Jardin

BAR & RESTAURANT

MENU

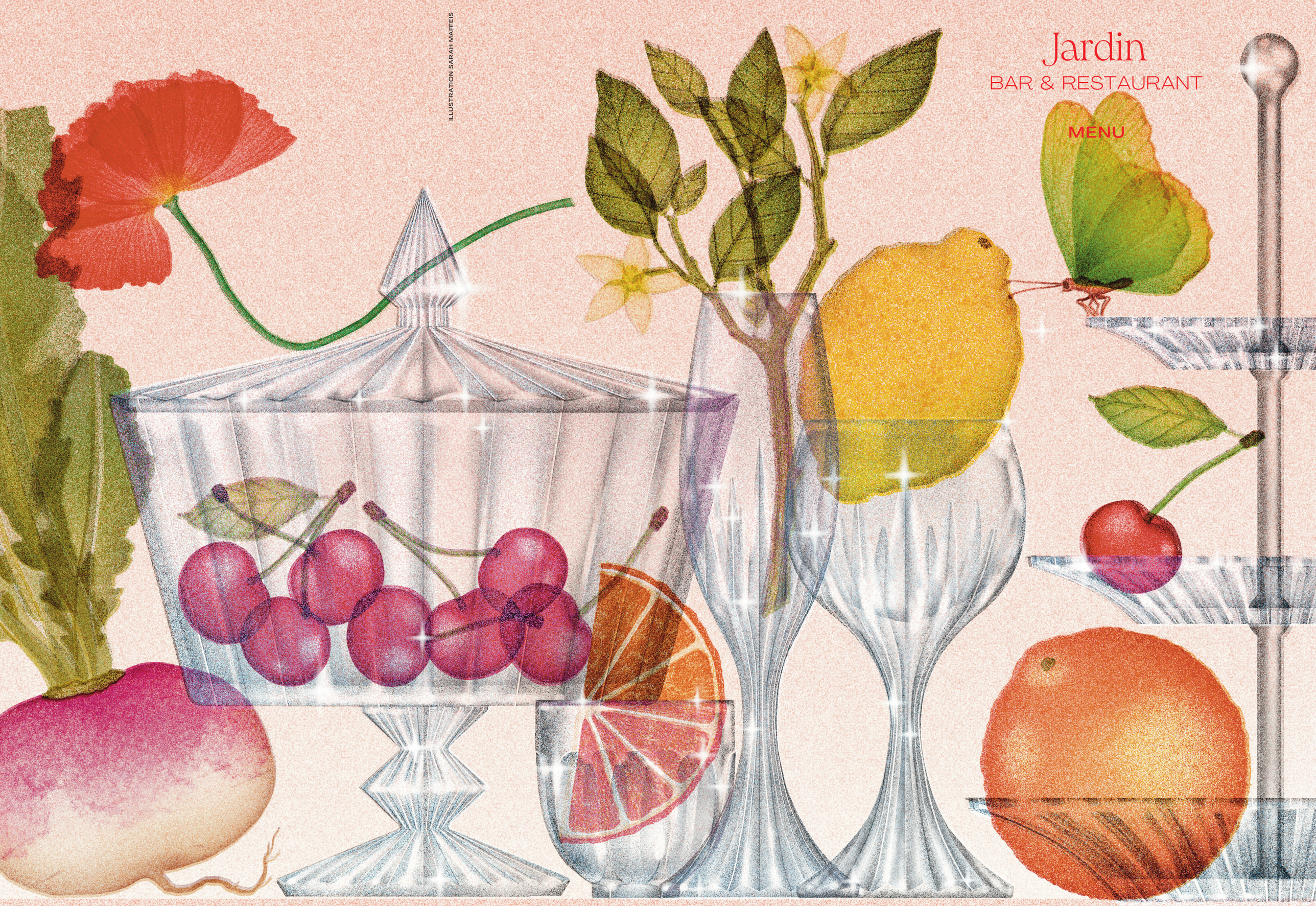

ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

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

ENTRÉE

Burrata, févettes, petits pois, menthe **24€**

Asperges blanches à cru, condiment d'olives **26€**

Crudo de thon au piment doux, baies de goji **32€**

Salade frisée à la César **26€**

Croissant roll à l'artichaut, n'duja **22€**

Coquillettes jambon/Comté/vin jaune **24€**

Focaccia jambon/pecorino/roquette **26€**

PLAT AU BARBECUE

Pain perdu de homard bleu, fenouil à cru **48€**

Epaule d'agneau de lait confite aux aromates **38€**

Poulet jaune mariné au yaourt et au paprika fumé **32€**

Entrecôte de boeuf Jersiaise, béarnaise aux fleurs **48€**

Thon snacké aux épices douces, sauce vierge **42€**

À PARTAGER

Poitrine de canard des Landes à la flamme
De 2 à 4 personnes **32€ par pers**

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ
D'UNE GARNITURE AU CHOIX

Légumes verts étuvés

Riz aux épices douces

Purée de pommes de terre

Haricots géants à l'orange

Cœur de laitue, sauce César

DESSERT

18€

Framboises, chia au lait de coco

Tarte fraise / marjolaine

À PARTAGER

Clafoutis à la rhubarbe

De 2 à 4 personnes **12€ par pers**

COUPE GLACÉE

Affogato

Chocolat, café

Fraises, sorbet aux herbes, crème crue

Sorbet agrumes, Campari, basilic

VIN & CHAMPAGNE
AU VERRE

CHAMPAGNE

12 C L

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon **20€**

NM - Rosé - R.021 - Lallier **25€**

VIN

15 C L

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 C L

Gallia, Western Ipa **12€**

Gallia, Champ Libre **12€**

SANS ALCOOL

33 C L

Brulo, sabro Galaxy Ddh Ipa **12€**

To Øl City, Implosion **12€**

Prix nets en euro, taxes et service inclus.
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