

LES APERITIFS

Ricard (2cl)	4.00
Muscat, rouge ou blanc (6cl)	5.00
Martini, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	5.00
Kir royal (12cl)	11.00
Kir pétillant (12cl)	8.00
Kir vin blanc (12cl)	5.50
Américano (15cl)	10.00
Whisky (4cl)	8.00
Whisky (4cl) +soft	9.00
Coupe de champagne Mazarus (12cl)	12.00

LES WHISKYS

Chivas (4cl)	10.00
Cardhu (4cl)	10.00
Nikka (4cl)	12.00
Jameson (4cl)	10.00
Cragganmore (4cl)	10.00
Jack Daniels (4cl)	10.00
Knockando (4cl)	10.00
William Lawson (4cl)	8.00
Oban (4cl)	12.00

LES RHUMS

Kraken, Dictator, Diplomatico	8.00
Don Papa, Bumbu, Santa Thérèse	

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
St Omer	4.00	6.00	8.00
Goudale blonde	5.00	7.00	9.50
Goudale IPA	5.00	7.00	9.50
Goudale ruby	5.00	7.00	9.50
Goudale blanche	5.00	7.00	9.50
Monaco	5.00	7.00	9.50
Picon bière	5.00	7.00	9.50
Panaché	5.00	7.00	9.50
Heineken (sans alcool)	6.00		

Le cidre de la Cidrerie de la Garenne

Cidre fermier de Picardie – Saint Gratien	
Cidre doux ou brut (33cl)	5.50 (75cl) 12.50

LES VIRGINS COCKTAILS

Virgin mojito	8.00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Virgin mojito aux fruits (1 fruit aux choix)	9.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, passion, ananas, kiwi, pomme	
Le Marrachi	8.00
Citron vert, menthe fraîche, purée de pêche, jus de pomme, limonade, sirop de curaçao	
La vie est belle	8.00
planteur des îles, pulco, grenadine	
Virgin Spritz	8.00

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

Prix nets

LES COCKTAILS

RHUM

Bora bora	10.00
Rhum Bacardi, goyave, jus d'ananas, grenadine	
Mojito	10.00
Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	
Mojito aux fruits (1 fruit aux choix)	11.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion, kiwi, pomme	
Cuba libre	10.00
Rhum blanc ou ambré Bacardi, citron vert, coca-cola	
Pina colada	10.00
Rhum Bacardi, jus d'ananas, purée de coco, sirop de vanille	
Daiquiri	10.00
Rhum Bacardi, citron vert, sucre de canne	
Daiquiri aux fruits (1 fruit au choix)	11.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, Ananas, passion, kiwi, pomme	
Ti-punch	8.00
Rhum blanc ou ambré Bacardi, citron vert, sucre de canne	
Planteur maison	10.00

VODKA

Pornstar Martini	12.00
Vodka, purée de passion, sirop de vanille, shooter de champagne, passoa	
Moscow mule	10.00
Vodka, citron vert, Ginger beer	

TEQUILA

Margarita	10.00
Tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne	
Margarita aux fruits (1 fruits au choix)	11.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion, kiwi, pomme	
Tequila Sunrise	10.00
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	

LES SPRITZ

Le Sartti rosa spritz	11.00
Sartti (orange sanguine, mangue, passion), prosecco, eau gazeuse	
Pornstar spritz	12.00
Passoa, sirop de vanille, prosecco, eau gazeuse	
Aperol spritz	10.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
Lemon spritz	11.00
Limoncello, prosecco, eau gazeuse	
Saint-Germain spritz	12.00
Saint-germain, prosecco, eau gazeuse	
Spritz à la rose	11.00
Liqueur de rose, sirop de rose, prosecco, eau gazeuse	

LES GIN

Gin fizz	10.00
Gin, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Gin Basil smash	10.00
Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais	
Gin concombre	10.00
Gin, sirop de concombre, citron vert, tonic	
Ginger pastèque	10.00
Gin, Ginger beer, sirop de pastèque, citron vert, menthe fraîche	

CACHACA

Caïpirinha	10.00
Cachaça, citron vert, cassonade	
Caïpirinha aux fruits (1 fruit aux choix)	11.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, Ananas, passion, kiwi, pomme	

