

LE JARDIN BARBECUE

— DEPUIS 2015 —

Bienvenue au Jardin Barbecue !

Bienvenue au Jardin Barbecue, un lieu d'exception où la passion pour la viande de qualité, les produits frais de saison, et l'art de vivre se rencontrent. Notre restaurant est bien plus qu'un simple endroit pour savourer une délicieuse cuisine ; c'est une expérience culinaire unique qui éveillera vos sens et ravira votre palais.

Notre Concept

Au Jardin Barbecue, notre concept repose sur la simplicité et l'authenticité. Nous sommes fiers de vous offrir une sélection de viandes d'exception, soigneusement choisies et préparées avec passion. Nos plats sont élaborés à partir de produits frais de saison, garantissant une expérience gustative inoubliable à chaque bouchée.

La Cave à Vin

Plongez dans l'élégance de notre cave à vin, où une sélection méticuleuse de crus d'exception vous attend. Notre équipe de sommeliers est à votre disposition pour vous guider à travers notre carte des vins, mettant en valeur des accords parfaits pour sublimer chaque plat.

L'Espace Viande et Cigare

Pour les amateurs de plaisirs raffinés, découvrez notre espace dédié à la viande et au cigare. Choisissez parmi une variété de coupes de viande exquises, préparées avec expertise et servies selon vos préférences. Après le repas, détendez-vous avec un cigare choisi parmi notre sélection premium.

Une Ambiance Chaleureuse

Le Jardin Barbecue vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, que ce soit pour un dîner intime, une célébration spéciale ou un repas d'affaires. Notre équipe attentionnée est là pour vous offrir un service impeccable et vous garantir une expérience mémorable à chaque visite.

Au Jardin Barbecue, nous croyons que chaque repas devrait être une célébration, et nous sommes ravis de vous inviter à partager cette passion avec nous. Venez découvrir l'harmonie parfaite entre la qualité, la fraîcheur et le plaisir gustatif au Jardin Barbecue.

Bon appétit et bienvenue dans notre oasis culinaire !

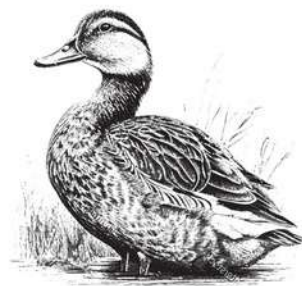


CARTE DES VINS





ENTRÉES



CHAUDES

Moules gratinées a l'aïoli

Mi-cuit de Saint-Jacques de Dieppe, pêche française (sauce caramel de Morilles) 6pièces

Escargots au feu de bois et Aïoli

Veritables Os à Moelle et ses toasts de pain crystal

Artichaut confit à l'huile d'olive frit, foie gras poêlé, sauce Morilles

Poulpe à la Gallega

Camembert rôti et sa charcuterie 100% LOCAL Occitanie et salade

Camembert rôti et son saumon fumé, salade

FROIDES

Assiette de jambon BELLOTA 40 mois d'affinage

Pa amb tomaquet (pain crystal, tomate et ail)

Saumon fumé, crème acidulée et toasts de focaccia

Duo oeufs mimosas et tapenade d'olives noires (5pièces)

Aubergine rôtie, stracciatella, anchois et pousses de poireaux

Melon Serrano

Planche Tapas Charcuterie 100% LOCAL

Pan tomate, Fouet Tirabuxo, Pa de Fedje, Chorizo, Rosette, Terrine de campagne au foie gras et aux cèpes, Soubressade, Jambon Tirabuxo, fruits de saisons

Terrine de campagne, foie gras et cèpes

CARPACCIO

Carpaccio de Boeuf Français 100gr, huile d'olive, toast de focaccia, pesto, pignons et parmesan

Carpaccio de gambas rouges, huile d'olive et sauce vierge 60gr

12,00€

24,50€

18,00€

17,00€

16,00€

26,00€

24,00€

24,00€

24,50€

6,00€

18,50€

12,00€

16,00€

15,50€

42,00€

12,00€

12,00€

24,00€



SALADES

SALADE DU BERGER

salade, tomates cerises, oignons crispy , croûtons, noix, billes de chèvre frais, miel, feuilleté de Reblochon, oeuf, brunoise de pommes , pignons, sauce salade et carottes

SALADE CESAR

Salade, Poulet Pané, croûtons, oeuf poché, oignons crispy, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce césar, carottes

