

APÉRITIFS

Champagne MOUTARD <i>Brut 10cl</i>	8,50	Apérol Spritz <i>8cl</i>	8,00
Prosecco DOC <i>10cl</i>	5,00	Martini (<i>Bianco, Rosso</i>) <i>5cl</i>	5,00
Kir au Chardonnay <i>12cl</i> <i>Cassis, Framboise, Mûre, Pêche</i>	4,50	Campari <i>5cl</i>	5,00
Kir Royal <i>10cl</i> <i>Cassis, Framboise, Mûre, Pêche</i>	9,00	Porto Rouge <i>6cl</i>	4,00
Pastis 51, Ricard <i>2cl</i>	4,00	Muscat <i>6cl</i>	4,00
Suze <i>5cl</i>	4,00	Americano Maison <i>6cl</i>	7,00
		Supplément Soda	2,00

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Garden <i>Blonde légère 4.1°</i>	6,00	
1664 <i>Blonde Supérieure 5.5°</i>	4,50	8,00
Brooklyn East IPA <i>Indian Pale Ale 6.9°</i>	5,50	9,00
Colomba <i>Blanche de Corse 5°</i>	5,50	9,00
Grimbergen <i>Bière Ambrée d'Abbaye 6.5°</i>	5,50	9,00

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Corona <i>4.6°</i>	6,90
Desperados <i>5.9°</i>	6,90
Chimay <i>Triple Blonde 8°</i>	6,90



RHUMS & WHISKIES

	4cl		
Rhum Bacardi « <i>Carta Blanca</i> »	7,00	J & B	7,00
Rhum Agricole Trois Rivières <i>(sec ou Ti-punch)</i>	7,50	Jameson	7,90
Rhum Diplomatico <i>Reserva Exclusiva</i>	10,00	Jack Daniel's	8,00
Rhum Appleton Estate Signature	10,00	Marker's Mark	10,00
Rhum « <i>Don Papa</i> »	10,00	Aberlour 10 ans	8,90
Rhum « <i>Santa Teresa 1796</i> »	10,00	Glenfiddich 12 ans	8,90
		Nikka Yoichi	12,00



COCKTAILS

	4cl d'alcool
Les Incontournables <i>Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Sex On The Beach, Bloody Mary, Margarita, Blue Lagoon, Gin Fizz et autres classiques</i>	7,00
Bramble <i>Gin, citron vert, crème de mûre</i>	8,00
Saint-Germain Spritz <i>Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron</i>	9,00
Fuji Mountain <i>Saké Dassai 50, crème de pêche, citron vert</i>	9,00
Espresso Martini <i>Vodka, Kahlúa, sirop de sucre de canne, café Bio Quiragüira</i>	9,00
Moscow Mule <i>Vodka, citron vert, Gingerbeer</i>	9,00
Maker's Old Fashioned <i>Maker's Mark, Cassonade, bitter, zeste d'orange</i>	12,00
Mezcal Negroni <i>Mezcal Bio vieilli en fût de chêne, Campari, Martini Rosso, bitter</i>	12,00



MOCKTAILS

	(cocktails sans alcool) 20cl
Apple Mojito <i>Menthe fraîche, citron vert, cassonade, jus de pomme</i>	6,50
Strawberry Quiragüira <i>Café Quiragüira Bio, limonade, sirop de fraise</i>	6,50
Garden Mule <i>Gingerbeer, concombre, citron vert, sucre liquide</i>	6,50

Tous nos produits sont faits Maison , réalisés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

 : Plats adaptés à un régime végétarien.

FORMULE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi entre 12h00 et 15h00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

 Sélection pour la formule déjeuner

16€

ENTRÉES

 Gaspacho Andalou, croûtons à l'huile d'olive 	7,00
Œuf Mimosa revisité par le Chef 	7,50
 Rillettes 100% canard de la Maison « Le Petit »	6,50
 Taboulé de Quinoa aux citrons confits, huile de pépins de courge et menthe fraîche 	7,00
Saumon écossais fumé à la ficelle, chantilly à l'aneth	12,00
Foie gras de canard maison, figues pochées et noisettes rôties	17,00

SALADES

Salade César, poulet pané en croûte de Panko, tomates cerises, croûtons, pétales de parmesan, salade romaine	15,00
Salade Italienne, burrata à l'huile de pépins de courge, jambon cru, tomates cerises, roquette	16,00
Salade Garden, betterave Chioggia, pois chiche, coulis de betterave,  suprêmes de pamplemousse, pousses d'alfalfa, mesclun	14,00

PLATS

 Suprême de poulet, jus léger à l'estragon, mousseline de pomme de terre	15,00
Burger gourmand à la Fourme d'Ambert, lard paysan et son pain aux céréales, frites, salade	17,00
Travers de porc cuits à basse température, sauce BBQ, frites maison	17,00
Cœur de Rumsteck, sauce au poivre Muntok, pommes grenailles en persillade	19,00
 Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites et salade	15,00
Émincé de filet de canard façon teriyaki, cerclé de quinoa et légumes du marché	22,00
Tartare de dorade au fruit de la passion, coulis de betterave, salade verte	17,00
 Lasagnes végétariennes 	15,00

