

COCKTAIL

18€

NEGRONI 9 CL

Gin, Campari, vermouth rouge

OLD CUBAN 10 CL

Rhum, menthe, jus de citron, Champagne, angostura bitter

BIJOU 8 CL

Gin, Chartreuse verte, vermouth rouge, orange bitter

VIEUX CARRÉ 10 CL

Rye whiskey, cognac, vermouth rouge, Bénédictine, bitters

NAKE'D FAMOUS 9 CL

Mezcal, Apérol, Chartreuse jaune, jus de citron

GRANITÉ

12€

Coup de coeur d'Alain Ducasse - Liqueur 8 CL

Abricot
Chartreuse jaune
Chartreuse verte
Cédrat
Framboise
Grenade
Verveine

MOCKTAIL

14€

NO-GRONI 9 CL

Amer à l'orange, ceder's classique, vin sans alcool

YOUNG CUBAN 9 CL

Jus de gingembre, jus de citron, menthe, French Bloom

FREE FIZZ 9 CL

Ceder's classic, sirop tonic, jus de citron, tonic

ENTRÉE

Burrata, granola, citron confit 24€

Asperges blanches aux agrumes 28€

Crudo de thon au piment doux, tomates vertes 32€

Courgettes 'violon', féta, poutargue 24€

Focaccia jambon/pecorino/roquette 26€

PLAT

Entrecôte de thon à la flamme, sauge vierge 46€

Lieu jaune de ligne Riviera, sauce pil pil 44€

Aubergine grillée à la Basquaise, petit épeautre 30€

Poulet jaune mariné au citron et au cumin 36€

Faux-filet de bœuf Jersiais, béarnaise aux fleurs 58€

À PARTAGER

Poitrine de canard des Landes au miel

Pour 2 ou 4 personnes 32€ par pers

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ
D'UNE GARNITURE AU CHOIX

Riz au laurier
Purée de pommes de terre au beurre demi-sel
Haricots géants à l'orange
Cœur de laitue, sauce César
Légumes primeurs au sésame

DESSERT

18€

Clafoutis à la rhubarbe

Fraises, glace aux trois vanilles, crème crue

Framboises, chia au lait de coco, basilic

Gâteau tiède au chocolat de notre Manufacture

COUPE GLACÉE 18€

Agrumes, Campari, basilic

MANUFACTURE ALAIN DUCASSE

Glaces & sorbets 6€ LE PARFUM

Vanille, chocolat, praliné/pistache,
citron, framboise/groseille, agrumes/ vermouth

VIN & CHAMPAGNE AU VERRE

CHAMPAGNE

12 CL

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon 24€

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

VIN

15 CL

BLANC

2024 - Anjou - Thibaud Boudignon 16€

2023 - Marsannay - Le Clos - Sans Soufre - René Bouvier 20€

2023 - Condrieu - Les Rouelles - Domaine Vallet 22€

2024 - Bordeaux Blanc Sec - Le Merle Blanc - Château Clarke 16€

ROSÉ

2025 - Côtes de Provence - Clos de Caille 12€

2024 - Côtes de Provence - Prestige - Minuty 16€

2024 - IGP* Méditerranée - Moon - Maurel Frères 10€

ROUGE

2020 - Marsannay - Clos de Jeu - Château de Marsannay 28€

2023 - Fleurie - La Madonne - Château de Fleurie 14€

2023 - Châteauneuf-du-Pape - Tradition - Domaine Porte Rouge 24€

2024 - Terrasses du Larzac - Combarels «de l'Ombre»

Maison Cassagne & Vitailles 18€

2018 - Moulis-en-Médoc - Château Malmaison 18€

BIÈRE

33 CL

Gallia, Western Ipa 12€

Gallia, Champ Libre 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. 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 2026