

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

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

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	Picon bière	4.70	5.80	8.60
Goudale Ambrée	4.40	5.70	8.40	Panaché	4.70	5.80	8.60
Goudale rouge	4.10	5.40	8.00	Heineken (sans alcool)	4.50		
Monaco	4.70	5.80	8.60				

LES SOFTS

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

Saison 2023-2024

NOS ENTRÉES

Planche mixte (2 à 3 personnes) <i>Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur</i>	22.00
Planche tapas <i>Beignets de calamars, Accras de morue, sticks de mozzarella, oignons rings</i>	22.00
Marbré de foie gras de canard & chutney de figues	16.00
Ficelle picarde	10.00
Oeuf cocotte (<i>crème, lardons, champignons</i>)	9.00
Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail	13.00
Escargots	par 6 - 8.50 par 12 - 17.00
Soupe de potimarons	7.00
Salade de gésiers & vinaigre de framboises	11.00
Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et citron	10.00
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel	12.00
Terrine de canard	9.00
Saumon fumé à la ficelle, blinis et crème aneth	15.00

LES PLATS

Bavette sauce au bleu, frites et salade	18.00	
Entrecôte 300g sauce au bleu, frites et salade	28.00	
Burger Ô Jardin + frites salades	simple 18.00	double 22.00
Chti burger (sauce maroilles) frites et salade	simple 19.00	double 23.00
Blue cheese burger (sauce au bleu) frites et salade	simple 19.00	double 23.00
Suprême de volaille jaune, sauce forestière & frites	19.00	
Souris d'agneau au thym, purée de pommes de terre maison	24.00	
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne & purée de pommes de terre maison	19.00	
Travers de porc jus au miel et thym frais, grenailles	18.00	
Confit de canard & poêlée de pommes de terre	19.00	
Ravioles aux 4 fromages, sauce au bleu	19.00	

LES PLATS DE NOS GRANDS-MERES

Blanquette de veau à l'ancienne, riz	19.00
Langue de boeuf sauce à la tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison	19.00

CÔTE MONTAGNE

Raclette aux 3 parfums <i>Ail des ours, nature et fumée (Fromagerie Planchon), assortiment de charcuteries, de pommes de terre et de salade verte</i>	26.00
Fondue bourguignonne, pommes de terre sautées et salade	24.00
Fondue savoyarde, assiette de jambon blanc et salade verte	25.00
Pierrade terre et mer	27.00
<i>Saumon, cabillaud, crevettes, saint-Jacques, boeuf, blanc de poulet, magret de canard & légumes</i>	
Supplément fromages à raclette ou viandes ou poissons	12.00

Prix nets

CÔTE MER

Dos de cabillaud sauce aux herbes, légumes de saison	24.00
Pave de saumon, beurre blanc & légumes de saison	19.00
Tartare de saumon, frites et salade	19.00
Choucroute de la mer	25.00
<i>Moules, crevettes, cabillaud, saumon, haddock fumé & beurre blanc</i>	
Brochette de Saint-Jacques et gambas, lentilles du Puy confites et lardons	25.00

NOS SALADES

Le poke bowl	19.00
<i>Riz, saumon, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamames & sauce poke</i>	
Le poke bowl vegé (sans saumon)	17.00
<i>Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamames & sauce poke</i>	
La Caesar	18.00
<i>Romaine, parmesan, oeuf dur, croûtons, poulet pané & sauce César</i>	
La montagnarde	18.00
<i>Jambon fumé, chèvre chaud, pommes de terre sautées</i>	
La périgourdine	20.00
<i>Foie gras, gésiers, terrine de canard, pain grillé</i>	

MENU À 35 EUROS

Ficelle picarde
Oeuf cocotte (crème, lardons, champignons)
Escargots par 6
Soupe de potimarons
Salade de gésiers & vinaigre de framboises
Saumon fumé à la ficelle, blinis et crème aneth <i>supp 3.00</i>
Marbré de foie gras de canard & chutney de figues <i>supp 5.00</i>
Tartare de saumon, pomme granny smith, aneth et citron
Os à moelle, tartine grille et fleur de sel
Terrine de canard
Burger du Ô jardin, frites
Bavette sauce au bleu, frites et salade
Suprême de volaille jaune, sauce forestière & frites
Souris d'agneau au thym, purée de pommes de terre maison <i>supp 5.00</i>
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne & purée de pommes de terre maison
Travers de porc jus au miel et thym frais, grenailles
Confit de canard & poêlée de pommes de terre
Ravioles aux 4 fromages, sauce au bleu
Blanquette de veau à l'ancienne, riz
Langue de boeuf sauce tomates et cornichons, purée de pommes de terre maison
Pave de saumon, beurre blanc & légumes de saison
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Pain perdu brioché, glace vanille
Crème brûlée
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat chaud
Moelleux au chocolat cœur caramel, crème anglaise & glace vanille
Tiramisu à la crème de marron

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	12.00

Prix nets

NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries (2 à 3 pers)	22.00
Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow	12.50
Baba au rhum, glace rhum raisin 9.00 avec shooter de rhum	12.00
Tiramisu à la crème de marrons	10.00
Tarte tatin, glace vanille	9.00
Nougat glacé, coulis de fruit rouge	8.00
Pain perdu brioché, glace vanille	9.00
Crème brûlée	8,50
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud	9.00
Moelleux chocolat Coeur caramel, crème anglaise & glace vanille	10.00
Café gourmand	10.00
The gourmand	11.00

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, passion

Dame blanche	7.50
Chocolat ou café liégeois	7.00

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

Chapeaux brodés Ô Jardin au prix de 12,00

Paniers brodés Ô Jardin au prix de 20,00

Barques à moteur

Prix nets