Assiette de garniture au choix : 5,00€
(frites, légumes, pommes grenailles, mousseline de pomme de terre, salade)

POISSON
DU JOUR

Demandez à un membre de l'équipe, les prix varient en fonction du marché

VIANDE
DU JOUR

FROMAGES

Au choix parmi notre sélection 

<i>Brie de Meaux, Cantal Entre-deux, Ossau-Iraty, Crottin de Chèvre, Fourme d'Ambert</i>	
1 fromage	4,50
3 fromages	9,00

DESSERTS

Cheesecake aux graines de sésame et zestes de citron vert	8,00
 Mousse au chocolat du Chef, pailletée feuillantine, chantilly à la vanille	7,00
Tiramisu au café Quiragüira	7,50
Tarte des demoiselles Tatin, crème fraîche épaisse	7,50
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille	7,50
 Soupe de fraises au gingembre et à la vanille	7,00
 Dessert du jour	7,50
Café Quiragüira et ses mignardises  	8,00
Thé Parney's et ses mignardises  	9,00

TOUS LES WEEK-ENDS

22€

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES,
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE

MENU GARDENKids



POULET PANÉ OU JAMBON BLANC

+

FRITES OU PURÉE OU LÉGUMES

+

1 BOULE DE GLACE OU 1 MIGNARDISE

+

1 SIROP À L'EAU OU 1 JUS DE FRUIT

GARDENKids

L'espace GardenKids est ouvert tous les jours de 9 heures à 21 heures. Les enfants sont sous la responsabilité des parents. Nous remercions les parents de veiller à ce que cet espace soit respecté.

SUR LE POUCE

Planche de Charcuterie <i>Terrine de canard, jambon cru, jambon blanc, saucisse sèche, chorizo</i>	16,00
Planche de Fromage  <i>Brie de Meaux, Cantal Entre-deux, Ossau-Iraty, Crottin de Chèvre, Fourme d'Ambert</i>	16,00
Planche Mixte <i>Charcuterie et Fromage</i>	22,00



BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 25cl	3,90	Coca Cola, Zéro 33cl	4,40
Perrier 33cl	4,40	Thé Glacé Maison 25cl  	4,90
Tonic Water 20cl	4,40	Nature, Citron, Pêche Menthe Fraîche	
Ginger Beer 20cl	4,40	Orangina 25cl	4,40
Limonade 20cl	4,40	Lait Froid 25cl	3,50
Diabolo 20cl	4,40	Red Bull 25cl	6,00
Grenadine, Menthe, Fraîche, Citron, Pêche		Fruits Frais Pressés Minute Orange, Citron	5,50
Jus de Fruits 20cl	3,90	LES EAUX MINÉRALES	4,50
Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Ananas, Cranberry, Tomate		gazeuse ou plate 50 cl	

BOISSONS CHAUDES

Café QUIRAGÜIRA  	2,40	Thés PARNEY'S  	4,00
(Origine Honduras) Un cru inédit, 100% arabica Bio et Équitable, cultivé par une communauté de petits producteurs, très impliqué dans le respect d'une agriculture durable. Un café rond et ample d'une noble finesse		Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges, Vanille, Vert Nature, Vert & Menthe Fraîche	
Décaféiné	2,40	Infusions PARNEY'S 	4,00
Café crème	4,00	Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe	
Chocolat chaud	4,00	Lait Chaud	3,00
Double espresso	4,80	Grog	6,00
Café Viennois	4,90	Rhum, citron, miel, eau chaude	
Chocolat Viennois	4,90	Vin chaud aux épices préparé par nos soins	6,00
Cappuccino	5,00	Irish Coffee Jameson, sucre liquide, café Quiragüira Bio, crème fouettée	9,00
		French Coffee Cognac, sucre liquide, café Quiragüira Bio, crème fouettée	9,00

DIGESTIFS & EAUX DE VIE

	4cl
Amarretto, Kahlúa, Bailey's	7,00
Get 27, Get 31, Cointreau	7,00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	8,00
Cognac XO Iris Poivré Fanny Fougerat	15,00
Calvados Fine	8,00
Bas Armagnac	8,00
Château de Laubade V.S.O.P.	
Vieille Prune de Souillac	8,00
Poire William Grande Réserve	8,00
Framboise sauvage Grande Réserve	8,00

ALCOOLS & SPIRITUEUX

	4cl
Tequila, Rhum, Vodka, Gin	6,00
Jägermeister	7,50
Saké Dassai 50	8,00
Mezcal Bio vieilli en fût de chêne	9,00
Vodka « Grey Goose »	12,00
Gin Bombay « Sapphire »	8,50
Gin « The Botanist »	10,00
Gin « Hendrick's »	10,00



 @gardencafeboulogne
 #gardencafeboulogne

Pour tous vos événements, privatisations,
repas d'entreprises, cocktails, goûters...

