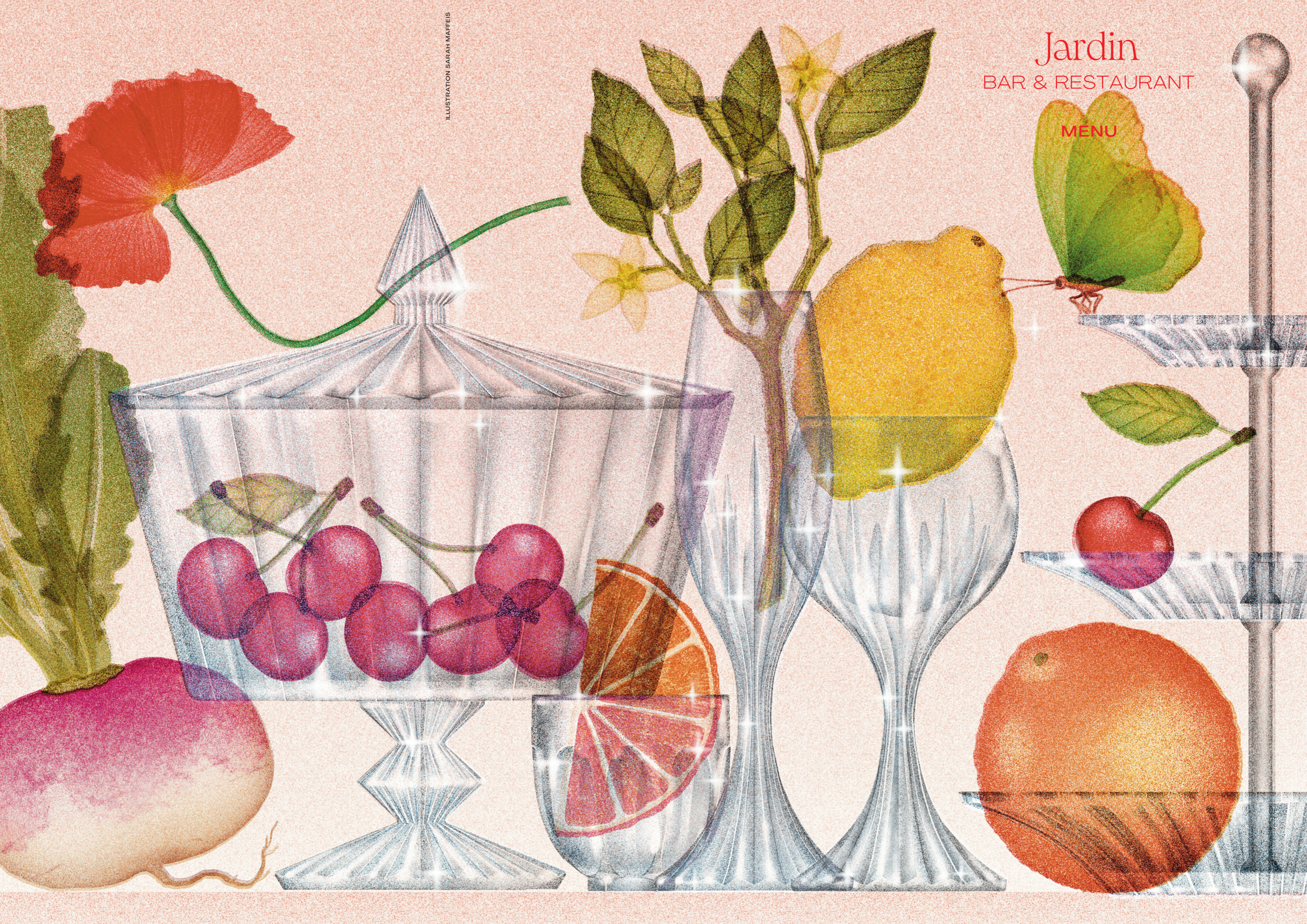


ILLUSTRATION SARAH MAFFEIS

Jardin

BAR & RESTAURANT

MENU



COCKTAIL

18€

SAGITTAIRE 6,5 CL

Pisco, eau de vie de framboise, curcuma blanc, citron vert, vanille, sauge

SANGRIA ANDALOUSE 7,5 CL

Blend de vins de Xérès, liqueur de fruit de la passion, mezcal, mastiha, vinaigre de miel, bitter orange

