

LES APERITIFS

Ricard (2cl)	3.50	Kir vin blanc (12cl)	3.50
Martini rouge ou blanc (6cl)	3.50	Whisky Ballantine's (4cl)	7.50
Muscat, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	3.50	Whisky Ballantine's (4cl) +soft	8.00
Kir royal (12cl)	11.00	Coupe de champagne Louis Varancy (15cl)	10.00
Kir pétillant (12cl)	8.00	Américano (15cl)	8.00
		Sélection de whisky (4 cl) au bar de 8.00 à 20.00	

LES COCKTAILS

Mojito (Rhum blanc, feuille de menthe, cassonade, citron)	8.00	Lemon spritz (Limoncello, prosecco, eau pétillante, citron, menthe)	8.00
Mojito aux fruits (Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion)	9.00	St Germain Spritz (St Germain, prosecco, eau pétillante, citron)	9.00
Bora bora (Rhum, Goyave, jus ananas, grenadine)	8.00	Blue Sail (Vodka, crème de framboise, curaçao, Limonade, pulco)	9.00
Ti-punch blanc ou ambré (Rhum, citron vert, sucre de canne)	6.50	Piña colada (Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas)	9.00
Spritz (Prosecco, apérol, eau pétillante)	7.00		
Caïpirinha (Cachaça, cassonade, citron)	8.00		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL (30cl)

Bella Luna (jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine)	7.00
Virgin Mojito (menthe, citron vert, eau pétillante, limonade, jus de citron vert)	7.00
Blueberry (jus de Cranberry, jus d'orange, sirop de myrtille, limonade)	7.00

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
St Omer	3.50	4.40	6.40
Goudale	4.10	5.40	8.00
Goudale rouge	4.40	5.70	8.40

LES SOFTS

Jus de fruits (25cl) (Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise)	3.50	Perrier (33cl)	3.70
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	3.50	Aqua Chiara plate (50cl)	3.50 (75cl) 4.50
Orangina (25cl)	3.50	Aqua Chiara gazeuse (50cl)	3.50 (75cl) 4.50
Ice tea (25cl)	3.50		
Schweppes (25cl)	3.50		
Schweppes agrumes (25cl)	3.50		
Limonade (25cl)	3.50		
Diabolo (25cl)	3.70		

L'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération.


Prix nets

CARTE DES VINS

* VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moment de plaisir	3.60	18.00
Saint Chinan bio 		19.00
Insolence IGP	4.50	24.00
Château roubine AOP		28.00
Château Minuty M AOP		39.00
Moment de plaisir IGP	Le magnum 1,5L	35.00
Puech AOP		32.00
	Le magnum 1,5L	65.00
	Jéroboam 3L	150.00

* VINS BLANCS

Chardonnay IGP	3.50	17.00
Tariquet VP Gascogne	3.50	19.00
Tariquet Première grives	5.00	26.00
Viognier bio IGP 		19.00
Bourgogne aligoté AOC	4.50	25.00
Petit chablis AOP	5.50	29.00
Chablis AOP		33.00
Saint Véran AOC		40.00
Meursault AOP		90.00

* VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP		17.00
Bordeaux 1ere côte de Blaye AOP		21.00
Brouilly AOP		28.00
Saumur Champigny	4.50	24.00
Pinot Noir IGP	4.50	23.00
Pic saint Lou AOC	4.50	27.00
Lussac saint Émilion AOP	4.50	26.00
Crœze Hermitage AOP		36.00
Haut médoc AOC		36.00
Château Latour AOP		25.00
Sancerre rouge AOP		38.00

* CHAMPAGNES

Magnum Mumm (1,5L)	145.00
Mumm Brut AOP	70.00
Louis Varancy Brut AOP	55.00
Ruinart Brut AOP	90.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP	130.00

L'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération.

Prix nets



FACEBOOK
ÔJardin
 INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage

LES INCONTOURNABLES

NOS ENTRÉES

Tartare de saumon, pomme granny smith, aneth et citron	10.00
Foie gras de canard à l'armagnac, pain brioché et chutney de figues	15.00
Pavé de saumon fumé à la ficelle, crème fouettée aux herbes	13.50
Escargots de Bourgogne	x6 8.50 x12 17.00
Salade de gésiers et vinaigre de framboises	10.00
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel	12.00
Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail	13.00
Ficelle picarde	10.00
Terrine de canard	9.00
🍷 Tartare de betteraves au chèvre et aux herbes fraîches	9.00
🍷 Soupe de légumes du moment	8.00

