

## 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

L' Abricot du Roulot

Cédrat - Cedrat - Likoria

Chartreuse jaune

Chartreuse verte

Framboise - L'Aventure - David & Arnaud Lavantureux

Grenade - Punic - Likoria

Verveine du Forez - Tradition - Forissier

## 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, fenouil à cru, granola 26€

Haricots verts, amandes, pêches plates 28€

Tomates multicolores, féta, condiment romesco 24€

Haricots géants à l'orange, thon confit, mayonnaise 24€

Focaccia jambon/pecorino/roquette 26€

## PLAT

Thon rouge juste saisi, coulis de poivrons, basilic 44€

Lieu jaune de ligne Riviera 44€

Aubergine moelleuse à la basquaise, blé concassé 30€

Poulet jaune mariné au citron, olives taggiasca 36€

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

## À PARTAGER

Poitrine de canard des Landes au miel de printemps

Pour 2 ou 4 personnes 32€ par pers

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ  
D'UNE GARNITURE AU CHOIX

Riz aux épices douces

Purée de pommes de terre au beurre demi-sel

Cœur de laitue, sauce César

Légumes primeurs au sésame

## DESSERT

18€

Clafoutis aux cerises

Fraises, glace trois vanilles, vinaigrette huile d'olive

Framboises, chia au lait de coco, sorbet herbes fraîches

Gâteau tiède au chocolat de notre Manufacture

COUPE GLACÉE 18€

Agrumes, Campari, basilic

MANUFACTURE ALAIN DUCASSE

Glaces & sorbets 6€ LE PARFUM

Trois vanilles, chocolat, praliné/pistache,  
citron, framboise/groseille, agrumes/ vermouth

## VIN & CHAMPAGNE AU VERRE

### CHAMPAGNE

12 CL

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon 24€

NM - 1<sup>er</sup> Cru Rosé Prestige - Duval-Leroy 26€

### VIN

15 CL

#### BLANC

2024 - Anjou - Thibaud Boudignon 16€

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

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

#### ROUGE

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 inclus.

Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025,  
le restaurant Le 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