

Our wine glasses - 14 cl

White Wine

IGP Pays D'OC	2021	Famille Fourel - Chardonnay	6 €
Vin de France	2021	Cellier Du Pic - Rouquet's Viogner	5 €
Côte de Gascogne	2021	Domaine de Picardon - Vin moelleux	6 €

Red Wine

IGP Pays D'OC	2021	Famille Fourel - Grenache	6 €
IGP Coteaux du Salagou	2023	Domaine de Ferrusac - Coste Rousse - Grenache Chenançon	7 €

Rose Wine

IGP Pays D'OC	2022	Domaine Peyra By Francois Fourel - 100% Gris de Grenache	5 €
---------------	------	---	-----

APERITIFS

Ricard, Pastis 51	4cl	6 €
Whisky, Gin	4cl	8 €
Kir	14cl	6 €
Kir Royal	12cl	13 €
Suze	6cl	7 €
Martini Blanc, Rouge	6cl	7 €
Coupe de Champagne	12cl	14 €

COCKTAILS - 12€

Le Petit Jardin - 14cl	
<i>Prosecco, Elderflower liquor, Sparkling water, Lemon and Fresh mint</i>	
Apérol Spritz - 14cl	
<i>Aperol, Prosecco, Orange slice, Sparkling water</i>	
Gin tonic - 7cl	
<i>Gin, Tonic, Juniper Berries, Yellow Lemon</i>	
Moscow/London Mules - 7cl	
<i>Vodka or Gin or Rhum, Ginger Beer, Green Lemon Juice</i>	
Cocktail Passion - 7cl	
<i>Rhum, Amaretto, Pineapple Juice, Passion Fruit Purée</i>	
Red Berry Cocktail - 14cl	
<i>Rhum, Martini Rossato, Blackberry Cream, Prosecco, Sparkling water</i>	
Cocktail Summer Vanilla - 14cl	
<i>Vanilla infused vodka, Peach cream, Strawberry juice, Honey, Lemon juice, Basil</i>	
Mojito Princier Hibiscus - 14cl	
<i>Rhum, Lemon, Cane sugar, Prosecco, Mint, Hibiscus</i>	

MOCKTAILS - 14cl

Citronnade du Petit Jardin	9 €
<i>Lemon juice, cane sugar, fresh mint</i>	
Virgin Mojito	10 €
<i>Rhum without alcohol, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	

CHAMPAGNE LANSON

Le Black Label Brut	80 €
Le Rosé	100 €
Le Green Bio	115 €
Le Blanc de Blanc	135 €

DRAUGHT BEER 25 cl - 4, 50€ / 50 cl - 8 €

Estaminet

BEERS 33 cl

Blanche Gorge Fraîche	7 €
Micro-brasserie BDL	6 €

TRADITIONAL SOFT DRINKS

Coca Cola	33 cl	4.5 €
Coca Zéro	33 cl	4.5 €
Ice Tea	25 cl	4.5 €
Schweppes Agrumes, Tonic	33 cl	4.5 €
Milles Limonette	33 cl	4.5 €
Badoit	33 cl	4.5 €

FRUIT JUICES - Pago

Apple juice	25 cl	5 €
ACE juice	25 cl	5 €
Orange juice	25 cl	5 €
Strawberry juice	25 cl	5 €

WATERS

Evian	50cl	4 €
	100cl	6 €
Badoit (sparkling water)	50cl	4 €
	100cl	6 €
Chateldon (sparkling water)	75cl	8 €

HOT DRINKS

« Café Perle Noire Blend »	
Espresso	3 €
Double Espresso	5 €
Capuccino	4 €

TEA AND INFUSION MAISON RICHARD

Sencha, Mint, Ceylan, Earl Grey	4 €
Verbena infusion, Lime infusion	4 €



L'ATELIER

du petit jardin



Un moment à partager !

To begin this gastronomic journey, we offer you a selection of degustation plates full of flavour and delicious food to enjoy together ... « or not ».

- Sashimi gravlax of pollack, horseradish and long turnip* 15 €
- Espuma with potatoes, garlic and parsley, broccoli tartar and anchovy butter 13 €
- Homemade roasted gnocchi potatoes in butter, meat juice and tartufata * 14 €
- Hot and cold around the lentil, soft-boiled egg and wild garlic 12 €

For the most adventurous, stimulate your palates and continue your gastronomic voyage, "Solo" or together with a beautiful unique piece to share.

- Marinated sardine fillets with Cévennes onion, lemon sage pesto* 24 €
- Cod a la plancha, pea purée, ginger, basil, peanut crumble 22 €
- Roast duck breast, zucchini puree, olives and pistachios, top carrots, vegetable juice 22 €
- Aiguillette Baronne de Galice Maturée, mashed potatoes, veal juice* 23 €
- Vegetarian toast, Rosso pesto, Cévennes Moissac, caramelised onions, mushrooms 18 €

Unique prestige pièces

- 1 kg French beef T-bone, served with homemade béarnaise sauce (2 pers.) 90 €
- Roasted whole sea bass 600/800 with aromatics, lime hollandaise 48 €

A sweet or salted ending to this voyage

- Selection of French cheeses 8 €
- Salted butter caramel shortbread with peanuts and homemade Snickers ice cream* 9 €
- Paris Brest with praline ice cream* 9 €
- Atelier meringue, rhubarb espuma, strawberry tartare and salicornia 9 €
- Macaron with a lemon twist and verbena, verbena ice cream 10 €

For a culinary voyage with several destinations, we invite you to choose from the menu:

Menu 39€

Starter

-

Main Course

-

Dessert

Wearing * on our menu

White Wine

Vin de France		
2022	Mas des Quermes - Le perdreau de l'année	28 €
2022	Henri Bourgeois - Petit bourgeois sauvignon	29 €
Vin de pays coteaux de l'Ardèche		
2022	Maison L. Latour - Ardèche Chardonnay	33 €
IGP Pays d'Oc		
2022	Mas Des Brousses	43 €
AOP Languedoc		
2019	Clos D'Elle-Rouvière - Blanc roussanne	31 €
AOC Vouvray		
2021	Vignoble Alain Robert - Empreinte	32 €
IGP Côtes Catalanes		
2021	Roc Des Anges - Llum	58 €
Bourgogne		
2021	Domaine J.M. Boillot	68 €

Red Wine

IGP Pays d'Hérault		
2022	Mas des Quermes - Le Blaireau	24 €
Pic Saint Loup		
2021	Héritage Du Pic Saint Loup - Tour de pierre	37 €
AOP Terrasses du Larzac		
2022	Domaine de Ferrussac - Les Renardières	38 €
AOP Grés de Montpellier		
2020	Clos d'Elle - A Huis clos	39 €
IGP Pays d'oc		
2021	Domaine Gayda - Chemin de Moscou	48 €
AOP Minervois-la-Livinière		
2015	Clos Centeilles - Le clos	60 €
AOP Châteauneuf-du-pape		
2020	Bosquet des Papes	90 €

Rosé Wine

Vin De France		
2022	Domaine de La Grande Sieste - Rose de Rêve	26 €
AOP Côtes de Provence		
2022	Domaine Gavoty - Grand classique	36 €
2022	Miraval - Jolie-Pitt et Perrin	56 €