LES SOFTS

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

Carte des Vins

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
	12cl	75cl
Gris de gris- IGP	5.00	28.00
Gris blanc AOP	6.50	35.00
M de Minuty AOP		38.00
		Le magnum 1,5L 75.00
		60.00
Minuty Rosé et Or AOP		Le magnum 1,5L 110.00

VINS BLANCS

Muscadet-Sèvre-et-Maine AOC	5.00	28.00
Chardonnay IGP	5.00	28.00
Bordeaux moelleux AOP	6.00	35.00
Viognier	6.00	35.00
Petit Chablis AOP	7.00	38.00
Chablis AOP		58.00
Chablis Grand Regnard		68.00
Pouilly fumé AOP	8.00	44.00
Bourgogne Aligoté AOC	8.00	44.00

VINS ROUGES

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP	7.00	38.00
Saumur Champigny AOC	6.00	35.00
Brouilly AOC		44.00
Pinot Noir IGP	6.00	35.00
Pic-Saint-Loup AOC	7.00	38.00
Lussac-Saint-Émilion AOC	7.00	38.00
Bordeaux 1 ^{er} côte de Blaye AOC		28.00
Croze Hermitage AOC		38.00
Chassagne-Montrachet AOC		75.00

CHAMPAGNES

Mazarus	12.00	75.00
Veuve Clicquot		90.00
		Le magnum 1,5L 145.00
		150.00
Ruinart Blanc de Blanc		Le magnum 1,5L 220.00
		320.00
Dom Pérignon vintage millésimé		

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

Prix nets



Conception graphique : Ph. Merlot

FACEBOOK
ÔJardin
INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage



Saison 2026 2027

NOTRE ENGAGEMENT

*Nous privilégions des produits frais, cuisinés et préparés dans notre établissement par nos soins.
Certains produits peuvent toutefois être issus de fournisseurs soigneusement sélectionnés.
Nos frites sont faites maison et nos légumes sont travaillés frais*



NOS ENTRÉES

Foie gras de canard fait maison & chutney de figues	17.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune	12.00
Salade de tomates, burrata, pesto & glace basilic	12.00
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises	11.00
Ficelle picarde	12.00
Melon et jambon de pays	12.00
Œufs mimosa	7.00
Beignets de calamars, sauce tartare	10.00
Friture d'éperlans, sauce tartare	14.00

FORMULE DU MIDI À 25 EUROS

Un plat de l'ardoise du jour + café gourmand
Mousse au chocolat, panacotta au coulis de fruits rouges, madeleine et café

Uniquement le midi du mardi au vendredi



NOS VIANDES

Carpaccio de bœuf, frites	19.00
Linguines aux légumes frais de saison, sauce provençale	16.00
Tartare de bœuf préparé, frites	20.00
Potjevlesch frites et salade	19.00
Filet mignon de porc grillé, sauce chimichuri et linguines	20.00
Escalope de dinde à la milanaise, sauce tomate & linguines	23.00
Andouillette 5A, sauce Maroilles, frites	21.00
Brochette de poulet, frites	21.00
Bavette sauce poivre, frites	20.00
Entrecôte 300g, sauce poivre, frites	28.00
Burger Ô jardin, frites et salade	simple 21.00 double 25.00
Salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar, steak, pain, sauce cocktail	
Burger sauce Maroilles	simple 23.00 double 25.00
Salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar, steak, pain, sauce Maroilles	



NOS MOULES ET NOS POISSONS

Moules marinières, frites	19.00
Moules à la crème, frites	21.00
Moules au Maroilles, frites	22.00
Moules à la sauce Sablé de Wissant	23.00
Brochette de poissons, huile vierge et légumes de saison (Saumon, Aigle fin, Haddock fumé)	25.00
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites	23.00
Pavé de saumon, sauce provençale, riz confit aux légumes	22.00
Fish & chips maison, frites et salade	19.00

Supplément salade 4.00 supplément légumes, frites 5.00

menu enfant

Steak haché,
nuggets de volaille ou
moules marinières
frites, linguines
ou légumes de saison