SALADE GRECQUE

Tomates, oignons rouges, feta, concombre, olives noires, sauce grecque au yaourt

L'ANCHOLADE DE COLLIOURE anchois DESCLAUX , poivrons grillés, oeuf dur

SALADE DE RIZ

Riz, tomates, oignons rouges, thon, olives, maïs, oeufs et ciboulette

TOMATES BURRATA

Tomates à l'ancienne, Burrata, huile d'olive et pesto

18,00€

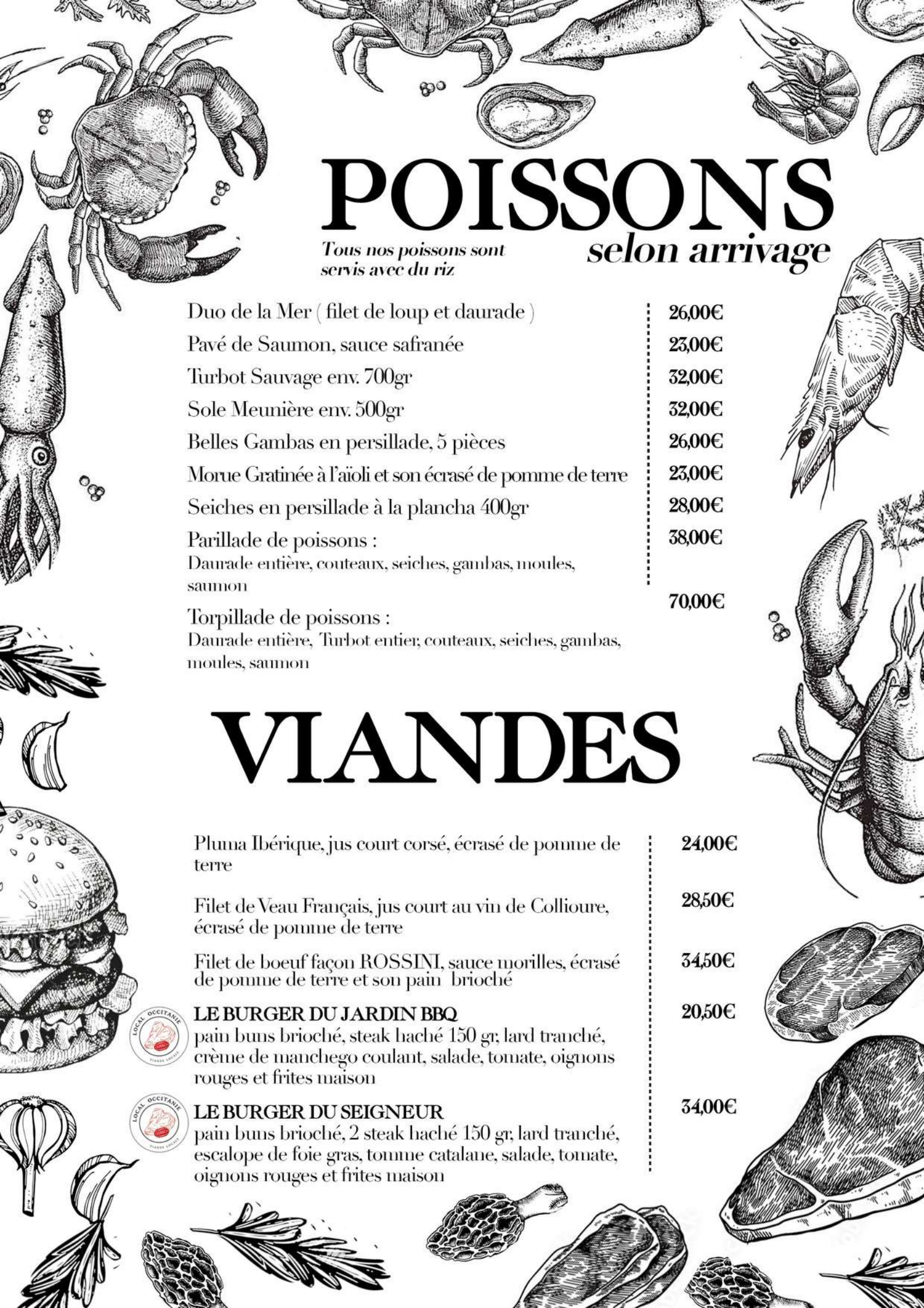
18,00€

15,50€

16,00€

16,00€

19,50€



POISSONS

*Tous nos poissons sont
servis avec du riz*

selon arrivage

Duo de la Mer (filet de loup et daurade)

