C L
Rhum des caraïbes, crème d'abricot, Xérès,
jus de citron vert, shiso vert

**GARDEN SOUR** 8,5 C L
Angostura bitter, rhum, liqueur de fraise,
jus de citron jaune, sirop d'agave, basilic, blanc d'œuf

**JMF NEGRONI** 8 C L
Gin, saké, Campari, amaro, champignons

## SANS ALCOOL

**16€**

**LA ROUTE ROUGE** 9 C L
Amer sans alcool à l'orange, verjus de raisin, épices, fruits rouges,
sirop d'agave, citron vert, poivron rouge, basilic

**CANDÉLABRE DU TSAR** 9 C L
Rosé sans alcool, verjus de raisin, fruits rouges, vanille,
vinaigre de géranium, concombre

# L'APRÈS-MIDI

### SALÉ

Pain croustillant comme une pissaladière **18€**
Burrata, légumes primeurs, menthe **20€**
Croissant roll à l'artichaut, n'duja **22€**
Focaccia jambon/pecorino/roquette **26€**

### À PARTAGER

Charcuterie de Massimo Spigaroli **26€**
Fromages sélectionnés par Bernard Antony **22€**

### DESSERT

Clafoutis à la rhubarbe **12€**
Cake au citron confit **12€**

**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 - Rooïbos 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 C L
Hyca - Basilic & carotte sauvage **10€**
Hyca - Menthe poivrée & menthe verte **10€**

**SODA**
Selvatiq - Mediterranean Coast 25 C L **10€**
Douze - Abricot & zaatar, Poire & anis 25 C L **10€**
Chilled - Abricot & infusion de romarin 25 C L **10€**
Chilled - Infusion d'Hibiscus blanc 25 C L **10€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 C L **10€**
Lorina - Limonade 33 C L **10€**
Fever Tree - Tonic, Ginger Beer 20 C L **10€**
Perrier 33 C L **10€**

**JUS DE FRUITS** 25 C L
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