GARDENCAFE@BBOX.FR

Prix en euros nets – Cartes bancaires acceptées à partir de 16 euros – La Maison n'accepte pas les chèques

LA CAVE

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	10cl	Bouteille
Champagne MOUTARD Brut Grande Cuvée <i>100% Pinot Noir. Robe jaune d'or. Nez puissant sur la fraîcheur et le fruit. Bulle guillerette, des arômes de fruits rouges et jaunes dominants, de l'acidulé</i>	8,50	56,00
Champagne ROEDERER Brut Premier <i>Belle texture charnue, où vinosité et rondeur sont harmonieusement associées à une belle fraîcheur et une grande finesse.</i>		90,00
Prosecco DOC Spumante Brut Rocca dei Forti <i>Souple et frais, bulle fine, nez de fleur et finale sur la pomme</i>	5,00	29,00

VINS BLANCS

	12cl	25cl	46cl	75cl
Garden Blanc IGP Pays d'Oc <i>Chardonnay très classique, tendre, souple et floral</i>	3,80	6,00	12,00	
Le Versant IGP Pays d'Oc <i>Viognier sec, frais, mais souple et rond en bouche, nez floral, mangue et citron</i>	4,50	8,00	16,00	23,00
Anjou AOC « Le P'tit Chenin » 	5,40	10,00	19,00	29,00
<i>Chenin blanc gourmand et bien sec, frais et croquant comme une pomme !</i>				
Pouilly Fumé « Les Loges » Dominique Guyot <i>Des arômes d'agrumes, pamplemousse et citron jaune, accompagnés de notes plus fraîches de buis et de sureau. La fin de bouche est fraîche et présente une bonne longueur</i>	5,90	11,50	22,50	34,00
Chablis AOC « Domaine George » <i>Sec et frais, d'une belle salinité, finale florale de chèvrefeuille</i>				39,00

VINS ROSÉS

	12cl	25cl	46cl	75cl
Garden Rosé IGP Alpilles <i>Pâle, joliment fruité, avec des notes de groseille et bonbon anglais, une bouche croquante et bien fraîche</i>	3,80	6,00	12,00	
U San Muletto IGP Île de Beauté <i>Vin floral à la bouche fraîche et fruité</i>	4,50	8,50	16,50	25,00
Côtes de Provence AOC « Château Tour Sainte-Anne » 	5,90	11,50	22,50	34,00
<i>Pâle, tendre et plein, avec une belle présence en bouche, finale épicée</i>				

VINS ROUGES

	12cl	25cl	46cl	75cl
Garden Rouge AOC Côtes du Rhône <i>Souple, rond et fruité</i>	3,80	6,00	12,00	
Bordeaux AOC Réserve James Deschartons <i>Charnu et rond, bien enrobé et joliment fruité</i>	4,20	7,00	14,00	21,00
Paul Mas « 1892 » IGP Pays d'Oc 	4,50	8,00	16,00	24,00
<i>Nez très expressif et concentré, nuances de petits fruits noirs, des fruits confits et de prunes légèrement épicés</i>				
Morgon AOC « La Balofière » Jean-Paul Dubost <i>Robe rouge pourpre, arômes aux senteurs d'iris et de pivoine</i>	4,90	9,00	18,00	27,00
Pinot Noir IGP Haute Vallée de L'Aude <i>Éclatant, soyeux et ciselé, au nez superbe de griotte et de framboise, note boisée de cèdre</i>	4,90	9,00	18,00	27,00
Languedoc AOC Les Darons <i>Principalement de vignes de plus de 40 ans. Plein, rond et charnu, nez de cerises Burlat, réglisse et notes fumées</i>	4,90	9,00	18,00	27,00
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC La Chevalerie <i>Robe rubis profonde, tanins souples et fondus, finale d'élégantes notes de fruits rouges</i>	5,40	10,00	19,00	29,00
Finca La Niña Malbec Argentine <i>Souple, plein et velouté, nez de cerise et de menthe, finale fraîche et épicée</i>	5,40	10,00	19,00	29,00
Vacqueyras AOC Domaine des Ondines 				34,00
<i>Rond, charnu, souple et velouté, nez d'épices, de fruits frais, avec une pointe minérale de graphite</i>				
Saint-Émilion Grand Cru AOC Clos Petit-Corbin <i>Nez de fruits sur des notes boisées de cèdre, belle trame de tanins veloutés</i>				39,00
Chorey-les-Beaunes AOC Dominique Laurent Vieilles Vignes <i>Soyeux, aérien, nez superbe de griotte, bois très racé</i>				56,00

Prix en euros nets – Cartes bancaires acceptées à partir de 16 euros – La Maison n'accepte pas les chèques

GC

GARDENCAFÉ

RESTAURANT - CAFÉ - BAR

OUVERT 7/7 - SERVICE CONTINU

Pour tous vos événements, privatisations,
repas d'entreprises, cocktails, goûters...

GARDENCAFE@BBOX.FR

 @gardencafeboulogne
 #gardencafeboulogne

63 avenue Pierre Grenier - 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
Téléphone 09 81 12 56 56