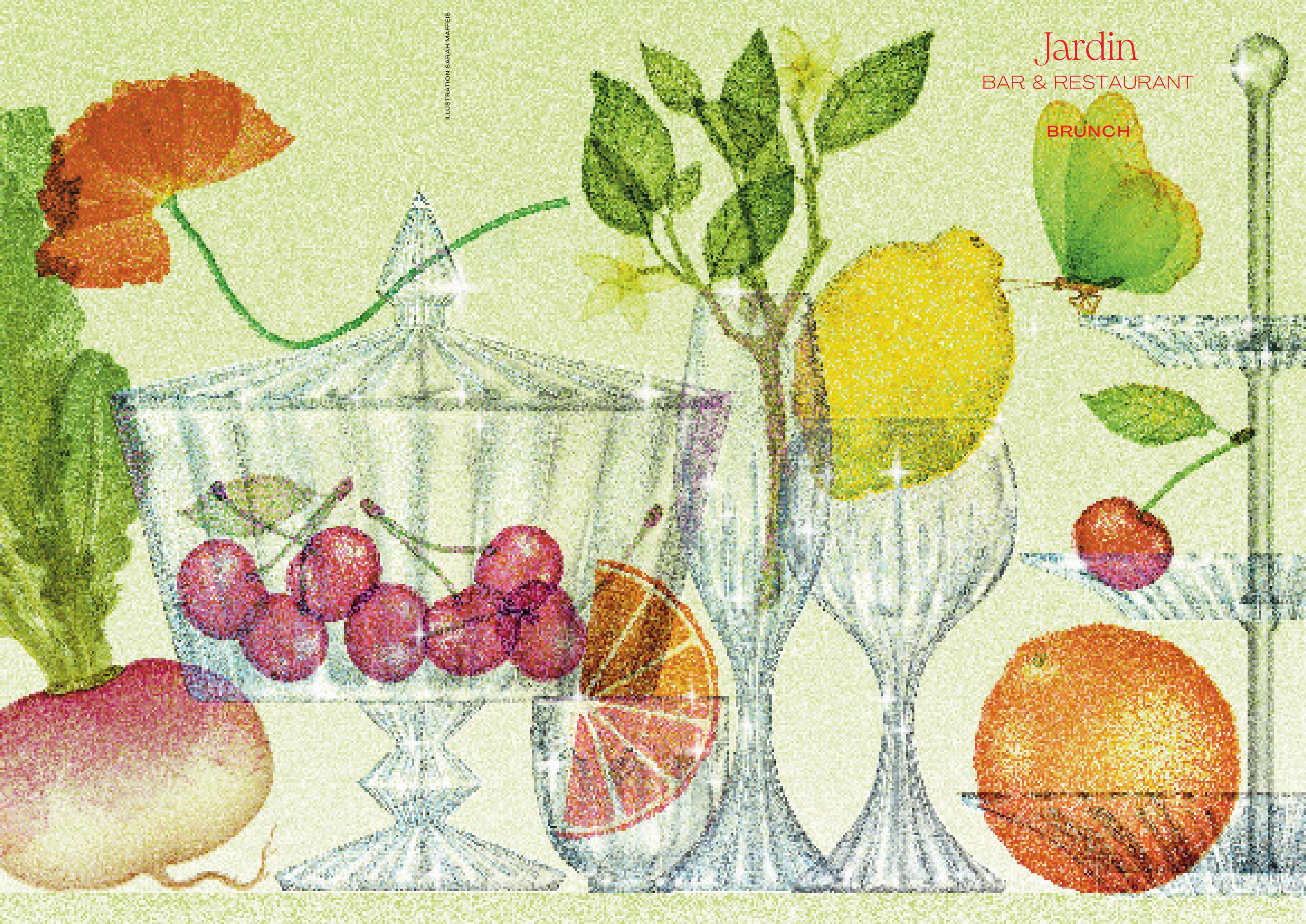


Jardin
BAR & RESTAURANT
BRUNCH

ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS



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, à la tomate

Fromages affinés

CHAUD

Epaule d'agneau rôtie, abricots,

côte de romaine à la César & pomme purée

ou

Faux-filet de boeuf Jersiais, béarnaise aux fleurs

SUPPLÉMENT 15€

ou

Courgettes étuvées, salade d'herbes, sauce tahini

DESSERT

Salade de fraises, menthe, crème crue

Clafoutis aux cerises

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 - 1^{er} Cru Rosé Prestige - Duval-Leroy 26€

VIN

15 CL

BLANC

2024 - Anjou - Thibaud Boudignon 16€

2025 - Sancerre - Signature - Pascal Jolivet 16€

2022 - Marsannay - Louis Latour 22€

2024 - Condrieu - Les Rouelles - Domaine Vallet 20€

2024 - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand 18€

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 - Chassagne-Montrachet - Louis Latour 26€

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

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

Maison Cassagne & Vitailles 18€

2022 - Bordeaux - Tempo d'Angelus 20€

BIÈRE

33 CL

Gallia, Western Ipa 12€

Gallia, Champ Libre 12€

Prix nets en euro, taxes et service compris.
Nous garantissons l'origine de nos viandes, poissons et mollusques,
disponibles sur simple demande.
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.
Été 2026