

LES APERITIFS

Ricard (2cl)	4.00	Américano (15cl)	10.00
Martini rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl)	7.00
Muscat, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl) +soft	8.00
Kir royal (12cl)	11.00	Coupe de champagne	
Kir pétillant (12cl)	8.00	Veuve Clicquot (12cl)	13.00
Kir vin blanc (12cl)	5.50	Louis Varancy (12cl)	10.00

LES COCKTAILS

Le Ôjardin Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pommes, prosecco, sirop de curaçao	9.00	Bora bora Rhum, goyave, jus d'ananas, grenadine	9.00
Pornstar martini Vodka, purée de passion, vanille, shooter de champagne	12.00	Ti-punch blanc ou ambré Rhum, citron vert, sucre de canne	7.00
Gin fizz Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante	9.00	Piña colada Rhum, jus d'ananas, purée de coco, vanille	9.00
Mojito Rhum blanc, menthe fraîche, cassonade, citron vert	10.00	Caïpirinha Cachaça, cassonade, citron vert	8.00
Mojito aux fruits 1 fruit au choix Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion	11.00	Aperol spritz	9.00
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	9.00	Lemon spritz	9.00
		Saint- Germain spritz	10.00
		Spritz a la Rose	10.00

LES MOCKTAILS (30cl)

Virgin mojito Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, limonade	
Virgin mojito aux fruits 1 fruit au choix Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion	
Le Marrachi Citron vert, menthe fraîche, purée de pêche, jus de pommes, limonade, sirop de curaçao	8.00
Cranberry Bliss Jus de cranberry, sirop de pêche, sirop de fraise, jus de citron, perrier	
La vie est belle Planteur des îles, jus de citron vert, grenadine	

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl		25cl	33cl	50cl
St Omer	3.60	4.50	6.50	Monaco	4.70	5.80	8.60
Goudale blonde	3.80	4.70	6.70	Picon bière	5.00	6.10	8.90
Goudale IPA	4.10	5.40	8.00	Panaché	4.70	5.80	8.60
Goudale ruby	4.40	5.70	8.40	Heineken (sans alcool)	4.50		
Goudale blanche	4.40	5.70	8.40				
				Cidre doux ou brut (27,50cl)	4.00	(75cl)	11.00

LES SOFTS

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

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

Prix nets

CARTE DES VINS



VINS ROSÉS

Moment de plaisir	4.50	Verre	12cl	Bouteille	75cl
Saint Chinan AOP bio	4.50				
Moment de plaisir IGP					
Puech AOP	6.50				



VINS BLANCS

Chardonnay IGP	4.50				25.00
Tarquet VP Gascogne	4.50				25.00
Tarquet Première grives	5.00				28.00
Bourgogne aligoté AOC	5.00				28.00
Petit chablis AOP	6.00				35.00
Chablis AOP					38.00
Meursault AOP					90.00
Viogner bio					25.00



VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP					20.00
Bordeaux 1ere côte de Blaye AOP					23.00
Brouilly AOP					28.00
Saumur Champigny	5.00				26.00
Pinot Noir IGP	5.50				26.00
Pic saint Lou AOC	7.00				38.00
Lussac saint Émilion AOP	6.00				32.00
Croze Hermitage AOP					38.00
Sancerre rouge AOP					45.00



CHAMPAGNES

Veuve Cliquot AOP					90.00
Veuve Cliquot AOP magnum (1,5L)					220.00
Louis Varancy Brut AOP				75 cl	60.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP					130.00

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

Prix nets



Conception graphique : Ph. Merlot

FACEBOOK
Ôjardin
INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage

Saison 2024 2025

NOS ENTRÉES	
Beignets de fleurs de courgettes	12.00
Trilogie de tomates, burrata et pesto	11.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune	11.00
Tartare d'aiglefin et lait de coco, citron vert, concombre, tomates, oignons rouges, coriandre, gingembre et piment	12.00
Tarte de légumes grillés marinés, feta et herbes fraîches	11.00
Marbré de foie gras de canard fait maison & chutney de figues	16.00
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises	11.00
Ficelle picarde	10.00
Friture d'éperlans, sauce tartare	12.00
Plancha de chipirons et chorizo, tomates et herbes fraîches	12.00

NOS VIANDES	
Carpaccio de bœuf, frites et salade (2 assiettes)	18.00
Côtelettes d'agneaux grillées, jus au thym frais et pommes grenailles	25.00
Entrecôte 300g, sauce bleue, frites et salade	28.00
Bavette sauce poivre, frites et salade	18.00
Tajine de poulet et légumes au citron confit et olive, frites	20.00
Potjevlesch, frites et salade	18.00
Magret de canard à l'orange et à la cannelle, pommes grenailles légumes de saison	24.00
Burger Ô jardin, frites et salade	simple 19.00 double 23.00
Salade, tomates, oignons rouges, crispy, cheddar, steak haché	
Blue cheese burger	simple 20.00 double 24.00
Ravioles aux 3 fromages, sauce bleue	18.00

