

*Un bon repas ne commence jamais sans un bon cocktail.
Notre chef barman vous suggère ses créations et saura vous
conseiller parmi une sélection de vins de région, pour faire de
cette pause, un moment agréable à partager en famille ou
entre amis.*



Le Bistrot

du petit jardin

Nos Créations - 16 €

ABRICOTHYM

Gin au thym maison, nectar abricot, sirop de gingembre,
jus de citron

CAMPARI DES ÎLES

Rhum Brun, miel, campari, jus ananas

ROUGE D'ÉTÉ

Vodka, infusion de verveine, purée de framboise, jus de
citron vert

LA MADELEINE

Amaretto, jus d'ananas, jus de citron jaune

*"Vous embarquerez pour **un voyage culinaire** à
travers **les 5 continents** : des plats colorés qui ont fait
le tour du monde, qui mettent en **éveil vos sens** et qui
se savourent les yeux fermés !*

*Une gastronomie **épurée, simple et goûteuse**, pour le
bonheur de vos papilles. Aux beaux jours, vous
profiterez de notre terrasse ombragée."*

Clément Gueudré

VENEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE

Petit Jardin

Les entrées

Velouté de laitue au raifort, chips de riz, crème citron Granny Smith – 11 € (SG)

Gravlax de lieu et dorade, autour de la framboise – 15 € (SG)

Accras de morue sauce thaï cacahuètes, légumes croquants – 15 €

Falafels et compotée d'oignons, crème de menthe et citron – 15 € (SG)

Brochette de kefta de bœuf et son « batbout » sauce orange – 13 €

Tortillas à la langue de bœuf avocat, condiment « pebre » légumes croquants – 12 € (SG)

Crevettes en tartare et grillées, croustillant de riz condiment piment – 11 € (SG)

Les plats

Linguines au chorizo et crevettes – 22 €*

Aile de raie à la Grenobloise, risotto crémeux aux poireaux – 23 €

Focaccia de poulpe grillé, servie avec sa salade de mâche – 21€
Chimichurri, mayonnaise au poulpe et tomates confites.

Papillote de lieu et pommes grenailles – 22 € (SG)

Tataki de bœuf mariné au soja, salade de chou chinois, frites – 24 €* (SG)

Porc au caramel et ses légumes sautés façon « chop suey », riz – 21 € (SG)

Épaule d'agneau marinée servie entière – 32 € par pers. (SG)
(Pour deux personnes - Garniture au choix)

Garniture supplémentaire au choix :

Frites Maison – 5 €

Légumes sautés « chop suey » – 5 €

Risotto crémeux aux poireaux – 5 €

Les desserts

Assiette de fromages – 12 €

Le Paris-Brest du Petit Jardin – 11 €

Finger royal chocolat noir, ganaches deux chocolats – 11 €

Pavlova déstructurée, aux fruits de saisons – 11 € (SG)

Café Gourmand – 12 €

Pour un repas décontracté sur le pouce ou un déjeuner d'affaires, nous vous proposons cette formule rapide et gourmande :

Formule Déjeuner 29€

Plats de la carte avec * + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats

Tous nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts



Sans Gluten

