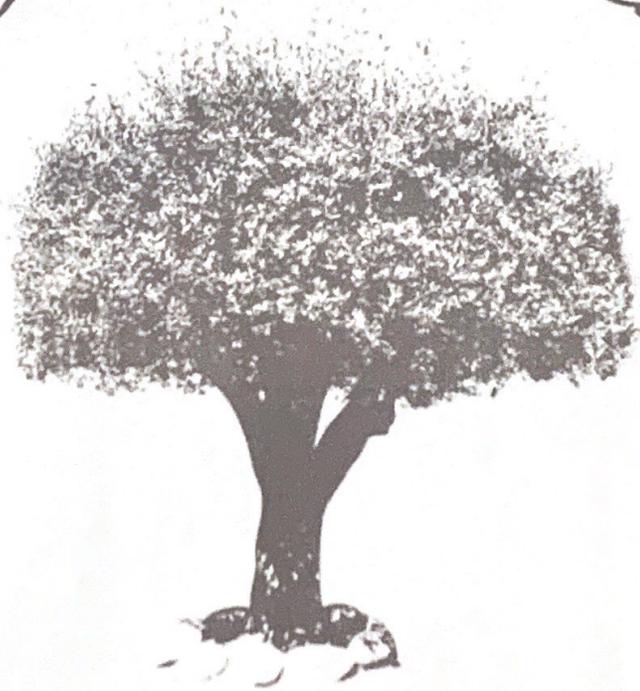


Le Jardin d'Italie



Les apéritifs

Kir 12 cl 3.50€

Kir Royal 12cl 7.50€

Coupe de Champagne 12cl 7.00€

Marsala amande ou œuf 6cl 4.50€

Ricard ou Pastis 2cl 3.50€

Martini rouge ou blanc 6cl 5.00€

Porto rouge ou blanc 6cl 4.50€

Suze 6cl 4.00€

Supplément soda ou jus de fruits 1.50€

Campari 6cl 5.00€

Américano maison 8cl 8.00€

Whisky 5 ans 4cl 5.00€

Whisky Sélection 4cl 7.50€

Vodka 4cl 5.00€

Malibu 4cl 4.00€

Rhum 4cl 5.00€

Gin 4cl 5.00€

Les boissons fraîches

Coca-Cola 33cl 3.50€

Orangina 25cl 3.00€

Perrier 33cl 3.50€

Jus de fruit 25cl 3.00€

Ice Tea 25cl 3.00€

1664 Pression 25cl 3.50€ 50cl 6.50€

Grimbergen Pression 25cl 4.20 € 50cl 7.50€

Nastro Azzuro 33cl 4.00€

Heineken 33cl 4.00€

San Pellegrino, Vittel 50cl 3.50€/1l 5.00€

Nos Cocktails

Fleur d'Amour jus d'ananas, jus de mangue, nectare de banane 6.50€

Trio de Fruits jus d'orange, jus de banane, jus de fraises 6.50

Margarita Tequila, jus de citron, cointreau, schweppes 7.50€

Jamaïca Vodka, get 27, perrier 7.50€

Pina Colada Rhum blanc Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas 7.50€

Sex on the beach Vodka, triple sec, jus exotique, grenadine 7.50€

Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne 7.50€

Gin fizz Gin, jus de citron, sucre de canne, schweppes 7.50€

Pretty Woman Vodka, Champagne, sirop de fraise 7.50€

Mojito Rhum blanc Rhum ambré, menthe fraîche, limonade, citron vert, sucre de canne 7.50€

Mojito Framboise Rhum blanc, Rhum ambré, menthe fraîche, framboises, limonade, citron vert, sucre de canne 8.00€



Nos Entrées

- Tomate Mozzarella* Tomate, mozzarella di bufala, câpres, anchois, olives, basilic 7.50€
Avocats, crevettes au Porto 7.50€
Assiette de Jambon de Parme 11.00€
Assiette de Charcuterie Italienne 12.00€
Carpaccio de bœuf à la Parmigiana 10.50€
Carpaccio de saumon 11.00€
Carpaccio de bœuf Caprese 14.00€
Saumon fumé Norvégien 10.50€
Médaille de foie gras Maison 12.50€
Les Six escargots 5.00€
Douze escargots 9.00€
Croustillant de chèvre chaud 8.00€
Confits de gésiers sautés aux champignons 8.50€
Frito misto de calamars et scampis 8.00€
Mozzarella Burrata sur son lit de roquette 7.50€