26,00€

Pavé de Saumon, sauce safranée

23,00€

Turbot Sauvage env. 700gr

32,00€

Sole Meunière env. 500gr

32,00€

Belles Gambas en persillade, 5 pièces

26,00€

Morue Gratinée à l'aïoli et son écrasé de pomme de terre

23,00€

Seiches en persillade à la plancha 400gr

28,00€

Parillade de poissons :

38,00€

Daurade entière, couteaux, seiches, gambas, moules,
saumon

70,00€

Torpillade de poissons :

Daurade entière, Turbot entier, couteaux, seiches, gambas,
moules, saumon

VIANDES

Pluma Ibérique, jus court corsé, écrasé de pomme de
terre

24,00€

Filet de Veau Français, jus court au vin de Collioure,
écrasé de pomme de terre

28,50€

Filet de boeuf façon ROSSINI, sauce morilles, écrasé
de pomme de terre et son pain brioché

34,50€

LE BURGER DU JARDIN BBQ

20,50€

pain buns brioché, steak haché 150 gr, lard tranché,
crème de manchego coulant, salade, tomate, oignons
rouges et frites maison

LE BURGER DU SEIGNEUR

34,00€

pain buns brioché, 2 steak haché 150 gr, lard tranché,
escalope de foie gras, tomate catalane, salade, tomate,
oignons rouges et frites maison



À LA BRAISE

Grillades au feu de Bois

servi avec escalivade ou pommes grenailles ou frites maison:

Magret de canard 350GR 29,00€

Entrecôte de boeuf 350GR 29,00€

Onglet de boeuf 250GR 22,00€

Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne 18,00€

Faux Filet 250gr 26,00€

Côtelettes d'agneau 4pièces, sauce Chimichurri 26,00€

Grillade Catalane
saucisse catalane, roustie, cote porc, chorizette, onglet de boeuf, boudin catalan 34,50€

servi avec écrasé de pomme de terre

Ribs de boeuf confits, caramélisés 500gr 35,00€

Saucisse Catalane, jus court 19,00€

Tentacule de poulpe au feu de bois 34,00€

Daurade Royale 500gr au feu de bois 34,00€

Épaule d'agneau confite braisée 2 personnes 58,00€
1kg200 , escalivade et pommes grenailles

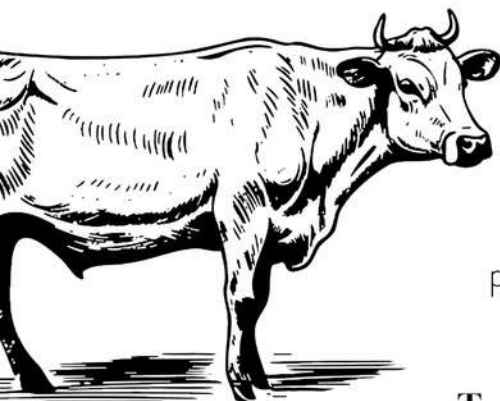
EN VITRINE

*Pesées et coupées
devant vous*

selon arrivage - prix affichés au 100gr

Côte de boeuf
Carré de cochon tirabuxo
Filet de boeuf
Faux filet
Côte de Veau

*Découvrez toute notre sélection de viandes
Boeuf, Veau et Cochon en vitrine*

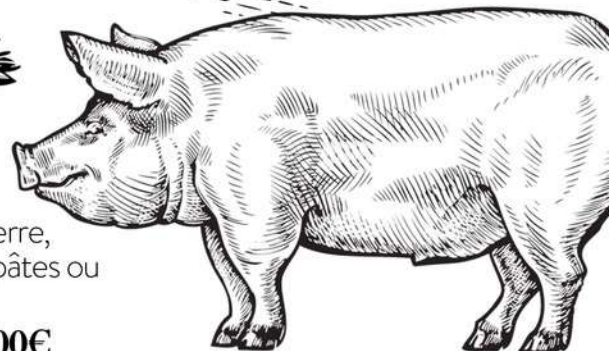


**Nos garnitures
supplémentaires :**

escalivade, écrasé de pomme de terre,
pommes grenailles, frites maison, riz , pâtes ou
purée truffée 6,00€

