

## 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 4 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

## BRUNCH

85€

AVEC COUPE DE CHAMPAGNE  
100€

UNE BOISSON CHAUDE

UN MOCKTAIL

PANIÈRE

Croissant

Pain au chocolat

Brioche au sucre

Baguette & pain de campagne

Beurre Froment du Léon demi-sel

Confitures bio, framboise & agrumes

COMPTOIR

Jambon Serrano Gran Reserva 100% Duroc

Truite en gravelax

Coquillettes, jambon, vieux Comté, vin jaune

Œuf brouillés: nature, saumon, morilles

Fromages affinés

CHAUD

Poulet jaune des Landes rôti, crostini à l'olive,  
côte de romaine à la César & pomme purée

ou

Faux-filet de boeuf Jersiais, béarnaise aux fleurs

SUPPLÉMENT 15€

ou

Aubergine moelleuse à la basquaise, blé concassé

DESSERT

Salade de fraises, menthe, crème crue

Clafoutis à la rhubarbe

Mousse au chocolat

Gaufre & pancake

Glaces et sorbets de notre Manufacture

## 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, 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. 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