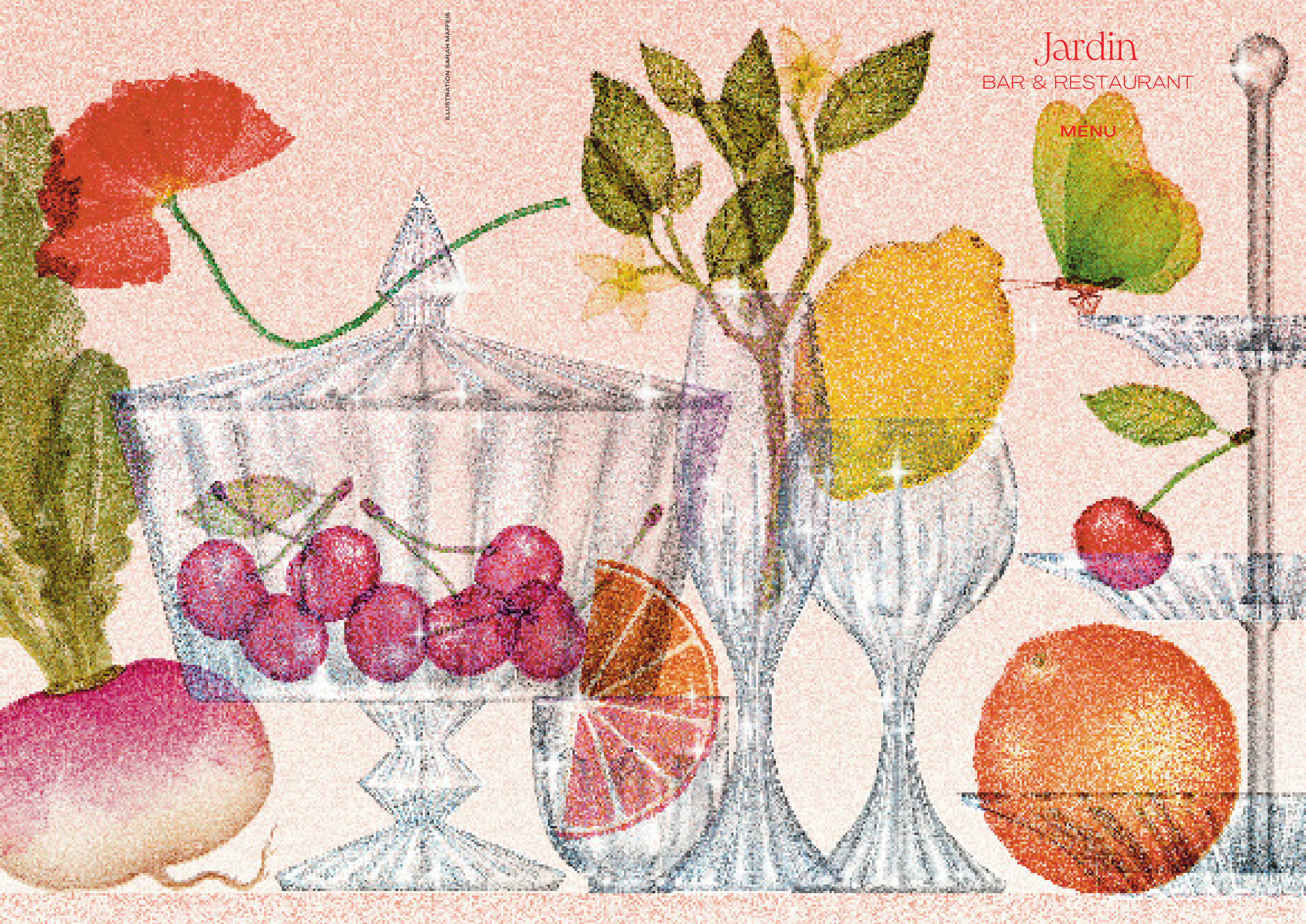


ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

Jardin

BAR & RESTAURANT

MENU



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 - Cedratus - Likoria

Chartreuse verte

Cassis - L'Aventure - David & Arnaud Lavantureux

Grenade - Punica - 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€

Aubergine fumée et confite, poutargue, salicorne 28€

Tomates multicolores, fêta, 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€

Courgettes étuvées, salade d'herbes, sauce tahini 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

Caponata

DESSERT

18€

Clafoutis aux cerises

Pêche pochée à la verveine, glace pistache

Framboises, chia au lait de coco, sorbet herbes fraîches

Gâteau tiède au chocolat de notre Manufacture

COUPE GLACÉE 18€

Glace aux trois vanilles «noyée de café», praliné

Kakigōri, crème mi-montée

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^{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