

*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 €

MAÏ THAÏ BIPERRA

Rhum infusé piment maison, sirop d'orgeat, citron vert,
Cointreau, Aperol

CAMPARI DES ÎLES

Rhum Brun, miel, Campari, jus d'ananas

CINABISCUS

Gin, sirop de cannelle, infusion d'hibiscus,
menthe fraîche

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

Samoussas oignon, datte et noix sur une crème aux herbes – 11 €

Sopaipillas et salmi avec une réduction de vin rouge (*galette chilienne à la courge*) – 15 €

Accras de morue sauce sweet chilli, légumes croquants – 15 €

Croustillants de riz avec crevettes en tartare et grillées, condiment piment – 11 €

Croustillant de viande façon kefta, mayo à l'orange et épices cajun – 13 €

Carpaccio de poulpe, sauce vierge, pistaches et grenade, huile verte, confiture de piment – 12 €

Alfajores salés avec tartare de bœuf (*recette traditionnelle*) – 13 €

Les plats

Aile de raie au miso, accompagnée d'un risotto miso-champignons et enoki – 23€

Tajine de lieu accompagné de son "batbout" – 21€ *

Linguines à la truffe, comté et canard séché – 23 €

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

"Asado de tira" confit (*coupé argentin*), sauce chimichurri, accompagné de purée de et de pop-corn – 21 €

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

Garniture supplémentaire au choix :

Frites Maison – 5 €

Légumes de saison – 5 €

Risotto crémeux aux champignons – 5 €

Les desserts

Assiette de fromages – 12 €

Le Paris-Brest du Petit Jardin – 11 €

Cheesecake spéculoos – 11 € 

Madeleine orange sanguine – 11 €

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