3 escalopes de Foie gras poêlé 18,00€

Tout changement de garniture sera facturé





PÂTES

Rigatoni et onglet de boeuf sauce girolles 28,90€

Préparé devant vous dans la meule de parmesan selon l'affluence

Linguine Pesto verde, pignons, tomates cerises et Burrata 24,50€

Linguine de la mer aux Saint-Jacques 38,00€

Linguine au Saumon et Aneth 27,00€

*Les linguines sont servies le soir du Lundi au Samedi et
Le Dimanche midi et soir*

NOTRE TARTARE



Tartare de Bocuf 24,50€
coupé au couteau , préparé devant vous,
accompagné de sa salade composée

Tartare de Saumon frais 22,00€
coupé au couteau , accompagné de sa salade
composée

Frites en supplément 6,00€

SAUCE MAISON

Sauce Girolles Sauce Poivre, Sauce Roquefort,
Sauce Moutarde, Chimichurri, jus Corsé
Sauce Morilles (+1€)
4,00€

*Concoctées tous les matins
pour le plaisir de vos papilles*



FORMULE — MIDI —

Hors week-end et jours fériés



<i>Plat du jour</i>	15,50€
<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</i>	21,00€
<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	24,50€

Entrées

Salade de riz au thon
Melon Serrano
Salade mixte de chèvre

Plats

Pièce du Boucher
Plat du jour
Filet de Dorade

Desserts

Cheesecake Spéculoos
Pas d'Ous
Dessert du jour



Pour les ENFANTS

12,50€

Tenders frites ou saumon frites,
Saucisse purée
+ pot de glace Vanille, chocolat
ou vanille, fraise
+ un sirop à l'eau au choix



DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Pa d'Ous maison

Couronne Chocolat Sarrasin

Croustillant chocolat, mousse chocolat noir cacao du Vietnam 73%, praliné amande, sarrasin toasté, poivre de Malabar et fleur de sel

Omelette Norvégienne glacée au Grand Marnier

Secret Café

Biscuit chocolat praliné, ganache choco noisette, mousse café chocolat blanc, noisettes caramélisées

Secret Vanille

Croustillant chocolat blanc, noisettes torréfiées, crème vanille

Secret Citron

Pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc, crème citron Sicile

Cheesecake Spéculoos

Pâte sablée speculoos, cream cheese, crème fraîche

Macaron Géant Mangue-Passion

Coque macaron, confit de passion, cuves de mangue, chocolat au lait et noisettes torréfiées

Baba au Rhum Kouglouf

Baba imbibé de rhum, glace rhum raisins

Coulant Chocolat Ghana 72% cacao

Tirami-Chou

Chou craquelin café, ganache chocolat café, mascarpone

Café / Thé Gourmand Signature JB

Mini mac Spéculos chocolat, daquoise ananas coco, pop gourmande, macaron signature JB, chouquette, boule de glace, café ou thé

Bananes flambées à votre table (en fonction de l'affluence) caramel et beurre d'orange

Véritable crêpe Suzette flambée devant vous (en fonction de l'affluence) caramel et beurre d'orange

Brioche perdue caramélisée devant vous

Assiette de 3 fromages

8,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

9,00€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€

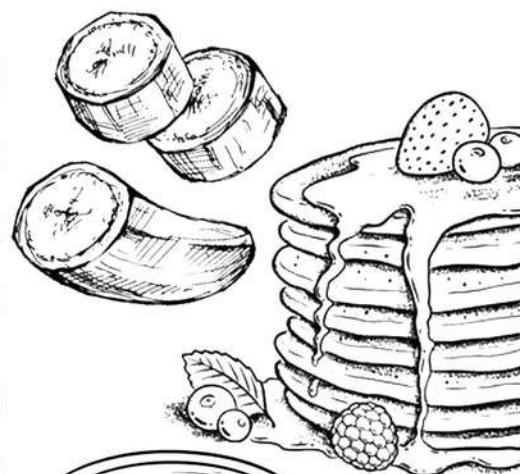
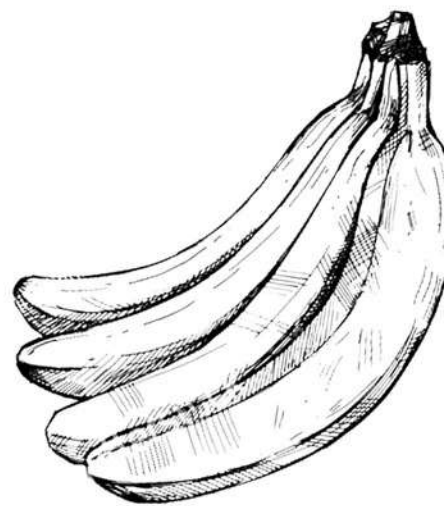
13,50€