Nos Assiettes

- Camembert Rôti au Miel* Salade, tomate, concombre, miel 11.00€
Crottins de Chavignol Salade, tomate, concombre, lardons fumés, noix, crottin de chèvre sur toasts 11.50€
Romantica Salade, tomate, concombre, coppa, avocat, œuf, pignons, gorgonzola, basilic, pamplemousse 12.00€
Paysanne Salade, tomate, concombre, lardons, pommes de terres, oignons, champignons, œuf poché 13.00€
Sicilienne Salade, tomate, concombre, poivrons grillés, anchois, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, thon 13.50€
Norvégienne Salade, tomate, concombre, saumon fumé, crevettes, sauce cocktail, tarama, basilic, œuf, avocat, œufs de lump 14.00€
Gourmande Salade, tomate, concombre, gésiers confits, magrets de canard, haricots verts, champignons, médaille de foie gras sur toast 14.50€
César Salade, maïs, tomates cerises copeaux de parmesan, croustons, poulet mariné, emmental, oignons 12.00€
Fraicheur Roquette, Tomates cerises, mozzarella cerise, jambon Speck, copeaux de parmesan, basilic 13.50€

Nos Bruschettas

- Vénissienne* Tomates confites, pesto rouge, mozzarella di Bufala, crème balsamique 9.50€
Napolitaine Concassé de tomates, coppa, mozzarella Di Buffalo, jambon de Parme, aubergines, courgettes 14.00€
Savoyarde Reblochon, lardons, pommes de terre, oignons, crème fraîche 14.00€
Nordique crème au Boursin, saumon fumé, aneth 14.00€



Nos Pâtes

- Pastas Il Giardino* Gambas, Saint Jacques, curry 15.00€
Linguines à la truffe Crème à la truffe 11.00€
Linguines alle Vangole Crème, palourde, ail, persil 14.00€
Pâtes à la bolognaise Sauce Bolognaise maison 9.00€
Pâtes à l'arabiata sauce tomate piquante 9.50€
Pâtes au pistou Sauce pistou, basilic 9.50€
Pâtes aux fruits de mer cocktail de fruits de mer, ail, persil, sauce tomate, crème fraîche 11.50€
Pâtes aux deux saumons Saumon fumé, saumon frais, crème fraîche, fumet de poisson, sauce tomate 12.50€
Pâtes à la carbonara Crème fraîche, lardons, œuf 10.00
Tagliatelles aux cèpes et jambon de parme Cèpes, jambon de Parme, crème fraîche 12.00€
Tagliatelles Saint Sylvestro Gambas, St Jacques, cocktail de fruits de mer, ail, persil 14.00€
Raviolis à la crème de parmesan Crème fraîche, parmesan 10.50€
Pâtes aux quatre fromages Gorgonzola, camembert, chèvre, parmesan, crème fraîche 11.00€
Cocktail de pâtes Lasagnes bolognaise, pistou, carbonara, raviolis à la crème de parmesan 13.50€



Notre risotto aux Cèpes et Poulet Grillé 12.50€

Nos Gratins

- Penne à la Matriciana* Lardon, champignons, sauce napolitaine, crème fraîche, gruyère 11.00€
Aubergines à la Parmigiana Aubergines grillées, jambon, sauce tomate, crème, gruyère 11.00€
Aubergines au saumon fumé Aubergines grillées, parmesan, sauce tomate, saumon fumé, gruyère 12.00€
Raviolis à la Romana Crème fraîche, jambon, champignons, gruyère 12.00€
Le gratin du chef Poivrons rouges et verts, crevettes roses, crème, curry, gruyère 11.00€
Lasagnes Bolognaise maison 11.00€



