Menu

Ce n'est pas juste une carte
c'est une découverte



LE JARDIN
BARBECUE

DEPUIS 2015

Entrées

ENTRÉES FROIDES

- Jambon Bellota 40 mois d'affinage — 25.00
- Pain cristal tomate et ail — 7.00
- Rillettes de cochon et ses cornichons vinaigrés — 12.00
- Carpaccio de bœuf français, huile d'olive extra vierge, parmesan, pignons — 18.00
- Carpaccio de magret de canard français, huile d'olive extra vierge, fleur de sel — 21.00
- Saumon fumé, beurre demi-sel et ses toasts de foccacia — 18.50
- Tataki de thon, sésame, huile d'olive extra vierge, wakame, sauce soja — 18.00
- Planche tapas à partager Charcuterie — 42.00
  Pan tomate, fouet tirabuixo, pa de fedje, chorizo, rosette, terrine de campagne, soubressade, jambon tirabuixo, manchego, fruits de saison

ENTRÉES CHAUDES

- Escargots feu de bois garnis à l'aïoli — 18.50
- Escargots de Bourgogne beurre persillé — 16.00
- Véritables Os à moelle, pain cristal, fleur de sel — 17.50
- Mont d'Or charcuterie et ses pommes grenailles — 29.90
- Mont d'Or saumon fumé et ses pommes grenailles — 29.90
- Moules gratinées à l'aïoli — 14.00
- Poulpe à la Gallega sur son lit de pommes de terre, huile d'olive, fleur de sel et paprika — 27.00
- Saint Jacques mi-cuites (6 pièces) et son caramel de morilles — 24.50
  Saint Jacques de Dieppe - Pêche Française

AUTOUR DU FOIE GRAS

- Médaillons de foie gras mi cuit maison et ses toasts — 22.00
- Artichaut confit à l'huile d'olive sur son lit de morilles, foie gras poêlé — 17.00
- Escalope de foie gras poêlé, fleur de sel (3 pièces) — 18.00
- Terrine de campagne, foie gras et cèpes — 12.50

Salades

- Salade du berger — 20.00
  Feuilleté Reblochon, salade, tomates cerises, oignons crispy, croutons, noix, billes de chèvre frais, miel, œuf dur, pignons, carottes frits, brunoise de pommes

- Salade césar — 20.00
  Filets de poulet pané, salade, tomates cerises, oignons crispy, croutons, œuf dur, carottes frits, parmesan

- Salade Gersoise — 24.00
  Toasts de foie gras, magret fumé, gésiers, lardons, pignons, salade, tomates cerises, oignons crispy, brunoise de pommes, croutons, œuf dur, carottes frits

Poissons

Tous nos poissons sont servis avec du riz

- Turbot entier sauvage env 700gr — 39.90
- Sole meunière entière sauvage env 450gr — 34.00
- Belles gambas N°1 en persillade à la plancha, 5 pièces — 26.00
- Calamars en persillade à la plancha — 29.90
- Filet de merlu et son beurre blanc — 24.00
- Morue gratinée à l'aïoli et son écrasé de pomme de terre — 26.00

Viandes traditionnelles

Toutes nos viandes traditionnelles sont servies avec de l'écrasé de pomme de terre

- Confit de canard Français 260gr — 24.00
- Joue de cochon confite et son jus court au Banyuls — 26.00
- Filet de veau français et son jus court au Banyuls, 3 médaillons — 29.90
- Filet de bœuf façon Rossini, sauce morilles et sa rosace de pommes Agatha 200gr — 34.50
- Ballotine de poulet, sauce girolles — 24.00
  Servie avec du riz
- Souris d'agneau confite — 33.00

Burgers

- Burger du JARDIN BARBECUE — 22.00
  Pain buns brioché, steak haché 150gr, lard tranché, crème de manchego, salade, tomate, oignons rouges et frites maison
- Burger du SEIGNEUR — 34.00
  Pain buns brioché, 2 steak haché 150gr, lard tranché, escalopes de foie gras, tomme catalane, salade, tomate, oignons rouges et frites maison

