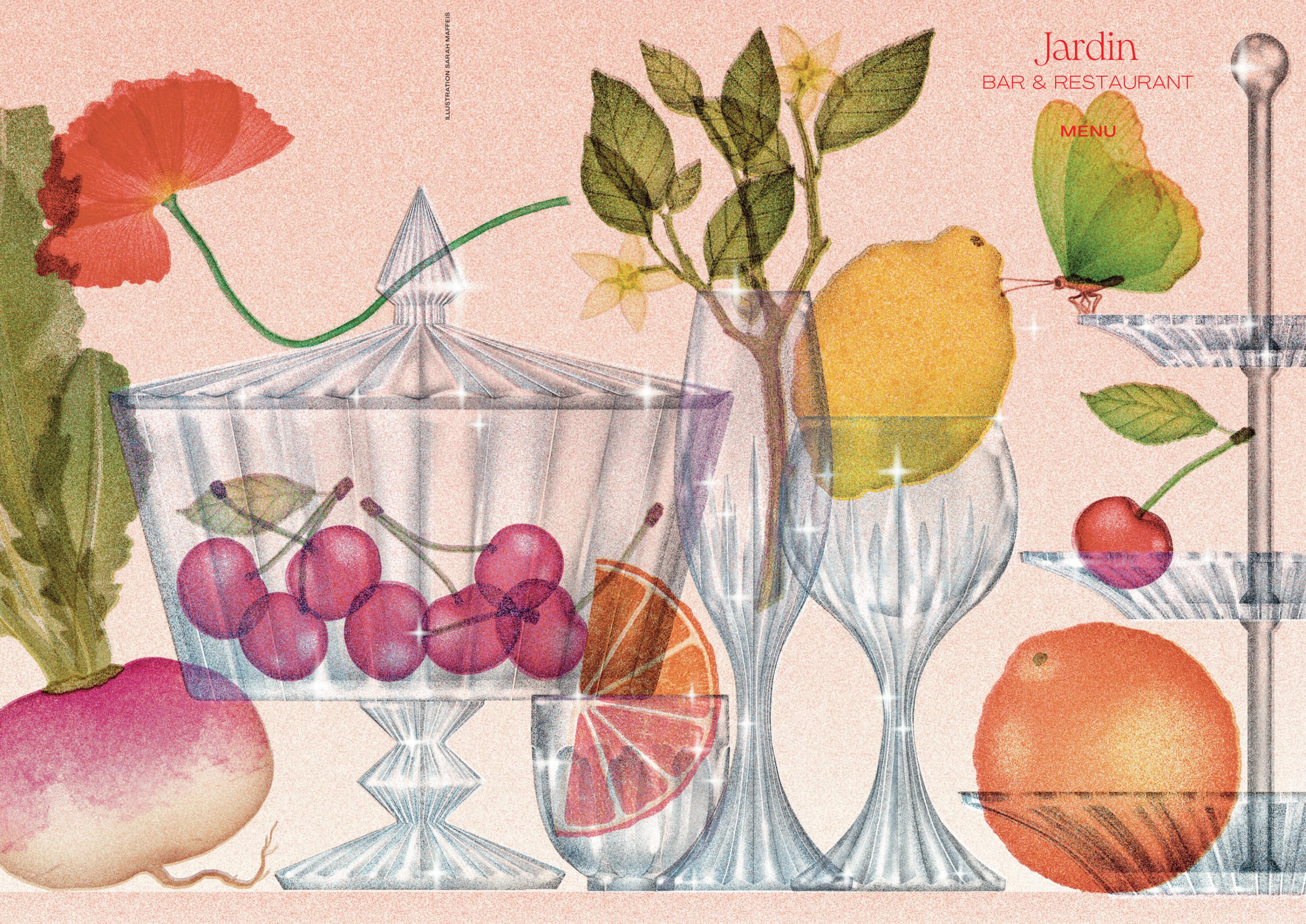


ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

Jardin

BAR & RESTAURANT

MENU



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, Cuvados, 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

ENTRÉE

Burrata, courgettes, menthe 24€

Tomates et aubergines à la rose Baccarat 24€

Crudo de thon au piment doux, tomates vertes 32€

Salade frisée à la César 26€

Croissant roll à l'artichaut, nduja 22€

Coquillettes jambon/Comté/vin jaune 24€

Focaccia jambon/pecorino/roquette 26€

PLAT AU BARBECUE

Pain perdu de homard bleu, fenouil à cru 48€

Veau de lait et tomates confites, parmesan, basilic 38€

Poulet jaune mariné au yaourt et paprika fumé 32€

Entrecôte de boeuf Jersiaise, béarnaise aux fleurs 58€

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

Caponata

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 aux abricots

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 CL

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon 20€

NM - 1er Cru Rosé Prestige - Duval-Leroy 26€

VIN

15 CL

BLANC

2022 - Marsannay - Louis Latour 18€

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

2024 - Sancerre - Signature - Pascal Jolivet 16€

ROSÉ

2024 - Côtes de Provence - Prestige - Minuty 12€

2023 - Bandol - Château Pibarnon 18€

2024 - IGP* Méditerranée - Maurel Frères 10€

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€

Gallia, Jus Jus 12€

SANS ALCOOL

33 CL

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