LES APERITIFS

Ricard (2cl)	4.00	Américano (15cl)	10.00
Martini rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl)	8.00
Muscat, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl) +soft	9.00
Kir royal (12cl)	11.00	Coupe de champagne Mazarus	12.00
Kir pétillant (12cl)	8.00	Coupe de Prosecco	7.00
Kir vin blanc (12cl)	5.50		

LES WHISKYS

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

LES RHUMS

Kraken, Dictator, Diplomatico, Don Papa, Bumbu, Santa Teresa (4cl) 8.00

LES COCKTAILS

Le Ôjardin 10.00
Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pomme, prosecco, sirop de curaçao

Bora bora 10.00
Rhum, goyave, jus d'ananas, grenadine

Mojito 10.00
Rhum blanc, menthe fraîche, cassonade, citron vert

Mojito aux fruits 1 fruit au choix 11.00
Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion

Pornstar martini 12.00
Vodka, purée de passion, vanille, shooter de champagne

Piña colada 10.00
Rhum, 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, pomme, coco

Ti-punch blanc ou ambré 8.00
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne

Moscow Mule 10.00
Vodka, citron vert, ginger beer

Aperol spritz 10.00
Aperol, eau gazeuse, prosecco

Gin fizz 9.00
Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante

Lemon spritz 11.00
Limoncello, eau gazeuse, prosecco

Saint-Germain spritz 12.00
Saint-Germain, eau gazeuse, prosecco

Spritz à la rose 11.00
Liqueur de rose, sirop de rose, eau gazeuse, prosecco

Caïpirinha 10.00
Cachaça, cassonade, citron vert

Caïpirinha au fruits 11.00
Fraise, framboise, myrtille, passion, mangue, ananas, pomme, coco

LES MOCKTAILS (30cl)

Virgin mojito Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, limonade	8.00
Virgin mojito aux fruits 1 fruit au choix Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion	9.00
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	8.00

LES SOFTS

Jus de fruits (25cl) (Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise)	4.50	Fanta (25cl)	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola cherry (25cl)	4.50	Oasis (25cl)	4.50
Orangina (25cl)	4.50	Limonade (25cl)	4.50
Fuze tea (25cl)	4.50	Diabolo (25cl)	4.70
Schweppes tonic (25cl)	4.50	Perrier (25cl)	4.50
Schweppes agrumes (25cl)	4.50	Vittel (25cl) 3.50 (50cl) 4.50 (1L)	5.50
Ginger beer (20cl)	5.00	San Pellegrino (50cl) 4.50 (1L)	5.50

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

Prix nets

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
St Omer	4.00	6.00	8.00
Goudale ambrée	5.00	7.00	9.50
Goudale IPA	5.00	7.00	9.50
Goudale blonde	5.00	7.00	9.50

	25cl	33cl	50cl
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)	7.00		

LE CIDRE DE LA CIDRERIE DE LA GARENNE Cidre fermier de Picardie – Saint Gratien

Cidre doux ou brut (27,50cl) 5.50 (75cl) 12.50

CARTE DES VINS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
VINS ROSÉS		
Gris de Gris IGP	5.00	28.00
Gris Blanc IGP	6.50	35.00
M de Minuty AOP		42.00
VINS BLANCS		
Muscadet sur Lie AOC	6.50	35.00
Chardonnay AOP	5.00	28.00
Tariquet Premières Grives IGP	6.50	35.00
Mâcon-Villages AOP	6.50	35.00
Saint-Véran AOP		38.00
Chablis AOP	7.00	44.00
Chablis Grand Régnard AOP		68.00
Pouilly Fumé AOC		38.00
Bourgogne Aligoté AOP	6.50	35.00
Meursault AOP		95.00
VINS ROUGES		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil bio AOP	7.00	38.00
Saumur Champigny AOP	7.00	38.00
Brouilly AOP		35.00
Pinot noir AOP	6.50	35.00
Pic-Saint Loup AOP	7.00	38.00
Lussac Saint-Émilion AOP	7.00	38.00
Crozes-Hermitage AOP		44.00
Côte-Rôtie AOP		75.00
Château Marbuzet AOP		95.00
CHAMPAGNES		
Mazarus	1200	75.00
Veuve Clicquot AOP		90.00
Veuve Clicquot AOP magnum (1,5L)		220.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP		140.00
Dom Pérignon Vintage millésimé		320.00

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

Prix nets

JARDIN

Conception graphique : Ph. Merlot

FACEBOOK
Ôjardin
INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage

Saison 2026 2027

NOS ENTRÉES

La planche mixte (Charcuterie, Reblochon, Comté et Saint Maur)	23.00
Camembert rôti (Charcuterie, pomme de terre grenaille et salade verte)	23.00
Saumon fumé, blinis et crème citronnée	13.00
Tartare de saumon, pomme granny Smith, aneth et citron	12.00
Foie gras de canard maison et chutney de figue	17.00
Escargots par 6 ou par 12	12.00 /19.00
Œuf cocotte aux lardons (crème, lardons, champignons)	10.00
Ficelle picarde	11.00
Ⓥ Soupe de potimarrons et châtaignes	10.00
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel	12.00
Salade de gésiers et vinaigre de framboises	11.00

