

Jardin

BAR & RESTAURANT

MENU

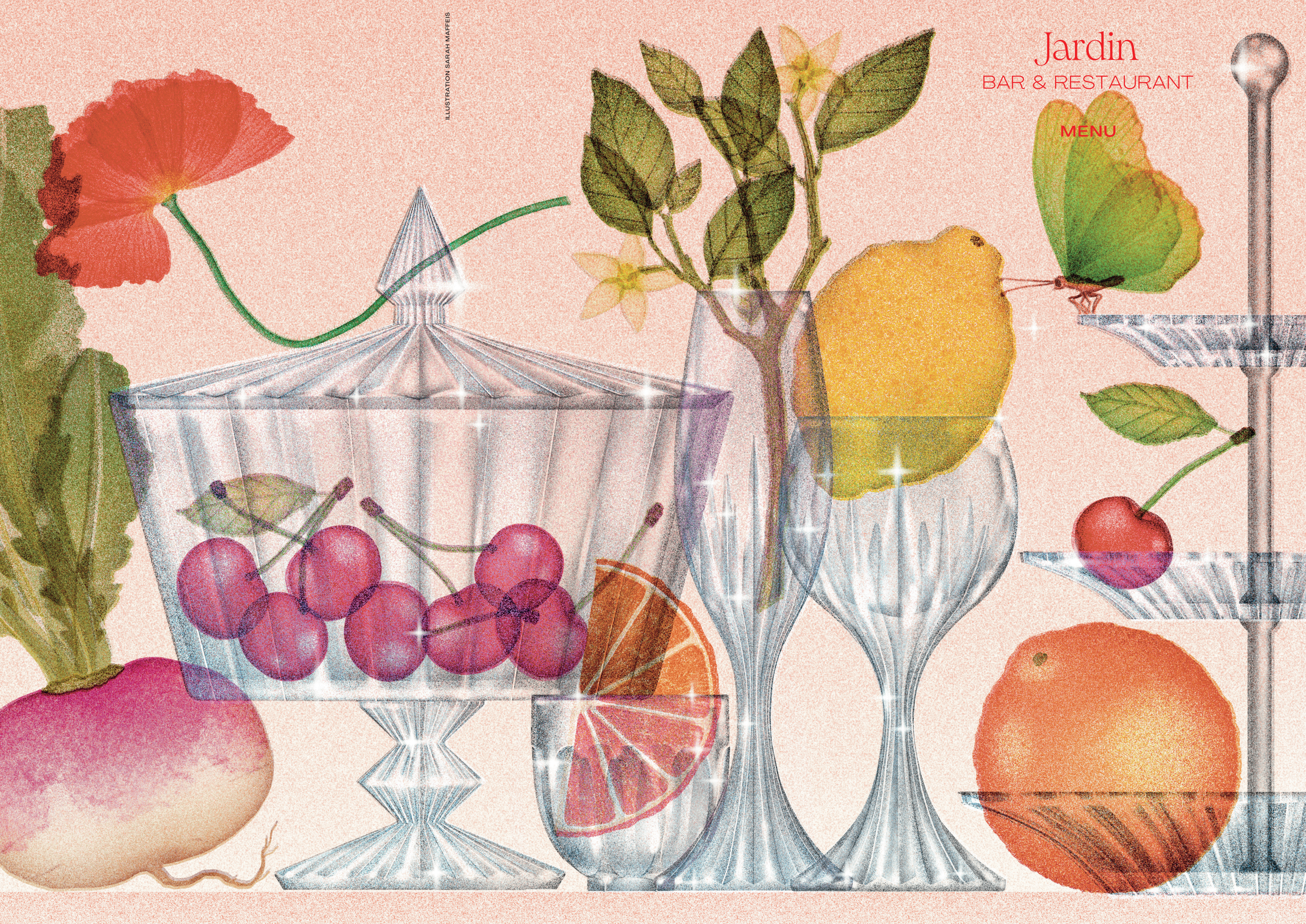


ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

COCKTAIL

18^e

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^e

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

ENTRÉE

Burrata, courgettes, menthe 24^e

Tomates et aubergines à la rose Baccarat 24^e

Crudo de thon au piment doux, baies de goji 32^e

Salade frisée à la César 26^e

Croissant roll à l'artichaut, n'duja 22^e

Coquillettes jambon/Comté/vin jaune 24^e

Focaccia jambon/pecorino/roquette 26^e

PLAT AU BARBECUE

Pain perdu de homard bleu, fenouil à cru 48^e

Epaule d'agneau de lait confite aux aromates 38^e

Poulet jaune mariné au yaourt et au paprika fumé 32^e

Entrecôte de boeuf Jersiaise, béarnaise aux fleurs 58^e

Thon snacké aux épices douces, sauce vierge 42^e

À PARTAGER

Poitrine de canard des Landes à la flamme

De 2 à 4 personnes 32^e 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^e

Framboises, chia au lait de coco

Tarte fraise / marjolaine

À PARTAGER

Clafoutis à la rhubarbe

De 2 à 4 personnes 12^e 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^e

NM - Rosé - R.021 - Lallier 25^e

VIN

15 C L

BLANC

2022 - Marsannay - Louis Latour 18^e

2023 - IGP* - Vin de Pays du Var - Blanc et Or - Minuty 18^e

2023 - Sancerre - Signature - Pascal Jolivet 16^e

ROSÉ

2023 - Côtes de Provence - Prestige - Minuty 12^e

2023 - Bandol - Château Pibarnon 18^e

ROUGE

2023 - Rully - Chaponnières - P.&M. Jacqueson 16^e

2018 - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets 14^e

BIÈRE

33 C L

Gallia, Western Ipa 12^e

Gallia, Champ Libre 12^e

SANS ALCOOL

33 C L

Brulo, sabro Galaxy Ddh Ipa 12^e

To Øl City, Implosion 12^e

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 n'duja 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