Jardin Barbecue

A la braise

Servies avec légumes de saison **ou** *pommes grenailles* **ou** *frites maison*

- Magret de canard env 350gr — 29.90
- Entrecôte de bœuf env 350gr — 29.90
- Onglet de bœuf env 250gr — 23.00
- Faux-filet env 200gr — 26.00
- Véritable Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne — 20.00
- Grillade catalane — 34,50
  saucisse catalane, rouste, chorizette, onglet de bœuf, boudin catalan
- Tigre qui pleure — 27.00
  Boeuf mariné avec sa sauce piquante selon une recette traditionnelle ancestrale
- Jarretons de Taureau braisé — 32.00
  Cuit dans son jus et ses petits légumes
- Pied de cochon grillé, sauce moutarde à l'ancienne — 19.90

Servies avec ecrasé de pomme de terre

- Ribs de bœuf confit caramélisé env 500gr — 35.90
- Tentacule de poulpe braisée — 34.00

- Le royal Canard — 42.00
  Magret de canard en lamelles façon Rossini, escalope de foie gras poêlé et sauce morilles
- La prestige Bœuf — 42.00
  Entrecôte de bœuf façon Rossini, escalope de foie gras poêlé et sauce morilles

A partager pour 2 personnes

Servi avec légumes et pommes grenailles

- Épaule d'agneau confite, 12 heures de cuisson 50°C et rôtie à la braise, env 1,200kg — 62.00
- Véritables ribs de cochon au feu de bois à l'américaine, 7 heures de cuisson 50°C et sa sauce barbecue maison — 56.00

Nos viandes au fumoir

Fumée au thym et au bois de hêtre

Servies avec légumes de saison **ou** *pommes grenailles* **ou** *frites maison*

- Magret de canard fumé env 350gr — 32.00
- Onglet de bœuf fumé env 250gr — 25.00
- Faux-filet fumé env 200gr — 28.00

Jardin Barbecue

En vitrine

Toutes nos viandes du monde, pesées et coupées devant vous

selon les cours - prix affichés au 100gr

- Côte de boeuf
- Carré de cochon tirabuixo
- Filet de boeuf
- Faux filet

NOS GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

- Légumes de saison • écrasé de pomme de terre • pommes grenailles frites maison • riz • pâtes • purée truffée — 6.00
- 3 escalopes de Foie gras poêlé — 18.00

Tout changement de garniture sera facturé

Pâtes

- Rigatoni et onglet de bœuf sauce girolles — 28.90
  Préparés et flambés devant vous dans la meule de parmesan selon l'affluence

Servies tous les soirs et le dimanche toute la journée

- Ravioles à la truffe, crème fraîche et jambon — 24.00
- Linguines de la mer aux Saint Jacques — 38.00
  Tomates cerises, oignons rouges caramélisés, parmesan, sauce safranée
- Linguines aux Gambas — 29.00
  Tomates cerises, oignons rouges caramélisés, parmesan, sauce safranée

Nos tartares

coupés au couteau, préparés devant vous

- Tartare de bœuf classique — 24.50
  Accompagné de sa salade
- Tartare de bœuf signature à l'os à moelle — 32.00
  Accompagné de sa salade
- Frites en supplément — 6.00

Sauces Maison

Concoctées tous les matins pour le plaisir de vos papilles

- Girolles • Poivre • Roquefort • Moutarde Jus court au Banyuls • Aïoli • Barbecue — 4.00
- Morilles — 5.00

Menu enfant — 13.50

- Tenders frites *ou* filet de poisson frites *ou* saucisse purée
- 1 sirop au choix : grenadine, fraise, pêche, citron, menthe
- 1 glace Donut's vanille chocolat

