

LES INCONTOURNABLES

NOS ENTRÉES

Trilogie de tomates, mozzarella et pesto	9.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune	10.00
Ficelle picarde	9.00
Salade de gésiers et magrets fumés, vinaigrette de framboises	9.00
Escargots de bourgogne par 6	7.50
12	14.00
Marbré de foie gras de canard aux légumes & chutney de figue	13.00
Terrine de canard au poivre vert, confiture d'oignons rouges	7.50
Friture d'éperlans sauce tartare	11.00

NOS VIANDES

Pièce de bœuf sauce au bleu, frites	18.00
Carpaccio de boeuf, frites et salade (2 assiettes)	17.00
Faux-filet, sauce au bleu, frites et salade	21.00
Côte de boeuf, frites, salade et trio de sauce (Bleu, poivre, tartare)	68.00
Burger du Ô jardin, frites et salade	Simple - 17.00 Double - 20.00
Brochette de boeuf, sauce tartare, frites et salade	19.00
Tartare de boeuf, frites et salade	le classique - 17.00 à l'italienne - 18.00
Magret de canard sauce cassis et légumes de saison	19.00
Brochette de poulet marinées aux citrons vert et herbes fraîches, frites et salade	17.50

NOS POISSONS

Pavé de saumon beurre blanc et salicornes, légumes de saisons	18.00
Dos de cabillaud, sauce safrané et légumes de saison	22.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites salade	18.00
Brochette de poissons, huile vierge & légumes de saison	20.00

Supplément salade 3.00 - Supplément légumes, frites 4.00

MENU ENFANTS

Steak haché ou nuggets de volaille, frites ou légumes de saison
Boisson 25cl (jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, coca-cola)
Les douceurs sucrées : glace deux boules - crêpes au sucre ou Nutella

Chapeaux brodés Ô Jardin au prix de 12,00€

Paniers brodés Ô Jardin au prix de 20,00€

Barques 6,00€ par personne

Prix nets

12.00

MENU À 30 EUROS

Trilogie de tomates, mozzarella et pesto
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune
Ficelle picarde
Salade de gésiers et magrets fumés, vinaigrette de framboises
Escargots de bourgogne par 6
Marbré de foie gras de canard aux légumes & chutney de figues (supp 3€)
•••
Pavé de saumon beurre blanc et salicornes, légumes de saison
Pièce de bœuf sauce au bleu, frites et salade
Magret de canard sauce cassis, légumes de saison
Burger du Ô jardin, frites
Brochette de poulet marinée au citron vert et herbes fraîches, frites et salade
•••
Salade de fruits frais
Tarte tatin, glace vanille
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Tiramisu aux fruits rouges

NOS SALADES

La Caesar au poulet croustillant - 17.00

(Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et herbes fraîches)

La fraîcheur - 18.00

(Mesclun de salade, tomates cerises, crevettes, haddock fumé, saumon fumé, suprêmes d'orange et de pamplemousse, croûtons et vinaigrette d'agrumes)

Le brick de chèvres et pommes - 17.50

(Mesclun de salade, tomates cerises, noix, jambon cru et brick de pommes, chèvre miel et vinaigrette de miel balsamique)

La poke bowl - 17.50

(Riz, saumon, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke)

La belle italienne - 18.00

(Trilogie de tomates, burrata, roquette, pesto, melon et jambon de pays)

NOS PLANCHES

La planche d'onglet de boeuf, frites et sauce tartare - 17.00

La planche de fritures d'éperlans - 11.00

La planche de charcuterie (2 à 3 personnes) - 18.00

(Jambon de Serrano, rosette, chorizo, jambon blanc)

La planche mixte (2 à 3 personnes) - 18.00

(Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur)

La planche mixte XXL (4 à 5 personnes) - 28.00

La planche tapas - 18.00

(Beignets de calamars, accras, sticks de mozzarella, oignons rings)

La planche gourmande - (2 à 3 pers) - 18.00 (5 à 6 pers) - 28.00

(Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries)

La planche de légumes croquants et sauce blanche aux herbes fraîches

(2 à 3 pers) - 15.00

Prix nets

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages et salade verte (Saint Maur, Reblochon, Comté)

NOS DESSERTS

Tarte Tatin et boule de glace vanille	7.50
Soupe de fraises à la menthe fraîche et boule de glace yaourt	8.00
Profiteroles au chocolat chaud	8.50
Tiramisu aux fruits rouges	8.00
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille	7.50
Crème brûlée	7.00
La planche gourmande (2 à 3 personnes) - 18.00 (5 à 6 personnes) - 28.00	
(Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries)	
Café gourmand	8.50
Salade de fruits frais	8.50
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	8.00

NOS GLACES

1 boule : 3.00 / 2 boules : 5.50 / 3 boules : 6.50

Glaces

Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco, yaourt, café.

Sorbets

Framboise, cassis, mangue, citron jaune, pêche de vigne, passion, fraise

Dame blanche

Chocolat ou café liégeois

Colonel (Sorbet citron et vodka)

Fraise melba

Banana split

Supplément chocolat chaud ou crème fouettée 1.50

LES CHAUDS

Espresso	2.00	Cappuccino	4.00
Café allongé	2.00	Décaféiné	2.00
Grand café	3.80	Thé	3.50
Café crème	2.10	Infusion	3.50
Grand crème	4.00	Irish coffee	8.50
Chocolat chaud	4.00		

LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier (4cl)	6.00
Eau de vie de poire, Mirabelle, Framboise (4cl)	6.00
Get 27, Get 31 (4cl)	6.00
Bailey's (4cl)	6.00
Limoncello (4cl)	6.00

Une sélection de rhums et de whisky est disponible sur demande au bar (4cl)

Nos prix varient entre 6€ et 12€

Prix nets