NOS PLANCHES

Planche tapas	19.00
Beignets de calamars, acras, sticks de mozzarella, oignons rings	
Planche mixte (2 à 3 personnes)	19.00
Charcuteries et fromages	

CÔTÉ MER

Huîtres	x6 15.00	x9 22.50	x12 26.00
Assiette de bulots et mayonnaise	11.00		
Assiette de crevettes et mayonnaise	13.50		
Assiette de la mer (huîtres, bulots, crevettes)	25.00		
Soupe de poissons	10.00		
Fritures d'éperlans, sauce tartare	11.00		

NOS SALADES

La Caesar	18.00
Romaine, parmesan, oeuf dur, croûtons, poulet pané	
Le poke bowl	18.00
Riz, saumon, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke	
🍷 Le poke bowl végété	15.00
Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke	
La Périgourdine	19.50
Bloc de foie gras, magret, gésiers, terrine de canard, vinaigrette de framboises	

NOS POISSONS

Pavé de saumon au beurre blanc, légumes de saison	19.00
Dos de cabillaud sauce aux herbes, légumes de saison	22.00
Tartare de saumon, pommes granny smith, aneth et citron, frites et salade	19.00
Choucroute de la mer	24.00
Moules, crevettes, haddock fumé, saumon, cabillaud	
🍷 Ravioles végétariennes, sauce au fromage	17.00

Supplément salade 3.00 - Supplément légumes, frites 4.00

Prix nets

MENU À 33 EUROS

Les entrées

Tartare de saumon
Terrine de canard
Foie gras (supplément 5€)
Soupe de poissons
Salade de gésiers
Escargots x6
Ficelle picarde
Huîtres x6 (Supplément 3 €)

Les plats

Filet mignon
Suprême de volaille
Confit de canard
Souris d'agneau (supplément 5€)
Pavé de saumon
Pièce de bœuf
Burger simple
Rognons de veau

Les desserts

Tiramisu
Moelleux
Nougat
Baba au rhum
Tarte tatin
Profiterolles
Crème brûlée

NOS VIANDES

Faux-filet sauce poivre, frites et salade	21.00
Pièce de bœuf sauce bleue, frites et salade	18.00
Côte de bœuf, trio de sauces (bleue, poivre, tartare), frites et salade	75.00
Burger du ÔJardin, frites et salade	Simple 18.50 Double 22.00
Rognons de veau façon grand-mère flambée au cognac, gratin de pommes de terre	18.00
Confit de canard, poelée pomme de terres	18.50
Suprême de volaille jaune, sauce forestière et purée	18.00
Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne, frites	17.50
Souris d'agneau au thym, purée de pommes de terre maison	22.00

LES PLATS DE NOS GRANDS-MERES

Blanquette de veau à l'ancienne, riz	19.00
Langue de bœuf sauce tomates et cornichons, purée de pommes de terre maison	17.50
Foie de veau au vinaigre de Xéres, purée de pommes de terre maison	19.00

CÔTÉ MONTAGNE

Raclette aux 3 parfums (ail des ours, nature et fumée) de Chez Planchon	
Assortiment de charcuteries, de pommes de terre et de salade	25.00
Fondue bourguignonne, gratin de pommes de terre et salade	22.00
Fondue savoyarde, assiette de jambon blanc et salade verte	24.00
Supplément fromages à raclette ou viande	12.00

MENU ENFANTS

Steak haché ou nuggets de volaille, frites ou légumes de saison	
Boisson 25cl (jus de fruits, diabolos, sirop à l'eau, coca-cola)	
Les douceurs sucrées : glace deux boules - crêpes au sucre ou Nutella	12.00

Chapeaux brodés Ô Jardin au prix de 12.00
Paniers brodés Ô Jardin au prix de 20.00
Barques 7.00 par personne adulte / 5.00 par enfant de - de 12 ans

Prix nets

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages, mesclun de salades	12.00
--	-------

NOS DESSERTS

Baba au rhum, glace vanille	9.00	avec Shooter de Rhum	12.00
Citron givrée	7.50	avec Shooter de vodka	10.50
Tiramisu aux marrons	10.00		
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	9.50		
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	8.00		
Café ou thé gourmand	9.50		
Pain perdu brioché, glace vanille	8.50		
Tarte tatin, glace vanille	8.50		
Crème brûlée	8.50		
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat chaud	9.00		

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

Dame blanche	7.50
Chocolat ou café liégeois	7.50

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)	7.00
Eau de vie de poire, Mirabelle, Framboise (4cl)	7.00
Get 27, Get 31 (4cl)	7.00
Bailey's (4cl)	7.00
Limoncello (4cl)	7.00

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

Nos prix varient de 8 à 20 euros

Prix nets