

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)	11.00

LES COCKTAILS

Le Ôjardin	9.00	Bora bora	9.00
Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pomme, prosecco, sirop de curaçao		Rhum, goyave, jus d’ananas, grenadine	
Pornstar martini	12.00	Ti-punch blanc ou ambré	7.00
Vodka, purée de passion, vanille, shooter de champagne		Rhum, citron vert, sucre de canne	
Gin fizz	9.00	Piña colada	9.00
Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante		Rhum, jus d’ananas, purée de coco, vanille	
Mojito	10.00	Caïpirinha	9.00
Rhum blanc, menthe fraîche, cassonade, citron vert		Cachaça, cassonade, citron vert	
Mojito aux fruits 1 fruit au choix	11.00	Aperol spritz	9.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion		Lemon spritz	9.00
Moscow Mule	9.00	Saint-Germain spritz	10.00
Vodka, citron vert, ginger beer		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 blonde	5.00	7.00	9.50				
				Cidre doux ou brut (27,50cl)	4.00	(75cl)	11.00

LES SOFTS

Jus de fruits (25cl)	4.50	Fanta (25cl)	4.50
(Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise)		Oasis (25cl)	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (25cl)	4.50	Limonade (25cl)	4.50
Orangina (25cl)	4.50	Diabolo (25cl)	4.70
Ice tea (25cl)	4.50	Perrier (25cl)	5.00
Schweppes (25cl)	4.50	Vittel (25cl)	3.50 (50cl) 4.50 (1L) 5.50
Schweppes agrumes (25cl)	4.50	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	5.50		30.00
Moment de plaisir IGP		Le magnum 1,5L	45.00
Puech AOP	7.00	75 cl	38.00



VINS BLANCS

Chardonnay IGP	4.50		25.00
Tariquet VP Gascogne	5.00		28.00
Tariquet Première grives	8.00		44.00
Bourgogne aligoté AOC	8.00		44.00
Petit chablis AOP	6.00		35.00
Chablis AOP			55.00
Meursault AOP			90.00
Viogner bio			25.00



VINS ROUGES

Bordeaux 1er côtes de Blaye AOP			24.00
Brouilly AOP			44.00
Saumur Champigny	5.50		30.00
Pinot Noir IGP	5.50		30.00
Pic Saint Lou AOC	9.50		50.00
Lussac Saint Émilion AOP	7.00		38.00
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	11.00		65.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP			130.00

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

Prix nets



Conception graphique : Ph. Meriot

FACEBOOK
ÔJardin
INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage



Saison 2025 2026



NOS ENTRÉES

La planche mixte (Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur)	23.00
Camembert rôti (Charcuterie, pomme de terre grenaille et salade verte)	21.00
La planche tapas (Beignets de calamars, accras de morue, sticks de Mozzarella, oignons rings)	23.00
Gravlax de saumon	14.00
Tartare de saumon, pomme granny Smith, aneth et citron	11.00
Coquille de Saint-Jacques et fruits de mer gratinés	12.00
Foie gras de canard maison et chutney de figue	16.00
Escargots par 6 ou par 12	12.00 / 19.00
Œuf cocotte aux lardons (crème, lardons, champignons)	10.00
Œuf cocotte aux deux saumons frais et fumés	12.00
Ficelle picarde	11.00
Ficelle picarde aux deux saumons frais et fumés & épinards	13.00
Soupe de potimarrons et châtaignes	8.00
Os à moelles, tartine grillée et fleur de sel	12.00
Salade de gésiers et vinaigre de framboises	11.00



NOS PLATS

Bavette sauce au poivre, frites et salade	18.00
Souris d'agneau au miel et thym, purée de pommes de terre maison	25.00
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison	19.00
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille	19.00
Suprême de poulet sauce forestière, frites	19.00
Magret de canard à l'orange et à la cannelle, légumes	24.00
Tagliatelle à la crème de truffes et pleurotes	20.00



NOS BURGERS

Burger Ô Jardin (salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar et sauce cocktail)	simple 19.00 - double 23.00
Burger montagnard (fromage raclette salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, et sauce cocktail)	simple 21.00 - double 25.00
Blue cheese (sauce bleue, salade, tomates, oignons caramélisés, pickles et sauce cocktail)	simple 20.00 - double 24.00
Végé burger, galette de légumes	simple 18.00 - double 22.00



CÔTÉ MER

Tartare de saumon, pomme granny Smith, aneth et saumon	19.00
Fish & chips, frites et salade	18.00
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc et riz	20.00
Dos de cabillaud sauce safrané, riz et légumes	24.00
Marmite Boulonnaise (cabillaud, saumon, calamars, moules et légumes)	25.00



NOS PLATS DE GRAND-MÈRE

Blanquette de veau à l'ancienne, riz	20.00
Langue de bœuf sauce tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison	19.00
Endives aux jambons, salade	18.00



CÔTÉ MONTAGNE

Raclette aux 3 parfums de la fromagerie Planchon (Ail des ours, nature et fumée, assortiment de charcuteries, de pommes de terre et de salade verte)	26.00
Fondue bourguignonne (pommes de terre sautées et salade verte)	24.00
Fondue savoyarde (assiette de charcuterie et salade verte)	25.00
Fondue savoyarde à la truffe (assiette de charcuterie pommes de terre sautées et salade verte)	29.00
Pierrade terre et mer (saumon, cabillaud, crevettes, st-jacques, bœuf, blanc de poulet, magret de canard, pommes de terre sautées et salade verte)	28.00
Camembert rôti (charcuterie, pommes de terre grenaille et salade verte)	21.00
Supplément raclette aux 3 parfums (250g) 15.00 - Supplément raclette à la truffe (250g) 20.00 - Supplément viande ou poisson (250g) 15.00	



