

TAPAS :

Plancha de charcuterie : Jambon de pays affiné 14mois (ham), jambon cuit salé à la veine, avec sa truffe noire râpé minute (truffle), pâté de campagne (country paté) boudin Galabart (black pudding), chorizo, saucisson (sausage). 20,90€

Plancha de fromages : assortiment de 7 fromages en fonction de l'humeur de la patronne (french cheese). 18,90€

Plancha Mixte : Assortiment de charcuterie et de fromage (mix of charcuterie and cheese plancha). 28,90€

Trilogie de poivrons : marinés à l'huile d'olive
Ail, persil (trilogy of peppers with olive oil and marinade). 5,90€

Burrata : son huile de truffe et ses capeaux de truffe noire (mozzarella with truffle oil). 9,90€

ENTRÉES :

La simplette : Salade (salad), tomates (tomato), oignons (onion) 5,90€

La biquette : Salade verte (salad), tomates (tomato), œuf (egg), Tartine de chèvre, miel (Honey goat cheese tartine) pistache torréfiées (roasted pistachios), oignons frits (Fried onion). 14,90€

La Romaine : salade verte (salad), tomates (tomato), œuf (egg), lardons (fresh grille bacon), magret séché (dry magret), foie gras (homemade foie gras), (tout fait maison), oignons confits (Fried onion), pignons (gale). 18,90€

Tomates Burrata pesto maison (tomato, mozzarella di bufala with pesto) 12,90€

Foie gras maison : accompagné de chutney de figues, ou confit d'oignon. 16,90€

Assiette Aveyronnaise : jambon de pays 14 mois (dry ham), jambon cuit (boiled ham), truffe noire (truffle) pâté Aveyronnais (country paté), boudin galabart (black pudding). 12,90€



Notre viande provient d'une ferme en Aveyron et notre poisson de pêcheurs locaux

Tous nos plats sont faits maison.

Nous utilisons le plus possible les produits de notre potager ! Fruits, légumes, herbes aromatiques, œufs frais. Notamment dans nos salades !



Le jardin applique le droit de couvert forfaitaire de : 5€

Le jardin applique a flat cover charge of €5.

ADRESSE : Chemin des Berbels, Portiragnes 34420

TÉLÉPHONE : 06.22.65.87.23

SITE INTERNET: Le jardin des délices - Portiragnes

PLATS :

Faux filet des Drailles Aubrac/limousine (Sirloin steak) : 300/350g écrasé de pommes de terre (mashed potatoes) et légumes du jour (Vegetable of the day). 26,90€

Côte de cochon élevé sur paille (pork chop) : écrasé de pommes de terre (mashed potatoes) et légumes du jour (Vegetable of the day). 21,90€

Gambas grillées (prawns) : écrasé de pommes de terre (mashed potatoes), légumes du jour (Vegetable of the day). 23,90€

Le végétarien : écrasé de pommes de terre (mashed potatoes), légumes du jour (Vegetable of the day), poivron marinés (marinated bell pepper), salade composée (Mixed salad). 19,90€

Menu Pitchou (children's menu) : saucisse grillée (grilled sausage), écrasé de pommes de terre (mashed potatoes) et légumes du jour (Vegetable of the day) + Soft + 1 boule glace 13,90€

DÉSSERTS :

Crêpe au sucre (sugar) 3,50€

Crêpe sucre citron (sugar, citron) 4,00€

Crêpe confiture (fraise, abricot) (apricot, strawberry) 4,50€

Crêpe pâte à tartiner (homemade spread) 5,90€

Crêpe Grand Marnier 4,90€

Chocolat liégeois (Chocolate cream with homemade whipped cream)

Assiette de fromages (cheese plater) 7,90€

Panna cotta coulis de fraise 8,90€

Glace artisanale (homemade ice cream) : 6,90€

1 boule : 3,00€

2 boules : 5,50€

3 boules : 7,00€

Supplément chantilly : 0,50€