Nos Burgers

- Le Bœuf* Pain burger, tomate fraîche, salade, oignons rouges, comté, viande hachée maison, cornichons 12.90€
Le Rossini Pain burger, tomate fraîche, salade, comté, viande hachée maison, escalope de foie gras poêlée 14.90€
Le Savoyard Pain burger, tomate fraîche, salade, reblochon, viande hachée maison, lard grillé, oignons rouges 13.90€
L'Italien Pain burger, tomates confites, mozzarella di Bufala, escalope de poulet grillé, jambon Speck, pistou, roquette 14.50€
Nos burgers sont accompagnés de frites et salade

Nos Escalopes

- Escalope Milanaise* Escalope de veau panée 13.00€
Escalope au marsala Crème, Marsala, champignons de paris 14.00€
Escalope fungi Escalope de poulet, crème, champignons de paris 13.50€
Escalope au gorgonzola Escalope de veau, crème, gorgonzola 14.50€
Escalope au citron Escalope de veau, crème, jus de citron frais 14.00€
Escalope Val d'Aoste Escalope de veau, sauce béchamel, jambon, gruyère 15.00€
Escalope à la bolognaise Escalope de veau, sauce bolognaise maison, jambon, gruyère 15.00€
Escalope Saltimbocca à la Romana Crème, jambon de parme, mozzarella 15.00€
Nos escalopes sont accompagnées de spaghettis



Nos Viandes

- Bavette à l'échalote et ses frites* 14.00€
Osso Bucco à la Valdostana et ses spaghettis 18.50€
Cote de bœuf 600g et ses pommes de terre forestières 22.00€
Entrecôte maître d'hôtel et ses pommes de terre forestières 18.00€
Magret de Canard aux framboises 300g et ses pommes de terre forestières 17.50€
Filet de Bœuf Rossini et ses pommes de terre forestières 25.00€
Filet de Bœuf Grillé et ses pommes de terre forestières 23.00€
Tartare de Bœuf maison avec sa salade et ses frites 14.00€
Sauce au choix 2.00€ béarnaise, poivre, gorgonzola



Nos Poissons

- Saumon à l'Oseille* 15.00€
Sole Meunière ou Grillée 16.50€
Poêlée de Gambas façon du Chef 19.00€
Saint Jacques à la provençale 19.00€
Dorade Royale rôtie 16.00€
Tous nos poissons et fruits de mer sont accompagnés de riz basmati

Supplément de garniture 3.00€

Nos garnitures : Frites, Haricots verts, Riz basmati, Poêlée de légumes, Pâtes, Salade

Les Pizzas

- Marguerite** Tomate, fromage 8.50€
- Sicilienne** Tomate, fromage, anchois, câpres, olives 9.50€
- Neptune** Tomate, fromage, thon, olives 10.00€
- Reine** Tomate, fromage, jambon, champignons 10.00€
- Soufflé** Tomate, fromage, jambon, œuf 10.00€
- Campione** Tomate, fromage, viande hachée, champignons, œuf 11.00€
- Quatre Saisons** Tomate, fromage, jambon, champignons, artichauts, œuf 12.00€
- Orientale** Tomate, fromage, merguez, oignons, poivrons, œuf 11.50€
- Paysanne** Tomate, fromage, lardons, pommes de terres, oignons, crème fraîche 11.50€
- Pêcheur** Tomate, moules, calamars, crevettes, ail, basilic 10.50€
- Capriciosa** Tomate, jambon, champignons, gorgonzola, peperoni, œuf 11.00€
- Végétarienne** Tomate, champignons, artichauts, oignons, olives, aubergines, fromage 11.00€
- Quatre Fromages** Tomate, gorgonzola, fontina, taleggio, mozzarella 12.00€
- Charcutière** Tomate, fromage, jambon blanc, coppa, jambon de parme, œuf 13.00€
- Italia** Tomate, fromage, merguez, peperoni, chorizo, œuf 11.50€
- Maison** Tomate, fromage, champignons, jambon de parme, œuf, olives 14.00€
- Norvégienne** Tomate, fromage, saumon fumé, champignons, crème fraîche 14.50€
- Vénézia** Tomate, Saint-Jacques, champignons, ail, crème fraîche 14.50€
- Il Giardino** Crème fraîche, fromage, oignons, échalotes, gésiers, magrets de canard, médaillon de fois gras Maison 15.00€
- Chef** Crème fraîche, fromage, oignons, poulet façon du chef 12.00€
- Chèvre Miel** Crème fraîche, fromage, chèvre, miel 11.00€
- Bufala** Crème à la truffe, tomates fraîches et confites, basilic, mozzarella Di bufala, roquette, jambon Speck, copeaux de parmesan 15.00€
- Forestière** Crème aux Cèpes, champignons de paris, girolles, cèpes, reblochon, jambon 15.00€
- Sardegna** Tomate, fromage, cèpes, jambon Speck, pecorino, roquette 15.00€
- Hawaïenne** Tomate, fromage, jambon, ananas frais 12.00€



