

« Le Jardin Saint-Germain »

Entrées

FOIE GRAS DE CANARD POËLE 26
Tranche de foie gras frais poêlée,
pommes fruit caramélisée, raisin,
pain d'épices

LOBSTER ROLL 31
½ Homard en navettes de pain brioché,
sauce mayonnaise aux herbes
(ciboulette, céleri, aneth)

COQUILLE SAINT-JACQUES 17
Noix de Saint-Jacques grillées,
champignons, échalote, chapelure,
parmesan, sauce du Chef

SAUMON FUMÉ 13
Servi sur mini blinis, sauce fromage
frais, oignon rouge, ciboulette

BEIGNETS de CALAMARS 13
Calamars frits servis avec sauce
Tartare du Chef

ESCARGOTS de BOURGOGNE 14
Six escargots, beurre à l'ail

Soupe et salades

SOUPE BUTTERNUT 14
Servie avec toast et champignon

SALADE SAINT GERMAIN 16
Salade verte, champignon Portobello grillé, œuf dur,
croutons à l'ail, chèvre chaud, radis, oignon rouge,
vinaigrette miel moutarde

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

(selon disponibilité, nous consulter)

21

Accompagnements

Salade verte 5
Supplément frites 5
Supplément légumes grillés 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 avec champignons

BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE POIVRE (env. 250g) 35
Tête d'ail et herbes rôties

CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE (env. 200g) 41
Tête d'ail et herbes rôties

Accompagnements:

Frites ou légumes de saison grillés

Desserts maison (sauf glaces)

CRUMBLE POMME - POIRE 13
Pommes et poires, crumble aux noix de Pécan
caramélisées, glace vanille Bourbon

BROWNIE CHOCOLAT VALRHONA aux NOIX 13
Glace vanille Bourbon Madagascar et sauce chocolat

PAIN PERDU 13
Brioche, sauce caramel beurre salé,
glace vanille Bourbon

NEW YORK STYLE CHEESE CAKE 11
Suprêmes d'agrumes, sauce caramel aux
fruits de la passion

BOULE DE GLACE 3/6/9
1 boule / 2 boules / 3 boules
(Vanille, chocolat, pistache, sorbet framboise, sorbet citron)

Boissons

Abatilles plate 75CL	7
Abatilles pétillante 75CL	7
Schweppes	4
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
Paillette blonde 33CL	6
Rebelle blanche 33CL	6

Bières

Vins

<u>Rouges :</u>		
Côte du Rhône AOP « Les caprices d'Antoine »	36	
verre 14cl	11	
Pinot noir « Chemin de la patte de chat »	33	
verre 14cl	10	
Bordeaux	39	
Verre 14cl	12	
<u>Blancs :</u>		
Chardonnay famille Descombe	36	
verre 14cl	11	
Entre deux mers Château Haut-Rian	33	
verre 14cl	10	
Cheverny enclos petit chien Blanc	33	
verre 14cl	10	
<u>Rosé :</u>		
Rosé IGP Var « Les Loups de la Seigneurie »	33	
verre 14cl	10	
Les Frenchies Chardonnay	75cl	47
Les Frenchies Red Blend	75cl	49

Ouverture du mercredi au samedi
12h-15h / 18h-22h
mardi soir 18h-22h
Fermé dimanche / lundi

Réservations : 09.55.91.89.04
Possibilité de privatisation,
nous contacter

Apéritifs

Kir cassis	12
Kir royal cassis	15
Coupe de champagne	14
Whisky français Bellevoye (triple malt finition sauternes)	15
Whisky Nikka days	15
Gin tonic	12
Vodka tonic	12
Spritz Apérol	12
Spritz Saint-Germain	12
Champagne « Or Brut » Demilly de Baère bouteille 75cl	69

Digestifs

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

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



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