Desserts

LES INCONTOURNABLES

- Pa d'ous maison 8.00
  Flan catalan, œufs et caramel
- Mousse au chocolat Louis XVI 12.00
  Huile d'olive et fleur de sel
- Baba au rhum Kouglof 12.00
  Baba imbibé de rhum, glace rhum raisins
- Coulant au chocolat 12.00
  Glace vanille et crème anglaise
- Tiramisu original maison 12.00
  Mascarpone, café, boudoirs, cacao
- Café / Thé gourmand Signature JB 13.50
  (chou caramel pop-corn, mini canelé, mini financier, macaron JB vanille, madeleine fruits rouges, boule de glace, café ou thé)
- Omelette norvégienne 12.00
  Glacée au Grand Marnier

LES TRADITIONNELS À LA FRANÇAISE

Caramélisés et flambés devant vous
en fonction de l'affluence

- Brioche perdue caramélisée 12.00
- Bananes flambées au rhum, caramel et beurre d'orange 12.00
- Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, caramel et beurre d'orange 12.00

Plateau de fromages

- Dégustation de fromages 15.00
  Choissisez 5 variétés parmis notre large sélection AOP
- *Supplément par varité supplémentaire* 3.00

LES IRRÉSISTIBLES

- Intensément vanille 12.00
  Mousse vanille, insert de gel vanille à base de miel, graines de vanille et arôme vanille, riz au lait vanillé à la fleur de sel sur un biscuit mœlleux
- Cheesecake citron gingembre 12.00
  Pâte sablée gingembre, cream cheese citronné acidulé, meringue flambée à la main, crème fraîche
- Entremet mandarine spéculoos 12.00
  Crunchy spéculoos, mousse mandarine, insert spéculoos, glaçage mandarine
- Douceur d'hiver 12.00
  Biscuit dacquoise aux noix, mousse vanille sirop d'érable, coeur praliné noix de pécan
- Macaron cœur caramel 10.00
  Macaron géant cœur coulant caramel, glace caramel

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, crème fouéttée
- 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
- Décafeiné, allongé 2.20
- Double expresso 3.80
- Grand crème 3.80
- Chocolat chaud 5.00
- Thé/Infusion 4.50
- Café Arrosé 6.00
- Affogato 4.50

Jardin Barbecue

Les coupes glacées

LES INCONTOURNABLES

- **Chocolat liégeois** — 10.00
  2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouéttée, amandes
- **Café liégeois** — 10.00
  2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, crème fouéttée, amandes
- **Caramel liégeois** — 10.00
  2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouéttée, amandes
- **Dame blanche** — 10.00
  3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouéttée, amandes
- **Banana Split** — 10.00
  Banane, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouéttée, amandes

LES ALCOOLISÉES

- **Colonel** — 11.00
  3 boules citron vert, Vodka
- **Iceberg** — 11.00
  3 boules menthe chocolat, Get 27
- **Irlandaise** — 11.00
  3 boules café, Bailey's
- **Catalane** — 11.00
  1 boule abricot, 2 boules nougat, Muscat de Rivesaltes

LES GOURMANDES

- **L'italienne** — 12.00
  1 boule café, 2 boules tiramisu, café expresso, crème fouéttée, spéculoos, sauce chocolat maison
- **La Chouchou** — 12.00
  1 boule caramel, 1 boule cacahuète, 1 boule praliné, coulis caramel beurre salé, crème fouéttée, noisettes, pop-corn
- **La Dolce Nutella** — 12.00
  1 boule stracciatella, 1 boule praliné, 1 boule chocolat blanc, coulis de nutella, crème fouéttée, noisettes

---

- **Affogato** — 4.50
  Café expresso, 1 boule vanille

- **1 boule** — 3.50
- **2 boules** — 6.00
- **3 boules** — 8.00

• Chocolat • Vanille • Café • Caramel fleur de sel • Rhum raisin • Pistache,
• Menthe chocolat • Noix de coco • Praliné • Chocolat blanc • Tiramisu • Stracciatella,
• Cacahuète • Nougat • Fraise • Abricot • Cassis • Framboise • Citron vert