12,00€

12,00€

12,00€

12,00€



LE DERNIER ACTE GOURMAND

Expresso Martini

13,00€

Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

Irish Coffee

13,00€

Whisky, café, sucre de canne

Madeleine

13,00€

Amaretto, cointreau, kahlua, sirop de vanille, jus de citron, jus d'ananas, blanc d'oeuf, orgeat

White Russian

13,00€

Vodka, Bailey's, blanc d'oeuf, cannelle

BOISSONS CHAUDES

Expresso, noisette

2,00€

Décaféiné, allongé

2,00€

Double expresso

3,00€

Grand crème

3,50€

Chocolat Chaud

4,00€

Thé/Infusion

4,50€

Café Arrosé

6,00€

NOS COUPES DE GLACE


FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1978

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule Vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes

10,00€

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly, amandes

10,00€

CARAMEL LIÉGEOIS

2 boules caramel beurre salé, 1 boule Vanille, coulis de caramel beurre salé maison, amandes

10,00€

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes

10,00€

BANANA SPLIT

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, banane fruit

10,00€

COLONEL

3 boules citron vert, Vodka

11,00€

ICEBERG

3 boules menthe-chocolat, get 27

11,00€

L'IRLANDAISE

3 boules café, Bailey's

11,00€





COCKTAILS

LES CLASSIQUES 12,00€

MOJITO ou FRUIT (fraise, framboise ou passion)

citron, menthe, sucre cassonade, angostura, rhum ambré, Perrier

PINA COLADA

rhum ambré, purée ou glace coco, jus d'ananas

SEX ON THE BEACH

crème de pêche, crème de cassis, vodka, jus de cranberry, jus d'ananas

LONG ISLAND

vodka, tequila, gin, rhum blanc, cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, coca cola

MARGARITA

tequila, cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

DAÍQUIRI FRAISE

rhum blanc, rhum ambré, purée de fraise, jus de citron vert

COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

GIN FIZZ Gin, Jus de citron, Sucre de canne, Eau gazeuse

TEQUILA SUNRISE Tequila, Jus d'orange, Grenadine

MOSCOW MULE citron vert, sucre cassonade, vodka, ginger beer

LONDON MULE citron vert, sucre cassonade, gin, ginger beer

JAMAÏCAN MULE citron vert, sucre cassonade, rhum, ginger beer

SPRITZ Apérol Spritz, perrier, tranche d'orange

SPRITZ ST GERMAIN Liqueur de sureau, prosecco, perrier

GIN TONIC Bombay saphire, tranche de citron, Schweppes

PORNSTAR MARTINI

Vodka, citron vert, sirop de vanille, crème de passion

JAGGER BOMB

SANS ALCOOLS 10,00€

CENDRILLON

Jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, Lait de coco, sucre de canne

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, Sucre, Citron vert, Eau gazeuse

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Sirop de pêche, ananas, cranberry

CRAPPLE

Cranberry, pomme, citron vert

CHEMIN DES TROPIQUES

Jus de goyave, jus de cranberry, purée fraise, sirop de violette

LES CRÉATIONS 13,00€

PASSION FRUIT PUNCH

rhum blanc, purée fruit de la passion, sirop d'agave, jus de citron vert

FROSTY BERRY KISS

vodka, purée de framboises, jus de cranberry

VELOUR LITCHI

St Germain, Vodka pomme, jus de pomme, jus de citron, purée de litchi

MANGO LOCO

rhum blanc, rhum ambré, purée de passion, purée de coco, jus de mangue

J&B

Vodka, Jus de citron, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sucre de canne, Grenadine

SPRITZ GIRLY

Liqueur de sureau, sirop de rose, Schweppes Hibiscus, Prosecco

FOREST ENCHANTED

Gin, Saint Germain, jus de citron jaune, jus de pomme

DOUCEUR EXOTIQUE

Rhum 2 Rivières, jus de goyave, cranberry et citron, purée de fraise, sirop de violette