NOS SALADES

Le poke bowl – Saumon ou Poulet 19.00 Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke, poulet ou saumon
Le poke bowl-Végétarien (sans saumon ou poulet) 17.00 Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke
La Caesar au poulet croustillant 18.00 Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesans et herbes fraîches
La montagnarde 18.00 Chèvre chaud, jambon fumé et pommes de terre sautées, salade de mesclun



MENU À 35 EUROS

Entrées
Tartare de saumon, pomme granny Smith, aneth et citron
Escargots par 6
Œuf cocotte aux lardons (crème, lardons, champignons)
Ficelle picarde
Soupe de potimarrons et châtaignes
Os à moelles, tartines grillées et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises

Plats

Bavette sauce au poivre, frites et salade
Burger ô jardin ou végétarien
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille
Suprême de poulet sauce forestière, frites
Tagliatelles à la crème de truffes et pleurotes
Langue de bœuf, sauce tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison
Endives aux jambons, salade
Fish & chips, frites et salade
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc et riz

Desserts

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Mousse chocolat
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Dame blanche
Rabotte Picarde



MENU À 40 EUROS

Entrées
Gravlax de saumon
Saint-Jacques et fruits de mer gratinés
Foie gras de canard maison et chutney de figue
Escargots par 9
Œuf cocotte aux deux saumons frais et fumés
Ficelle picarde aux deux saumons frais et fumés & épinards
Os à moelles, tartines grillée et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises

Plats

Souris d'agneau au miel et thym, purée de pommes de terre maison
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison
Suprême de poulet sauce forestière, frites
Magret de canard à l'orange et à la cannelle, légumes
Blanquette de veau à l'ancienne, riz
Dos de cabillaud sauce safrané, riz et légumes
Marmite Boulonnaise : cabillaud, saumon, calamars, moules et légumes

Desserts

Moelleux chocolat, crème anglaise et glace vanille
Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow
Baba au rhum, glace rhum raisin
Tiramisu à la crème de marrons
Rabotte picarde caramel beurre salé, glace vanille
Crème brûlée
Assiette de 3 fromages et salade verte : Comté, Saint-Maur & Reblochon

MENU ENFANT 13.00

Steak haché ou nuggets de volaille, frites ou légumes de saison
Les douceurs sucrées : Esquimaux, crêpes au sucre ou nutella



Boisson 25cl
(jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, coca-cola)



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Nougat glacé, coulis de fruits rouges	8.00
Mousse chocolat	10.00
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud	10.00
Pain perdu brioché, glace vanille	9.00
Moelleux chocolat, crème anglaise et glace vanille	10.00
Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow	13.00
Baba au rhum, glace rhum raisin	9.00 spp. shooter de rhum 12.00
Tiramisu à la crème de marrons	10.00
Rabotte picarde caramel beurre salé, glace vanille	10.00
Crème brûlée	9.00
Café ou thé gourmand	12.00



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.
Sorbet : framboise, mangue, citron jaune, pêche de vigne, passion, fraise.

Dame blanche	8.50
Chocolat ou café liégeois	8.50
Colonel (sorbet citron et vodka)	9.00
Supplément chocolat chaud ou crème fouettée	1.50



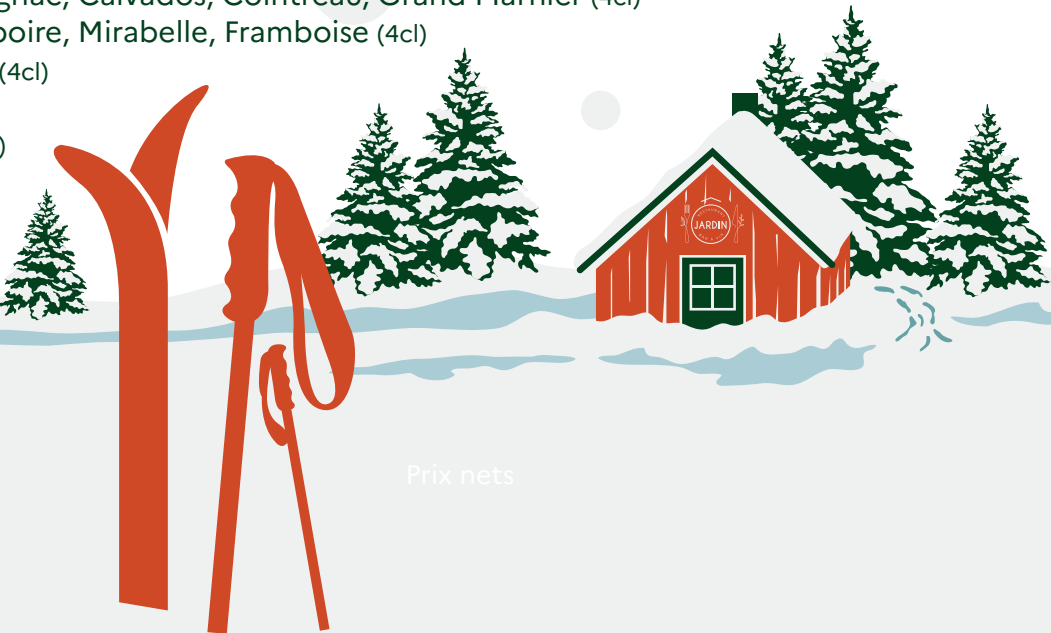
LES CHAUDS

Expresso	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



Prix nets

Prix nets