Boisson 25cl
Jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, coca-cola



Prix nets



Les douceurs sucrées :
Esquimaux,
crêpes au sucre
ou Nutella

13.00



NOS SALADES

La Caesar au poulet croustillant 19.00

Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œufs dur, croûtons, copeaux de parmesans et herbes fraîches

La belle italienne 22.00

Salade, tomates, burrata, melon, jambon de pays, pesto

La fraîcheur 21.00

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) 21.00 - VG 17.00

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

Salade Thai 21.00

Gambas marinées à la plancha, salade, légumes croquants, tomates cerises et sauce thaï

Tartine Avocado toast 21.00

Pain de campagne, fromage frais, avocat, saumon fumé et œuf sur le plat

MENU À 37 EUROS

Foie gras de canard fait maison & chutney de figues (supp 3.00)
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune
Salade de tomates, burrata, pesto & glace basilic
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises

Melon et jambon de pays
Ficelle picarde
Œufs mimosa
Beignets de calamars, sauce tartare

Tartare de bœuf, frites
Potjevlesch frites et salade
Brochette de poulet, frites
Bavette sauce poivre, frites
Linguines aux légumes frais de saison, sauce provençale
Burger ô jardin, frites
Andouillette 5A, sauce Maroilles, frites
Filet mignon de porc grillé, sauce chimichuri et linguine
Pavé de saumon, sauce provençale, riz confit aux légumes
Fish & chips maison, frites et salade
Moules marinières, frites

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel de pomme beurre salé

Mousse au chocolat
Panacotta au coulis de fruits rouges
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis
Crème brûlée
Fraise melba

Bon
Appétit

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 (4 à 5pers)

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 (2 à 3 pers)** 17.00

La planche du jardin (4 à 5pers) 50.00

Tartare de saumon, beignets de calamars, friture d'éperlans, charcuterie, fromages, légumes croquant, rilette de porc, tomates cerises, burrata

La planche de friture d'éperlans, sauce tartare 14.00

Prix nets



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel de pomme beurre salé	11.00
Soupe de fraise, glace yaourt	11.00
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	10.00
Mousse au chocolat	10.00
Panacotta au coulis de fruits rouges	10.00
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille	10.00
Crème brûlée	10.00
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud	11.00
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis	11.00
Café ou thé gourmand	12.00
Mousse au chocolat, panacotta fruits rouges, salade de fruit frais, madeleine, boule de glace vanille	
Planche gourmande	25.00
Assortiments de fruits frais, mignardises et confiserie	



NOS GLACES

1 boule : 3.00 / 2 boules : 5.50 / 3 boules : 6.50

Glaces :

vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, caramel
beurré salé, noix de coco, yaourt, café.

Sorbet :

framboise, mangue, citron jaune, pêche, passion.

Dame blanche	8.50
Chocolat ou café liégeois	8.50
Colonel (sorbet citron et vodka)	9.00
Fraise melba	10.00
Banana split	10.00



LES CHAUDS

Espresso	2.50	Cappuccino	4.50
Café allongé	2.70	Décaféiné	2.50
Double espresso	5.00	Thé	4.00
Café crème	2.80	Infusion	4.00
Grand crème	5.50	Irish coffee	9.00
Chocolat chaud	5.00	Chocolat viennois	6.50



LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier (4cl)	8.00
Eau de vie de poire, Mirabelle, Framboise (4cl)	8.00
Get 27, Get 31 (4cl)	8.00
Bailey's, Limoncello (4cl)	8.00

APÉRO BARQUE
à partir de 40.00 par personne

PIQUE-NIQUE BARQUE
à partir de 30.00 par personne

VISITE GUIDÉE
ADULTE : 15.00
ENFANT (moins de 12 ans) : 12.00
(Gratuit pour les moins de 2 ans)

PANIER ENFANT BROSÉS ÔJARDIN 15.00
PANIER ADULTE BROSÉS ÔJARDIN : 25.00
CHAPEAUX BROSÉS ÔJARDIN : 15.00
POCHETTES BROSÉS ÔJARDIN 15.00

Prix nets