- **Supplément crème fouettée** — 1.00
- **Supplément coulis** — 1.00
- **Supplément nutella** — 1.00

Jardin Barbecue

Nos Cocktails

LES CLASSIQUES — 12

- **Pina colada**
  Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas, vanille, cannelle
- **Sex on the Beach**
  Vodka, crème de pêche et de cassis, jus cranberry et ananas
- **Long Island**
  Vodka, tequila, gin, rhum blanc, cointreau, sucre de canne, jus de citron jaune, coca-cola
- **Margarita**
  Tequila, cointreau, sucre de canne, jus de citron vert
- **Tequila Sunrise**
  Tequila, jus d'orange et grenadine
- **Gin fizz**
  Gin, jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, eau pétillante
- **Pornstar martini**
  Vodka, jus de citron vert, sirop de vanille, crème de passion, cava
- **Bloody mary**
  Vodka, jus de citron jaune, jus de tomate, tabasco, Worcestershire, cèleri, poivre
- **Gin tonic**
  Gin Bombay Saphire, Schweppes, baies de genièvre, tranche de citron
- **June Hibiscus**
  Gin June Hibiscus, Schweppes, baies de genièvre, tranche de citron
- **Negroni**
  Gin, campari, martini rouge, tranche d'orange
- **Americano**
  Campari, martini rouge, eau pétillante, tranche d'orange

LES CRÉATIONS BY « LES 2 M » — 13

- **Berry smooth kiss**
  Vodka, purée de framboise, purée de fraise, jus de cranberry, jus de citron vert
- **Velours Litchi**
  St Germain, Vodka pomme, blanc d'œuf, jus de pomme, jus de citron vert, purée de litchi
- **Mango loco**
  Rhum blanc, rhum ambré, purée de passion, purée de coco, jus de mangue
- **J&B**
  Vodka, jus de citron jaune, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
- **Madeleine**
  Amaretto, cointreau, kahlua, sirop de vanille, jus de citron vert et ananas, blanc d'œuf, orgeat
- **Expresso Martini**
  Vodka, liqueur de café, expresso, tonka râpée, sucre de canne
- **Mad Max** (Nouvelle Création)
  Vodka, amaretto, jus de citron, sirop d'agave
- **L'audacieux** (Nouvelle Création)
  Vodka, jus de citron, sirop de concombre, sirop de basilic
- **Vanilla Sky** (Nouvelle Création)
  Rhum ambré, purée de passion, sirop de vanille, jus de pomme, jus d'ananas
- **Jungle** (Nouvelle Création)
  Malibu, liqueur de banane, liqueur de melon, jus ananas, jus de citron vert, sucre de canne

Jardin Barbecue

LES CLASSIQUES SELON VOS ENVIES — 12

LES MOJITOS
Base : Rhum ambré, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

❄ Classique ❄ Fraise ❄ Passion ❄ Framboise

❄ Mojito Jagermaster - Jagerjito
Jager master, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

LES DAÏQUIRIS
Base : Rhum blanc, rhum ambré, jus de citron vert

❄ Classique ❄ Fraise ❄ Passion

LES CAÏPIRINHAS
Base : Citron vert pilé, sucre de canne, glace pilée

❄ Classique : Cachaça
❄ Caïpiroska : Vodka
❄ Caïpi St-Germain : Liqueur de fleur de sureau

LES MULES
Base : Jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer, glace pilée

❄ Moscow Mule : Vodka
❄ London Mule : Gin
❄ Jamaican Mule : Rhum ambré (ou rhum vieux)
❄ Mexican Mule : Tequila

LA COLLECTION SPRITZ
Une base de Prosecco et d'eau pétillante, avec votre apéritif préféré au choix :

❄ Aperol (Doux & Orange amère)
❄ Campari (Intense & Amer)
❄ St-Germain (Floral & Sureau)
❄ Limoncello (Frais & Citronné)
❄ Sarti Rosa (Gourmand, Passion & Mangue)
❄ Byrrh (Le traditionnel au Quinquina)
❄ Girly (sirop de rose, St Germain, hibiscus)

