



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 pomme, prosecco, sirop de curaçao	9.00	Daiquiri Rhum, jus de citron, sucre de canne, fruits en purée au choix	10.00
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	9.00
Mojito aux fruits 1 fruit au choix Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion	11.00	L'expresso Martini Vodka, expresso, liqueur de café et sirop de sucre	10.00
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	9.00	Aperol spritz	9.00
Bora bora Rhum, goyave, jus d'ananas, grenadine	9.00	Lemon spritz	9.00
		Saint-Germain spritz	10.00
		Spritz à 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
La vie est belle Planteur des îles, jus de citron vert, grenadine							



LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl		25cl	33cl	50cl
St Omer	4.00	6.00	8.00	Monaco	5.00	7.00	9.50
Goudale ambrée	5.00	7.00	9.50	Picon bière	5.00	7.00	9.50
Goudale IPA	5.00	7.00	9.50	Panaché	5.00	7.00	9.50
Goudale ruby	5.00	7.00	9.50	Heineken (sans alcool)	4.50		
Goudale blanche	5.00	7.00	9.50				
				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		25.00
Saint Chinian AOP bio	4.50		25.00
Moment de plaisir IGP		Le magnum 1,5L	45.00
Puech AOP	6.50	75 cl	36.00
		Le magnum 1,5L	65.00
		Jéroboam 3L	150.00



VINS BLANCS

Chardonnay IGP	4.50		25.00
Tariquet VP Gascogne	4.50		25.00
Tariquet 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 1er côtes 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 2025 2026

NOS ENTRÉES

Salade de tomates, burrata et pesto	11.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune	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	13.00

FORMULE DU MIDI À 25 EUROS

Un plat de l'ardoise du jour + café gourmand

Uniquement le midi du mardi au vendredi

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 au citron et olives	20.00
Potjevlesch, frites et salade	18.00
Magret de canard sauce cassis, pommes grenailles, légumes de saison	24.00
Burger Ô jardin, frites et salade	simple 19.00 double 23.00
Salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar, steak, pain, sauce cocktail	
Burger végété	simple 18.00 double 22.00
Salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar, galette de légumes, pain, sauce cocktail	
Ravioles aux 3 fromages, sauce bleue	18.00
Tartare de bœuf Classique	19.00
Italien (tomates séchées, parmesan et pesto)	20.00

NOS POISSONS

Fish & chips, frites et salade	18.00
Brochette de poissons (cabillaud, saumon, haddock) huile vierge, légumes de saison	24.00
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison	20.00
Dos de cabillaud, wok de légumes et bouillon thaï	25.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade	19.00
Supplément salade 3.00	
supplément légumes, frites 4.00	

MENU ENFANT 13.00

Boisson 25cl

- jus de fruits,
- diabolo,
- sirop à l'eau,
- coca-cola

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

Prix nets

Les douceurs sucrées : Esquimaux, crêpes au sucre ou Nutella

NOS SALADES

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 salades, 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

Salade de tomates, burrata, mesclun de salades, 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, salade de mesclun

MENU À 35 EUROS

Salade de tomates, burrata et pesto
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune
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)
Tartare de boeuf classique
Magret de canard sauce cassis, pomme grenailles et légumes de saison
Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym frais et pommes grenailles (supp 5.00)
Tajine de poulet au citron et olives
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison
Ravioles aux 3 fromages, sauce bleue
Crumble aux pommes, glace caramel
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud
Panacotta au coulis de fruits rouges
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis
Fraise melba

NOS PLANCHES

La planche de charcuterie (2 à 3 personnes) 22.00

Jambon de Serrano, rosette, chorizo, jambon blanc

La planche mixte 23.00 (2à3pers) mixte XXL 40.00 (4à5pers)

Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur

La planche tapas 23.00 tapas XXL 40.00

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) 25.00

Assortiment de fruits frais, mignardises et confiserie

La planche de friture d'éperlans, sauce tartare 13.00

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
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud	9.00
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille	9.00
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis	10.00
Crème brûlée	9.00
Crumble aux pommes, glace caramel	10.00
Panacotta au coulis de fruits rouges	10.00
La planche gourmande	25.00
Assortiment de fruits frais, mignardises et confiseries	
Café gourmand	12.00
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
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

VISITE GUIDÉE

ADULTE : 10.00 ADO (13-17 ans) : 8.00
ENFANT (5-12 ans) : 6.00
(Gratuit pour les moins de 4 ans)

PIQUE-NIQUE BARQUE

à partir de 30.00 par personne

Prix nets

APÉRO BARQUE

À PARTIR DE 40.00 PAR PERSONNE

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

PANIER ADULTE BRODÉS ÔJARDIN : 20.00