

MANIFESTE

Soyez les bienvenus. Je vous en prie entrez.

*Sentez-vous ce fumet de viande grillée emplissant l'air ?
Celui de nos plats signatures de la cuisine traditionnelle française
— et plus —.*

*Discrètement, intelligemment, il inonde nos espaces, avant d'être
saupoudré d'ingrédients dont nous avons le secret
— bien gardé —.*

*À la nostalgie de nos souvenirs d'enfance, dressés sur nos
plats, de notre roulé de volaille aux fromages de nos régions, de
notre carbonade flamande à notre Foie Gras maison, une seule
et même promesse : faire chavirer le palais d'un crépitement
de saveurs où se mêlent art du grill et cuisine traditionnelle.*

*De l'autre côté, la table au fond de la terrasse
— intimiste — amis ou famille, se prête à l'effusion de rires
homériques ornant l'espace, parce qu'on choisit "Jardin Marbeuf"
pour paresser, échanger, apprécier, déguster et avant tout
souligner la valeur de l'instant, sous couvert de convivialité, à
l'ombre des oliviers.*

*Építome de la gastronomie, là est tout l'art d'être
"Jardin Marbeuf", là où tout est l'art de relever le quotidien.*

— *JM* —



Céréales



Crustacés



Oeufs



Lait



Fruits
à coque



Moutarde

ENTRÉES



+ 5€ en menu

♥ FOIE GRAS MAISON 🌾 / 19.00

Accompagné de pain brioché et ses fruits confits

🏠 ROULÉ DE VOLAILLE 🌾 / 16.00
SAUCE CHIMICHURRI

Volaille marinée hachée finement au couteau, roulée dans un carpaccio de courgette grillée servie avec sa sauce Chimichuri, son caviar d'aubergine et sa crème de fromage fouetté au zeste de citron

+ 2€ en menu

CARPACCIO DE RUMSTECK / 16.00

Au parmesan, jus de citron bio, zeste de citron combava et pesto Alla Genovese

ROSEBEEF FROID DE 🍷🍷 / 13.00
RUMSTECK RÔTI AUX 5 BAIES

Tranche de rumsteck rôti servie froide avec son trio de sauces maison

SALADE MARBEUF 🥗🍷 / 13.00

Salade composée avec poivron, feta, parmesan, fruit de saison, cerneaux de noix et le choix entre chiffonnade de bœuf séché "Black Angus" ou saumon de Norvège


🌿 SALADE CHÈVRE CHAUD 🌾🍷 / 13.00

Trio de chèvre pané, servi sur une salade de saison et fruit confit



GRILLADES

– servies avec accompagnement
au choix (frites, pdt sautées, riz pilaf,
ratatouille) –

♥ CÔTE DE BOEUF DU MOMENT  / 55.00
– ~1,3kg –

 FILET DE BOEUF / 28.00
– CHATEAUBRIAND –

+ 5€ en menu

L'ENTRECÔTE – ~300g – / 24.00

BAVETTE À L'ÉCHALOTE / 19.00
– ~200g –

STEAK TARTARE  / 19.00
HACHÉ AU COUTEAU

SUPRÊME DE VOLAILLE / 15.00

TRIPERIE DU MOMENT / 17.00



SAUCES FROIDES

- Mayonnaise maison –
- Aioli maison –
- Chimichurri maison –
- Gribiche maison –
- Ketchup –
- Sriracha –



SAUCES CHAUDES

- Poivre maison –
- Roquefort maison –
- Compotée d'échalote maison –
- Forestière –
- Sauce du moment maison –



JARDIN MARBEUF

PLATS

+ 6€ en menu

♥ SOURIS D'AGNEAU CONFITE 🍷 / 25.00

*Sur un écrasé de pommes de terre vitelotte,
nappée de sa réduction de sauce et éclat de
pistache torréfiée*

+ 5€ en menu

🍷 TAGLIATELLES À 🍷
L'ENCRE DE SEICHE & SES
GAMBAS RÔTIES À L'AIL / 24.00

*Avec sa réduction de sauce à l'ail et aux
herbes fraîches*

🍷 GIBELOTTE DE VOLAILLE 🍷
FARCIE AU VEAU & SES CHÂTAIGNES / 18.00

*Nappée de sa réduction de jus de volaille et
servie avec son riz pilaf*

CAMEMBERT RÔTI / 16.00

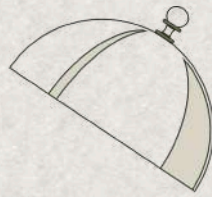
*Accompagné de charcuterie et pommes de
terre sautées au sel de Guérande*

CARBONADE FLAMANDE 🍷 / 16.00

*Célèbre mijoté de paleron de boeuf avec sa
sauce au pain d'épice, à la moutarde, le
tout détendu à la bière sans alcool et servi
avec frites maison*

PLAT DU MOMENT 🍷 / 18.00
AUX SAVEURS D'ORIENT

Selon l'humeur du chef...



MENUS

— hors côte de boeuf et filet de
boeuf Chateaubriand —

— MENU MARBEUF — / 35.00

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT OU MOCKTAIL

|

👑 ENTRÉE + PLAT + DESSERT + MOCKTAIL / 40.00

— FORMULES —

ENTRÉE / 28.00
+
PLAT


JARDIN MARBEUF

DESSERTS

FRUIT DU MOMENT  / 9.00

Et sa ganache au chocolat blanc, sur son croustillant de pâte feuilletée et son coulis de mangue

 PROFITEROLES  / 8.00

Fourrées à la glace vanille, avec leurs coulis chaud au chocolat

CRÈME BRÛLÉE  / 8.00
DU MOMENT

BROWNIE CROQUANT  / 8.00
INSERT CARAMEL

Accompagné de sa crème anglaise

+ 2€ en menu

 TRIO GOURMAND / 10.00

Servi avec un panaché mini de nos desserts, accompagné – au choix – de café, thé ou chocolat