

« Le Jardin Saint-Germain »

Entrées

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

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

GAMBAS SAINT-GERMAIN 17
Gambas, avocat, suprêmes d'agrumes
caramélisés, sauce du Chef

BURRATA à la TRUFFE 17
Tomates cœur de pigeon, courgette,
radis, oignon rouge, pignons de pin,
asperge, vinaigrette citron-basilic

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

BEIGNETS de CALAMARS 13
Calamars frits servis avec sauce
tartare

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

Salades

SALADE JARDIN 19
Avocat, asperges, petits pois, haricots verts,
concombre, tomates cerise, radis, olives,
feta, vinaigrette à la moutarde

SALADE HOMARD 39
½ Homard, avocat, roquette, haricots beurre,
fenouil, tomates cerise, radis, oignon rouge,
soybeans, suprêmes d'agrumes, sauce du Chef

SALADE DE CHAMPIGNONS 16
Champignons de saison variés, haricots verts,
salade verte, croutons à l'ail, parmesan,
vinaigrette citron

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

(selon disponibilité, nous consulter)

21

Accompagnements

Salade verte 5
Supplément frites 5
Supplément légumes grillés 7
Pommes de terre sarladaises 6

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

NOIX D'ENTRECÔTE MATUREE GRILLEE (250g) 35
SAUCE POIVRE
Tête d'ail et herbes rôties

CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE 41
Tête d'ail et herbes rôties

Accompagnements:
Frites ou légumes de saison grillés

Desserts

KEY LIME PIE 11

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

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

CREME BRÛLEE 11

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

Apéritifs

Kir cassis 12cl	12
Kir royal cassis 12cl	15
Coupe de champagne 12cl	14
Whisky français Bellevoye Blanc 40°, 4cl (triple finition en fûts de Sauternes)	16
Whisky Nikka days 40°, 4cl	15
Nikka from the Barrel 51,4°, 4cl	19
Gin tonic 4cl	12
Vodka tonic 4cl	12
Spritz Apérol 25cl	12
Spritz Saint-Germain 25cl	12

Champagne « Or Brut » 75cl	69
Demilly de Baère	

Boissons

Abatilles plate 75CL	7
Abatilles pétillante 75CL	7

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

Vins

Rouges :

Côte du Rhône AOC Grand Veneur 75cl	39
Verre 15cl	12
Pinot noir VDF Ch. de la patte de chat 75cl	36
Verre 15cl	11
Bordeaux AOC Le B de Maucaillou 75cl	39
Verre 15cl	12

Margaux AOC 2 nd vin du Ch. Labégorce 75cl	105
---	-----

Châteauneuf du Pape AOC le Miocène 75cl	115
---	-----

Blancs :

Chardonnay VDF famille Descombe 75cl	36
Verre 15cl	11
Entre deux mers AOC Château Haut-Rian 75cl	33
Verre 15cl	10
Cheverny AOC Enclos petit chien Blanc 75cl	39
Verre 15cl	12
Sancerre AOC Bio Porte des Vignes 75cl	65
Verre 15cl	16

Rosé :

Rosé IGP Var Les Loups de la Seigneurie 75cl	33
Verre 15cl	10

Bières

Paillette blonde 33CL	6
Rebelle blanche 33CL	6

Digestifs

Peppermint Get 27 vert 17°9, 4cl	9
Calvados fine Père Magloire 40°, 4cl	13
Eau de vie poire William La cigogne 45°, 4cl	13
Liqueur Chartreuse verte 55°, 4cl	16
Ron Diplomatico réserve exclusive 40°, 4cl	15
Cognac Camus VSOP 40° ? 4cl	18

Ouverture du mercredi au samedi
12h-15h / 18h-23h
Lundi /mardi soir 18h-23h
Fermé dimanche

Réservations : sur notre site
Internet uniquement

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



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