MOCKTAILS *Sans alcool* — 11

LES MOJITOS
Base : citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

❄ Classique ❄ Fraise ❄ Passion ❄ Framboise

❄ Virgin pina colada
Purée de coco, jus d'ananas, vanille, cannelle

❄ Cendrillon
Jus de citron vert, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

❄ Berry smooth
Purée de framboise, purée de fraise, jus de cranberry, jus de citron vert

❄ Detox Me
Jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de concombre, sirop de gingembre

Boissons

Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	4.80
Orangina 33cl	4.80
Ice tea 25cl	4.00
Oasis 25cl	4.00
Jus de Tomate 25cl	4.00
Jus d'ananas 25cl	4.00
Jus de pomme 25cl	4.00
Jus d'orange 25cl	4.00
Diabolo 33cl	4.80
Limonade 33cl	4.80
Red Bull 33cl	6.00
Eau gazeuse 33cl	4.00
Lau gazeuse 75cl	5.00
Eau plate 75cl	5.00

Aperitifs

Kir (Cassis, Pêche, Mure) 10cl	5.50
Kir pétillant 10cl	7.00
Coupe de Champagne 10cl	12.00
Muscat, Banyuls 6cl	5.00
Martini blanc ou rouge 6cl	6.00
Pastis 4cl	4.00
Ricard 4cl	4.00
Whisky, Vodka, Gin, Rhum 4cl	10.00
Alcools supérieurs 4cl	15.00
Alcools Prestiges 4cl	25.00

Bières pression

Mil'lenari Blonde	4.00 25cl	7.50 50cl
Mil'lenari Blanche	5.00 25cl	9.00 50cl
Mil'lenari de saison	5.00 25cl	9.00 50cl

Digestif

Get 27/31 6cl	10.00
Bailey's 6cl	10.00
Pulpeuse/ mentheuse 6cl	10.00
Croqueuse / Limoncello 6cl	10.00

Spiritueux

Diplomatico 4cl	12.00
Don papa 4cl	12.00
Santa Marta 4cl	12.00
Marc de Banyuls 4cl	12.00
Armagnac, Cognac 4cl	12.00
Jack Daniel's, Jack Honey 4cl	12.00

Vin Bouteilles

La cuvée JB (rouge, blanc, rosé)	17.00
La cuvée prestige rouge	23.00

Vin au verre

Verre de vin cuvée Jardin (rouge, blanc, rosé)	5.00
Verre de vin Tariquet (moelleux)	6.00
Verre de vin supérieur (rouge)	8.00

Sangria maison

Le verre (blanche ou rouge) 7cl	7.00
50 cl (blanche ou rouge)	12.00
1L (blanche ou rouge)	20.00

Alcool Bouteilles

Mentheuse 75cl	85.00
Get 27 75cl	80.00
Bacardi 75cl	90.00
Bombay Sapphire 70cl	100.00
Beefeater 75cl	100.00
GreyGoose 75cl	100.00
Ciroc 75cl	130.00
Classique, fruits rouges, pêche, pomme	100.00
Jack Daniel's 75cl Classique, Honey, Fire, Apple	

Champagnes & Cavas

MIGNONETTES 37,5cl

Mignonette Haton	30.00
Mignonette Deutz	40.00

BOUTEILLES 75cl

Taittinger Brut Prestige	80.00
Nicolas Feuillate Brut tradition	65.00
Haton Blanc de Blanc	90.00
Haton Classique	70.00
Ruinart Brut	90.00
Ruinart Blanc de Blanc	160.00
Deutz	90.00
L'amour de Deutz	300.00
Jacquesson Cuvée 749	150.00

MAGNUMS 1,5L

Ruinart Brut	170.00
Ruinart Blanc de Blanc	300.00
Haton Blanc de Blanc	180.00
Haton Classique	140.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net ttc, toutes taxes et service compris

Jardin Barbecue