NOS TARTARES TERRE ET MER	
Côté mer	
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade	19.00
Tartare d'aigle fin et lait de coco, citron vert, concombre, tomates, oignons rouges, coriandre, gingembre et piment	21.00
Côté terre	
Tartare de bœuf Classique	19.00
Italien (tomates séchées, parmesan et pesto)	20.00
Thaï (menthe, coriandre, sauce sésame)	20.00
Duo	
Choisir un tartare côté mer + un tartare côté terre	25.00

NOS POISSONS	
Brochette de poissons (Aiglefin, saumon, haddock) huile vierge, légumes de saison	23.00
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison	20.00
Dos d'aiglefin, wok de légumes et bouillon thaï	23.00
Supplément salade 3.00	supplément légumes, frites 4.00

MENU ENFANT 13.00

Boisson 25cl (jus de fruits, diabololo, sirop à l'eau, coca cola)
Prix nets

Steak haché ou nuggets de volaille, frites ou légumes de saison

Les douceurs sucrées : Esquimau, crêpes au sucre ou Nutella

NOS SALADES

La ceasar 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
Le poke bowl - Végétarien (sans saumon) 19.00 - VG 17.00
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
Tartine Avocado toast 18.50
Pain de campagne, fromage frais, avocat, saumon fumé et œuf sur le plat
La montagnarde 18.50
Chèvre chaud, jambon fumé et pommes de terre sautées

MENU À 35 EUROS

Trilogie de tomates, burrata et pesto
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune
Tarte de légumes grillés marinés, feta et herbes fraîches
Ficelle picarde
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises
Marbré de foie gras aux légumes & chutney de figues (supp 5.00)
Burger Ô jardin, frites et salade
Bavette, sauce poivre, frites et salade
Carpaccio de bœuf, frites et salade (2 assiettes)
Tajine de poulet et légumes au citron confits et olives, frites
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade
Tartare de boeuf
Magret de canard à l'orange et à la cannelle, pomme sautées et légumes de saison
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud
Tiramisu fruits rouges
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Tartare de fruits frais, glace vanille
Dame blanche

NOS PLANCHES

Beignets de fleurs de courgettes 12.00
Fritures d'éperlans, sauce tartare 12.00
La planche de charcuterie (2 à 3 personnes) 22.00
Jambon de Serrano, rosette, chorizo, jambon blanc
La planche mixte 22.00 (2à3pers) mixte XXL 38.00 (4à5pers)
Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur
La planche tapas 22.00 tapas XXL 38.00
Beignets de calamars, accras de morue, sticks mozzarella, oignons rings
La planche de légumes croquants et sauce blanche aux herbes fraîches (2à3 pers) 17.00
La planche gourmande (2à3pers) 22.00
Assortiment de fruits frais, mignardises et confiserie
Prix nets

NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

Rabote picarde, glace vanille	10.00
Soupe de fraises à la menthe fraîche et sa boule de glace yaourt	10.00
Tiramisu aux fruits rouges	10.00
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud	9.00
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille	9.00
Tartare de fruits frais, glace vanille	10.00
Crème brûlée	9.00
Crumble aux pommes, glace vanille	10.00
Tartelette aux fraises et brisures de pistaches	11.00
La planche gourmande	22.00
Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries	
Café gourmand	10.00
Assortiment de mignardises, boule de glace	

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.	
Sorbet :	
framboise, cassis, mangue, citron jaune, pêche de vigne, passion, fraise.	
Dame blanche	7.00
Chocolat ou café liégeois	7.00
Colonel (sorbet citron et vodka)	9.00
Fraise melba	8.50
Pêche melba	8.50
Banana split	8.50

	Supplément chocolat chaud ou crème fouettée 1.50		
LES CHAUDS			
Espresso	2.30	Cappuccino	4.00
Café allongé	2.50	Décaféiné	2.00
Grand café	4.50	Thé	4.00
Café crème	2.80	Infusion	4.00
Grand crème	5.00	Irish coffee	9.00
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

CHAPEAUX BRODÉS ÔJARDIN : 12.00
POCHETTES BRODÉS ÔJARDIN : 12.00
PANIER ENFANT BRODÉS ÔJARDIN 12.00
PANIER ADULTE BRODÉS ÔJARDIN : 20.00

BALADE EN BARQUE
VISITE AUTONOME (RAME)
ADULTE : 7.00
De 12 à 17 ans : 6.00
VISITE GUIDÉE (MOTEUR)
ADULTE : 12.00 ADO (13-17 ans) : 8.00
ENFANT (5-12 ans) : 6.00
(Gratuit pour les moins de 4 ans)
Prix nets

APÉRO BARQUE
À PARTIR DE
40.00 PAR PERSONNE