

## LES APERITIFS

Ricard (2cl)	4.00	Kir vin blanc (12cl)	4.00
Martini rouge ou blanc (6cl)	4.00	Whisky (4cl)	7.00
Muscat, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	4.00	Whisky (4cl) +soft	8.00
Kir royal (12cl)	11.00	Coupe de champagne	
Kir pétillant (12cl)	8.00	Veuve Clicquot (15cl)	13.00
Américano (15cl)	8.00	Louis Varancy (12cl)	10.00

Sélection de whisky (4 cl) au bar de 8.00 à 20.00

## LES COCKTAILS

<b>Le Ôjardin</b> Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pommes, prosecco, sirop de curaçao	9.00	<b>Spritz</b> Prosecco, apérol, eau pétillante	9.00
<b>Gin fizz</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante	9.00	<b>Garden spritz chandon</b> Vin pétillant Chandon, écorces naturelles d'oranges, herbes et épices	9.00
<b>Mojito</b> Rhum blanc, feuille de menthe, cassonade, citron	10.00	<b>Spritz rose</b> Sirop de rose, liqueur de rose, prosecco, eau pétillante	10.00
<b>Mojito aux fruits</b> (1 fruit au choix) Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion	11.00	<b>Lemon spritz</b> Limoncello, prosecco, eau pétillante, citron, menthe	10.00
<b>Moscow mole</b> Vodka, citron, ginger beer	9.00	<b>St Germain Spritz</b> St Germain, prosecco, eau pétillante, citron	10.00
<b>Bora bora</b> Rhum, Goyave, jus ananas, grenadine)	9.00	<b>Piña colada</b> Rhum, jus d'ananas, purée de coco, vanille	9.00
<b>Ti-punch blanc ou ambré</b> Rhum, citron vert, sucre de canne	7.00	<b>Caïpirinha</b> Cachaça, cassonade, citron	8.00

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL (30cl)

La vie est belle Planteur des îles, jus de citron vert, grenadine	8.00
Virgin Mojito Menthe, citron vert, eau pétillante, limonade, jus de citron vert	8.00
Le Marrachi Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pommes, limonade, sirop de curaçao	8.00

## LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl		25cl	33cl	50cl
St Omer	3.60	4.50	6.50	Monaco	4.70	5.80	8.60
Goudale	4.10	5.40	8.00	Picon bière	4.70	5.80	8.60
Goudale rouge	4.40	5.70	8.40	Panaché	4.70	5.80	8.60
Belzebuth blanche	4.40	5.70	8.40	Heineken (sans alcool)	4.50		

## LES SOFTS


Jus de fruits (25cl) (Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise)	4.00	Perrier (33cl)	4.70
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	4.00	Vittel	(25cl) 3.50 (50cl) 4.50 (1L) 5.50
Orangina (25cl)	4.00		
Ice tea (25cl)	4.00		
Schweppes (25cl)	4.00		
Schweppes agrumes (25cl)	4.00	San Pellegrino	(50cl) 4.00 (1L) 5.00
Limonade (25cl)	4.00		
Diabolo (25cl)	4.20		

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


Prix nets

## CARTE DES VINS

### VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moment de plaisir	4.00	20.00
Saint Chinan AOP bio 		19.00
Insolence IGP	4.80	24.00
Château roubine AOP		29.00
Château Minuty M AOP		39.00
Moment de plaisir IGP	Le magnum 1,5L	45.00
Puech AOP	75 cl	45.00
	Le magnum 1,5L	65.00
	Jéroboam 3L	150.00

### VINS BLANCS

Minuty M AOP		39.00
Chardonnay IGP	4.00	20.00
Tariquet VP Gascogne	3.50	19.00
Tariquet Première grives	5.20	26.00
Viognier bio IGP 		19.00
Bourgogne aligoté AOC	5.00	25.00
Petit chablis AOP	6.00	30.00
Chablis AOP		35.00
Meursault AOP		90.00

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP		18.00
Bordeaux 1ere côte de Blaye AOP		21.00
Brouilly AOP		28.00
Saumur Champigny	4.80	24.00
Pinot Noir IGP	4.50	23.00
Pic saint Lou AOC	6.40	32.00
Lussac saint Émilion AOP	5.00	26.00
Croze Hermitage AOP		36.00
Haut médoc AOC		41.00
Sancerre rouge AOP		45.00

### CHAMPAGNES

Veuve Cliquot AOP		90.00
Veuve Cliquot AOP magnum (1,5L)	75 cl	220.00
Louis Varancy Brut AOP		55.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP		130.00