NOS VIANDES

Bavette sauce au poivre, frites et salade	18.00
Côte de bœuf 500g, sauce poivre, frites et salade au brasero (le soir et le week-end)	38.00
Langue de bœuf sauce tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison	19.00
Souris d'agneau confite au miel et au thym, écrasé de pommes de terre	25.00
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison	21.00
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille	20.00
Gratin de coquillettes à la forestière (lardons, champignons, crème, comté, emmental)	19.00
Escalope de poulet sauce forestière, purée de pommes de terre maison	21.00
Ⓥ Gratin de coquillettes à la crème de truffe, emmental, comté et champignons	22.00
Magret de canard, sauce cassis et pommes de terre grenaille	25.00

NOS BURGERS (Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade)

Burger Ô Jardin (Steak haché, salade, tomates, oignons caramélisés, pickles, cheddar et sauce cocktail)	simple 21.00 - double 25.00
Burger montagnard (Steak haché fromage raclette salade, tomates, oignons caramélisés, pickles et sauce cocktail)	simple 23.00 - double 27.00
Ⓥ Burger Végé (galette de légumes, tomates, oignons caramélisés, pickles, et sauce cocktail)	simple 19.00 - double 21.00

CÔTÉ MER

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et saumon	23.00
Fish & chips, frites maison et salade	20.00
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc et riz	22.00
Bar entier 500g, fenouil rôti, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citronné	29.00

CÔTÉ MONTAGNE

Raclette aux 3 parfums de la fromagerie Planchon
Charcuteries, pommes de terre grenaille et salade verte

La raclette des alpages : Nature, Ail des ours, Fumé	26.00
ou	
La raclette des sous-bois : Truffe, Oignon, Cèpe	29.00
Fondue bourguignonne (pommes de terre grenaille et salade verte)	24.00
Fondue savoyarde (assiette de charcuteries, pommes de terre grenaille et salade verte)	25.00
Fondue savoyarde à la truffe (assiette de charcuteries, pommes de terre grenaille et salade verte)	29.00
Camembert rôti (charcuteries, pommes de terre grenaille et salade verte)	23.00
Cancoillotte nature ou forestière (charcuterie, pommes de terre grenaille et salade verte)	23.00

Supplément raclette aux 3 parfums (250g) : Alpage : 15.00 - Sous-bois : 18.00 - Supplément charcuterie : 8.00

NOS SALADES

Le poke bowl – Saumon ou Poulet 21.00
Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, choux rouge, edamame et sauce poke, poulet ou saumon

Ⓥ **Le poke bowl-Végétarien 17.00**
Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, chou rouge, edamame et sauce poke

La Caesar au poulet croustillant 20.00
Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et herbes fraîches

La montagnarde 22.00
Chèvre chaud, jambon fumé et pommes de terre sautées, salade de mesclun

FORMULE DU MIDI À 25 EUROS

Un plat de l'ardoise du jour + café gourmand
Mousse au chocolat, tiramisu à la crème de marron, madeleine et café

MENU À 37 EUROS

Entrées
Saumon fumé, blinis et crème citronnée (supp+3€)
Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et citron
Foie gras de canard maison et chutney de figue (supp+5€)
Escargots par 6
Œuf cocotte aux lardons (lardons, champignons, crème)
Ficelle picarde
Ⓥ Soupe de potimarrons et châtaignes
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises

Plats
Bavette sauce au poivre, frites et salade
Burger Ô Jardin ou burger Végé, frites et salade
Langue de bœuf sauce tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison
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
Magret de canard, sauce cassis, pommes de terre grenaille
Gratin de coquillettes à la forestière
Escalope de poulet sauce forestière, purée
Fish & chips maison, frites et salade
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc et riz
Souris d'agneau confite au miel et thym, écrasé de pommes de terre maison (supp 5€)

Desserts
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud maison
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Colonel
Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé
Tiramisu à la crème de marrons

Plateau de fromages de la fromagerie Planchon salade verte (3 fromages au choix)

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)

NOTRE ENGAGEMENT

Nous privilégions les produits frais, cuisinés et préparés sur place par nos soins. Certains produits peuvent toutefois provenir de fournisseurs soigneusement sélectionnés. La purée de pommes de terre et l'écrasé de pommes de terre sont faits maison. Nos frites sont également faites maison et nos légumes sont travaillés à partir de produits frais.

Prix nets

NOS FROMAGES

Plateau de fromages de la fromagerie Planchon - 5 fromages au choix	15.00

NOS DESSERTS

Nougat glacé, coulis de fruits rouges	10.00
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	11.00
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud maison	11.00
Crème brûlée	10.00
Pain perdu brioché, glace vanille	10.00
Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé	11.00
Tiramisu à la crème de marrons	10.00
Baba au rhum, glace rhum raisin 9.00 supp. shooter de rhum	12.00
Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow	13.00
Café ou Thé gourmand :	12.00
Mousse chocolat, tiramisu crème de marrons, crème brûlée, madeleine et glace vanille	

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, passion.

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

NOS CRÊPES MAISON

Crêpe sucre	3.50
Crêpe beurre-sucre	4.00
Crêpe nutella	4.50
Crêpe chocolat	4.50
Crêpe banane, chocolat, chantilly	6.50
Crêpe confiture de fraise	4.50
Crêpe caramel beurre salé	4.50

Supplément chocolat chaud ou crème fouettée 1.50

LES CHAUDS

Expresso	2.30	Cappuccino	4.50
Café allongé	2.70	Chocolat chaud	5.00
Double expresso	5.00	Chocolat viennois	6.50
Café crème	2.80	Thé	4.00
Grand crème	5.50	Infusion	4.00
Décaféiné	2.50	Irish coffee	9.00

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
Baileys (4cl)	8.00
Limoncello (4cl)	8.00

Prix nets