DJINN AND TONIC 16 CL

Gin, yuzushu, verjus, milky oolong, tonic

NORROIS SPRITZ 12 CL

Saint Germain, Xérès, Suze, Poiret, bitter Peychaud's

POACEAE COLADA 12 CL

Liqueur de pandan, Caltados, Champagne, fromage blanc, jus de citron vert, blanc d'œuf

54120 7 CL

Rhum des caraïbes, crème d'abricot, Xérès, jus de citron vert, shiso vert

GARDEN SOUR 8,5 CL

Angostura bitter, rhum, liqueur de fraise, jus de citron jaune, sirop d'agave, basilic, blanc d'œuf

JMF NEGRONI 8 CL

Gin, saké, Campari, amaro, champignons

SANS ALCOOL

16€

LA ROUTE ROUGE 9 CL

Amer sans alcool à l'orange, verjus de raisin, épices, fruits rouges, sirop d'agave, citron vert, poivron rouge, basilic

CANDELABRE DU TSAR 9 CL

Rosé sans alcool, verjus de raisin, fruits rouges, vanille, vinaigre de géranium, concombre

ENTRÉE

Navets à la rose Baccarat 18€

Courgettes violon, féta, poutargue 20€

Burrata, fèves, petits pois, menthe 24€

Asperges blanches à cru, condiment d'olives 26€

Tartare de thon au piment doux, baies de goji 32€

Salade frisée à la César 26€

Croissant roll à l'artichaut, 'nduja 22€

Coquillettes jambon/Comté/vin jaune 24€

Croque-monsieur jambon/pecorino/roquette 26€

PLAT AU BARBECUE

Pain perdu de homard bleu, fenouil à cru 48€

Epaule d'agneau de lait confite aux aromates 38€

Poulet jaune mariné au yaourt et au paprika fumé 32€

Entrecôte de boeuf Jersiaise, béarnaise aux fleurs 48€

À PARTAGER

Poitrine de canard des Landes à la flamme

De 2 à 4 personnes 32€ par pers

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNÉ
D'UNE GARNITURE AU CHOIX

Légumes verts étuvés

Riz aux épices douces

Purée de pomme de terre

Haricots géants à l'orange

Cœur de laitue, sauce César

DESSERT

18€

Clafoutis à la rhubarbe

Tarte pomme et poire

COUPE GLACÉE

Affogato

Chocolat, café

Fraises, sorbet aux herbes, crème crue

Sorbet agrumes, Campari, basilic

VIN & CHAMPAGNE AU VERRE

CHAMPAGNE

12 CL

NM - Brut Impérial - Moët & Chandon 20€

NM - Rosé - R.021 - Lallier 25€

VIN

15 CL

BLANC

2022 - Marsannay - Louis Latour 18€

2023 - Bordeaux - Le Merle Blanc de Château Clarke 14€

2023 - Sancerre - Signature - Pascal Jolivet 16€

ROSÉ

2023 - Côtes de Provence - Prestige - Minuty 12€

2023 - Bandol - Château Pibarnon 18€

ROUGE

2023 - Rully - Chaponnières - P.&M. Jacqueson 16€

2018 - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets 14€

BIÈRE

33 CL

Gallia, Western Ipa 15€

Gallia, Champ Libre 15€

SANS ALCOOL

33 CL

Brulo, sabro Galaxy Ddh Ipa 15€

To ØI City, Implosion 15€

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 et italienne du 'nduja 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 2025