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

Prix nets



FACEBOOK  
ÔJardin  
INSTAGRAM  
o\_jardin\_hortillonage

## NOS ENTRÉES

Trilogie de tomates, mozzarella et pesto	10.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune	10.00
Ficelle picarde	10.00
Marbré de foie gras de canard & chutney de figues	15.00
Friture d'éperlans, sauce tartare	12.00
Millefeuille d'aubergines tomates et mozzarella	10.00
Salade de gésiers, vinaigrette de framboise	11.00
La sardine en boîte et pain de campagne	10.00

## NOS VIANDES

Carpaccio de boeuf, frites et salade (2 assiettes)	18.00
Entrecôte 300 g, beurre Maître d'hôtel, frites et salade	28.00
Bavette, sauce aux échalotes	18.00
Brochette de bœuf, frites et salade	21.00
Tajine de poulet et légumes au citron confit et olive	19.00
Travers de porc jus au miel et thym frais, grenailles	18.00
Burger du Ô jardin, frites et salade	Simple - 18.50 Double - 22.00
Salade, tomates, oignons rouges, crispy, cheddar, steak haché	
Tartare de boeuf	Classique 19.00
	Italien (tomates séchées, parmesan et pesto) 20.00
	Thaï (menthe, coriandre, sauce sésame). 20.00

## NOS POISSONS

Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade	19.00
Brochette de poissons (cabillaud, saumon, haddock), huile vierge, légumes de saison	21.00
Dos de cabillaud, bouillon thaï et wok de légumes	25.00
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison	19.00
Plancha de crevettes sautées à l'ail, jus citronné et riz basmati	20.00
☑ Ravioles aux 3 fromages, huile d'olives et tomates séchées.	

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 : Esquimau - crêpes au sucre ou Nutella

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

13.00

## MENU À 35 EUROS

Trilogie de tomates, mozzarella et pesto  
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune  
Ficelle picarde  
Millefeuille d'aubergines, tomates et mozzarella  
Marbré de foie gras de canard aux légumes & chutney de figues (supp 5€)  
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises

Burger du Ô jardin, frites  
Tajine de poulet et légumes au citron confit et olives  
Travers de porc, jus au miel et thym frais, pommes de terre grenailles  
Bavette, sauce aux échalotes  
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison  
Carpaccio de boeuf, frites et salade (2 assiettes)

Salade de fruits frais  
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud  
Crème brûlée  
Pain perdu brioché, glace vanille  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

## NOS SALADES et TARTINES

**La Caesar au poulet croustillant - 18.00**

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

**La fraîcheur - 19.00**

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

**La poke bowl - 19.00 - Végé 17.00 (sans saumon)**

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

**Belle italienne - 19.00**

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

**Ma Nath 19.00**

Boullgour, petits pois, feta, citron confit, menthe

**Tartine Avocado toast 18,50**

Pain de campagne, avocat, saumon et oeuf sur le plat

**Tartine chèvre 18,50**

Chèvre frais, jambon fumé, figues et noix

## NOS PLANCHES

**La planche de fritures d'éperlans - 12.00**

**La planche de charcuterie (2 à 3 personnes) - 20.00**

Jambon de Serrano, rosette, chorizo, jambon blanc

**La planche mixte (2 à 3 personnes) - 22.00**

Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur

**La planche mixte XXL (4 à 5 personnes) - 38.00**

**La planche tapas - 22.00 - Tapas XXL - 38.00**

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

**La planche gourmande - (2 à 3 pers) - 22.00**

Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries

**La planche de légumes croquants et sauce blanche aux herbes fraîches (2 à 3 pers) - 17.00**

**Les tartinables de ma Nath - 20.00**

Roquette et citron confit, crème de fenouil et coriandre, crème de carottes dattes et menthe, crème de betteraves citron confit et thym

**Mini burgers - 14.00**

**Saumon à la ficelle, blinis crème aneth - 17.00**

Prix nets

## NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages et salade verte (Saint Maur, Reblochon, Comté) 12.00

## NOS DESSERTS

Rabote picarde	10.00
Soupe de fraises à la menthe fraîche et boule de glace yaourt	9.00
Profiteroles au chocolat chaud	9.00
Tiramisu aux agrumes	9.00
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille	8.50
Crème brûlée	8.00
Salade de fruits frais	9.50
Tartelette crème de pistache et framboises	10,00
Le nuage aux fruits rouges (2 personnes)	30.00 (4 personnes) 60.00
La planche gourmande (2 à 3 personnes)	22.00
<i>(Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries)</i>	
Café gourmand	10.00

## 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
 7.50 || Chocolat ou café liégeois | 7.50 |
Colonel *(Sorbet citron et vodka)*	9.00
Fraise melba	8.50
Banana split	8.50

Supplément chocolat chaud ou crème fouettée 1.50

## LES CHAUDS

Expresso	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

Prix nets