

« Le Jardin Saint-Germain »

Entrées

ASPERGES BLANCHES et VERTES	17
Sauce mousseline aux herbes	
LOBSTER ROLL	31
Homard en navettes de pain brioché, sauce mayonnaise aux herbes (ciboulette, céleri, aneth)	
FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ	26
Tranche de foie gras frais poêlée, pommes fruit caramélisée, raisin, pain d'épices	
SAUMON FUMÉ	13
Servi sur mini blinis, sauce fromage frais, oignon rouge, ciboulette	
BEIGNETS de CALAMARS	13
Calamars frits servis avec sauce tartare	
ESCARGOTS de BOURGOGNE	14
Six escargots, beurre à l'ail	

Salades

SALADE JARDIN	19
Avocat, asperges, petits pois, haricots verts, concombre, tomates cerise, radis, olives, feta, vinaigrette à la moutarde	
COBB SALADE	23
Sucrine, avocat, œuf dur, fromage bleu, poulet rôti, tomates cerise, oignon rouge, bacon avec sauce vinaigrette	

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

(selon disponibilité, nous consulter)

21

Accompagnements

Salade verte	5
Supplément frites	5
Supplément légumes grillés	5
Pommes de terre sarladaises	5

Plats

FILET de POISSON du JOUR (nous consulter)	26
Légumes de saison du jardin, sauce du Chef	
CONFIT de CANARD du SUD-OUEST	26
Pommes de terre sarladaises	
NOIX D'ENTRECÔTE MATUREE GRILLEE (250g)	35
SAUCE POIVRE	
Tête d'ail et herbes rôties	
CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE	41
Tête d'ail et herbes rôties	

Accompagnements:

Frites ou légumes de saison grillés

Desserts

KEY LIME PIE	11
NEW YORK STYLE CHEESE CAKE	11
Suprêmes d'agrumes, sauce caramel aux fruits de la passion	
BROWNIE CHOCOLAT VALRHONA aux NOIX	13
Glace vanille Bourbon Madagascar et sauce chocolat	
PAIN PERDU	13
Brioche, sauce caramel beurre salé, glace vanille Bourbon	
CREME BRÛLÉE	11
BOULE DE GLACE	
1 boule / 2 boules / 3 boules	
(vanille, chocolat, pistache, framboise, citron)	

3/6/9

Apéritifs

Kir cassis 12cl	12
Kir royal cassis 12cl	15
Coupe de champagne 12cl	14
Whisky français Bellevoye Blanc 40°, 4cl (triple finition en fûts de Sauternes)	16
Whisky Nikka days 40°, 4cl	15
Nikka from the Barrel 51,4°, 4cl	19
Gin tonic 4cl	12
Vodka tonic 4cl	12
Spritz Apérol 25cl	12
Spritz Saint-Germain 25cl	12
Champagne « Or Brut » 75cl Demilly de Baère	69

Boissons

Abatilles plate 75CL	7
Abatilles pétillante 75CL	7
Jus de fruit Caraïbos 25cl (orange, pomme, ananas)	5
Coca-Cola 33cl	4
Coca-Cola zéro 33cl	4
Cocktail sans alcool	6,50
Expresso	2,40
Expresso décaféiné	2,40
Double expresso	4,50
Café au lait	4
Thé Earl Grey Dammann	5
Thé Gunpowder Dammann	5
Verveine Dammann	5

Vins

Rouges :

Côte du Rhône AOC Grand Veneur 75cl verre 15cl	39 12
Pinot noir VDF Ch. de la patte de chat 75cl verre 15cl	36 11
Bordeaux AOC Le B de Maucaillou 75cl Verre 15cl	39 12
Margaux AOC 2 nd vin du Ch. Labégorce Verre 15cl	105 25
Châteauneuf du Pape AOC le Miocène 75cl Verre 15cl	115 26

Blancs :

Chardonnay VDF famille Descombe 75cl verre 15cl	36 11
Entre deux mers AOC Château Haut-Rian 75cl verre 15cl	33 10
Cheverny AOC Enclos petit chien Blanc 75cl verre 15cl	39 12
Sancerre AOC Bio Porte des Vignes 75cl Verre 15cl	65 16

Rosé :

Rosé IGP Var Les Loups de la Seigneurie 75cl verre 15cl	33 10
--	----------

Bières

Paillette blonde 33CL	6
Rebelle blanche 33CL	6

Digestifs

Peppermint Get 27 vert 17°9, 4cl	9
Calvados fine Père Magloire 40°, 4cl	13
Eau de vie poire William La cigogne 45°, 4cl	13
Liqueur Chartreuse verte 55°, 4cl	16
Ron Diplomatico réserve exclusive 40°, 4cl	15

Ouverture du mercredi au samedi
12h-15h / 18h-23h
Lundi /mardi soir 18h-23h
Fermé dimanche

Réservations : sur notre site
Internet uniquement

Pour plus d'informations / réservation,
scannez notre code QR :



Prix en Euros, taxes et service compris
Origine des viandes : France