Suppléments :

Fromage 1.50€, Saumon fumé, Parme, Speck 3.00€, autres supp. 1.00€

Les Menus du midi

Du Lundi au Vendredi

Express à 12.00€ Entrée et plat ou plat et dessert

Détente à 14.50€ Entrée, plat et dessert

Les entrées

Entrée du jour
Salade italienne
Œuf dur mayonnaise
Tomates et thon
Salade composée

Les plats

Plat du Jour
Spaghettis bolognaise
Lasagne à la bolognaise
Escalope de dinde milanaise
Reine ou Campione

Les desserts

Dessert du jour
Coupe de glace 2 boules
Mousse au chocolat
Crème caramel
Fromage blanc

Menu Bambino 7.50€

Steak haché frites ou Jambon frites ou Spaghettis ou Pizza bambino
Glace ou mousse au chocolat ou crème caramel
Coca-cola ou jus de fruit

Menu Gourmand à 28.00€

Les entrées au choix

Cochonnaille italienne

Crottin de chèvre

Six escargots

Avocat, crevettes au Porto

Saumon fumé et ses toasts

Pizza à la carte ou Plats au choix

Magret de Canard aux framboises

Entrecôte au poivre ou gorgonzola

Tagliatelles Saint Sylvestro

Escalope au Citron

Fromage ou dessert au choix

Nos Vins

Les Rouges

le verre 37 cl 75 cl

<i>Bardolino</i>		10.00€	18.50€
<i>Montepulciano Abruzzo</i>			18.50€
<i>Chianti DOC</i>		12.50€	23.00€
<i>Lambrousc Secco ou Amabile</i>		10.00€	18.50€
<i>Bordeaux Haut Terrasson</i>	4.60€		18.50€
<i>Lussac Saint Emilion</i>		14.50€	28.00€

Les Rosés

<i>Bardolino Chiaretto</i>	4.60 €	10.00€	18.50€
<i>Lamrusco Rosé</i>			18.50€
<i>Cotes de Provence</i>		12.00€	21.00€

Les Blancs

<i>Orvieto Classico</i>			18.50€
<i>Chablis</i>			38.00€

Le vin au pichet 25cl 4.00€ 50cl 7.00€

Champagne La bouteille 42.00€

LA
PASSION
DES
DESSERTS



Nos crèmes glacées



Chocolat Noir
à base de chocolat
Barry Callebaut à
70% de cacao d'Équateur
Dark Chocolate



Café
avec du café
Arabica de Colombie
Coffee



Caramel Fleur de Sel
à la fleur de sel de
Camargue avec des
morceaux de caramel
Salted butter caramel



Fraise
avec des morceaux
de fraise
Strawberry



Mascarpone¹
parfum Limoncello
glace avec du mascarpone
glace citron sauce vodka



Menthe
avec des éclats
de chocolat noir
Mint chocolate



**Vanille Bourbon
de Madagascar**
à l'extrait de vanille
bourbon de Madagascar
Vanilla



Pistache
avec des éclats de
pistaches de
Californie grillées
Pistachio



Rhum-Raisins
au rhum des Antilles
françaises, avec des
raisins macérés au rhum
Rum-Raisins

Nos sorbets plein fruit⁽³⁾



Ananas
avec de l'ananas
des Philippines
et des morceaux
d'ananas confits
Pineapple