CARESSE DES ÎLES

Rhum blanc, rhum ambré, jus de citron et ananas, purée passion, sirop d'agave, angostura

LES SPÉCIAUX 13,00€

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

BLOODY MARY

Vodka, jus de citron, jus de tomate, tabasco, Worcestershire, celeri, poivre

JUNE HIBISCUS

Gin June à la pêche, Schweppes Hibiscus, baies genièvre

BASIL GINGER SMASH

gin, sirop de gingembre, jus de citron jaune, feuille de basilic

EXPLOSIF SPICY

Tequila, sirop spicy, citron vert, ananas

MADELEINE

Amaretto, cointreau, kahlua, sirop vanille, jus de citron et ananas, blanc d'oeuf, orgeat

PALOMA

Tequila, jus citron vert, sirop sucre de canne, jus pamplemousse, eau gazeuse

FRENCH MARTINI

Vodka, Chambord, jus ananas et citron, blanc d'oeuf

WHITE RUSSIAN

Vodka, Bailey's, blanc d'oeuf, cannelle

BOISSONS

Coca Cola 33cl	4,00€
Orangina 33cl	4,00€
Ice tea 33cl	4,00€
Oasis 33cl	4,40€
Jus de Tomate 33cl	4,00€
Jus d'ananas 33cl	4,00€
Jus de pomme 33cl	4,00€
Jus d'orange 33cl	4,00€
Diabolo 33cl	3,50€
Limonade 33cl	3,50€
Red Bull 33cl	6,00€
Eau gazeuse 33cl	3,50€
Eau gazeuse 1L	4,50€
Eau plate 1L	4,00€

DIGESTIFS

Get 27/31	8,00€
Bailey's	8,00€
Pulpeuse/ mentheuse	8,00€
Croqueuse / Limoncello	8,00€

SPIRITUEUX

Diplomatico	12,00€
Don papa	12,00€
Santa Marta	12,00€
Marc de Banyuls	12,00€
Armagnac, Cognac	12,00€
Jack Daniel's, Jack Honey	12,00€

CHAMPAGNES et CAVAS

MIGNONNETTES 37,5cl	
Cava BCN Pop Blanc de Blanc	15,00€
Mignonette Haton	25,00€
Mignonette Deutz	30,00€

BOUTEILLES 75cl	
Taittinger Brut Prestige	80,00€
Nicolas Feuillate Brut tradition	65,00€
Haton Blanc de Blanc	90,00€
Haton Classique	70,00€
Cava Blanc de Blanc	30,00€
Tsarine Blanc de Blanc	90,00€
Ruinart Brut	90,00€
Ruinart Blanc de Blanc	160,00€
Deutz	90,00€
L'amour de Deutz	300,00€

MAGNUMS 1,5l	
Ruinart Brut	170,00€
Ruinart Blanc de Blanc	300,00€
Haton Blanc de Blanc	180,00€
Haton Classique	140,00€

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Mil'lenari Blonde	3,90€	7,50€
Mil'lenari Blanche	5,00€	8,50€
Mil'lenari Cerise	5,00€	8,50€

VIN BOUTEILLES

La cuvée JB (rouge, rosé, blanc)	16,00€
La cuvée prestige rouge	22,00€

VIN AU VERRE

Verre de Vin cuvée Jardin (rouge, rosé, blanc)	4,50€
Verre de vin Tarquet	5,00€
Verre de vin supérieur (rouge)	6,00€

SANGRIA MAISON

blanche ou rouge	
Le verre	6,00€ 50cl 9,50€ 1L 16,50€

APERITIFS 4cl

Kir	4,50€
Kir pétillant	6,00€
Muscat, Banyuls	4,50€
Martini blanc ou rouge	5,50€
Pastis	3,50€
Ricard	3,50€
Whisky, Vodka, Gin, Rhum	10,00€
Negroni/Americano	9,00€
Jasmine : Gin, cointreau, campai	9,00€

ALCOOL BOUTEILLES

Mentheuse	85,00€
Get 27	70,00€
Bacardi	80,00€
Bombay	90,00€
Beefiter	100,00€
Grey Goose	90,00€
Ciroc	120,00€
classique, fruits rouges, pêche, pomme	
Jack Daniel's	90,00€
classique, Honey, Fire, Apple	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net tte, toutes taxes et service compris