Cassis
avec des baies
de cassis
Blackcurrant



Cerise
à la cerise griotte
avec des morceaux
de cerise
Cherry



Citron Vert
avec des zestes
de citron vert
Lime

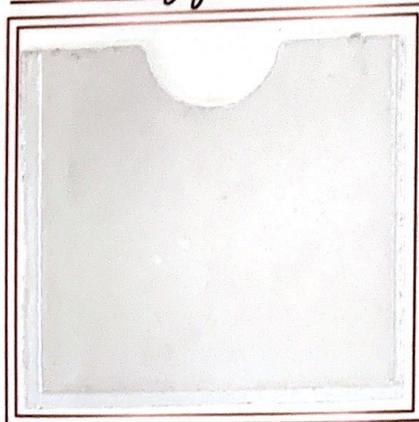


**Fruit
de la Passion**
au fruit de la passion
d'Équateur avec des
morceaux de mangue
Passion fruit



Poire
avec des morceaux
de Poire Williams
Pear

La suggestion glacée



Coupe 1 boule	2,50 €
Parfum au choix	
Coupe 2 boules	4,00 €
Parfums au choix	
Coupe 3 boules	5,50 €
Parfums au choix	
Supplément	1,00 €
Crème fouettée, chocolat chaud	



CARTE
D'OR

TOUTES LES CRÈMES GLACÉES
ET SORBETS PLEIN FRUIT
SONT FABRIQUÉS EN FRANCE (52)

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème de Normandie
(3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides
et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

Nos coupes glacées

Coupe Maison Crème glacée Caramel, crème de marron, sauce caramel, chantilly	6,95 €
Pêche Melba Crème glacée Vanille, pêche au sirop, gelée de groseille, chantilly	6,95 €
Poire Belle Hélène Crème glacée Vanille, poire au sirop, sauce chocolat, crème fouettée	6,95 €
Café ou Chocolat Liégeois Crèmes glacées Café ou Chocolat, sauce café ou chocolat, crème fouettée	6,95 €
Banana Split Crèmes glacées Vanille, Chocolat, Fraise, sauce chocolat, crème fouettée	6,95 €
Coco Givrée	5,95 €



Douceur Fruitée
Cassis, Cerise, Vanille

6,95 €

Nos cocktails glacés

Iceberg 2 boules crème glacée Menthe, Get 27*	6,95 €
Colonel 2 boules sorbet Citron vert, Vodka*	6,95 €
Général 2 boules sorbet Poire, alcool de poire*	6,95 €
Antillaise 2 boules glace Créole, Rhum*	6,95 €
Martiniquaise Demi ananas, glace Créole, Rhum*, chantilly	7,50 €
Amarena 1 boule crème glacée Vanille, 1 boule sorbet Cerise, cerises confites, Vodka*	6,95 €
Limoncello 2 boules glace Mascarpone parfum Limoncello, Limoncello*	6,95 €
Baileys 2 boules crèmes glacées Café avec Baileys*	6,95 €



Parfum Vanille, sauce fraise
avec ses célèbres Ours d'Or ⁽⁴⁾

(4) Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.
Présence de bonbons susceptibles d'être avalés

Nos desserts maison

Profiteroles choux, crème glacée Vanille, sauce chocolat, crème fouettée	6,95 €
Crème caramel	4,50 €
Mousse au chocolat	4,50 €
Crème brûlée	6,00 €
Tarte Tatin chaude et sa boule Vanille	6,50 €
Tiramisù café ou pistache	6,50 €
Panna Cotta framboise	6,00 €
Ile flottante	5,50 €
Salade de fruits	5,50 €
Fondant au chocolat	5,50 €
Tarte fine chaude pommes ou banane	7,00 €
Banane Flambée au Rhum*	7,00 €
Ananas Flambé au Rhum*	7,00 €
Demi Ananas frais	6,50 €
Baba au Rhum*	6,95 €

Nos fromages

Fromage blanc	3,50 €
Camembert ou chèvre	4,00 €
Gorgonzola ou mozzarella	4,50 €
Assortiment de 3 fromages	6,95 €

Nos boissons chaudes

Café ou Décaféiné	1,50 €
Noisette	1,80 €
Café crème	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Thé, infusion	3,00 €
Café Gourmand	5,50 €
Irish ou French Coffee*	7,95 €

Nos digestifs*

Calvados, Amaretto, Sambucca, Get 27, Get 31, Cognac, Amaretto, Poire, Limoncello	5,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------	--------