

# « Le Jardin Saint-Germain »

## Entrées

<b>FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ</b>	26
Tranche de foie gras frais poêlée, pomme fruit caramélisée, raisin, pain d'épices	
<b>LOBSTER ROLL</b>	31
½ Homard en navettes de pain brioché, sauce mayonnaise aux herbes (ciboulette, céleri, aneth)	
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES</b>	17
Noix de Saint-Jacques grillées, champignons, échalote, chapelure, parmesan, sauce du Chef	
<b>BEIGNETS de CALAMARS</b>	13
Calamars frits servis avec sauce Tartare du Chef	
<b>ESCARGOTS de BOURGOGNE</b>	14
Six escargots, beurre à l'ail	

## Soupe et salades

<b>SOUPE BUTTERNUT</b>	14
Servie avec toast et champignon	
<b>SALADE SAINT GERMAIN</b>	16
Salade verte, champignon Portobello grillé, œuf dur, croutons à l'ail, chèvre chaud, radis, oignon rouge, vinaigrette miel moutarde	

## PLAT DU JOUR

### Le midi uniquement

(selon disponibilité, nous consulter)

21

## Accompagnements

Salade verte	5
Supplément frites	5
Supplément légumes grillés	5

## Plats

<b>FILET de POISSON du JOUR</b> (nous consulter)	26
Légumes de saison du jardin, sauce du Chef	
<b>CONFIT de CANARD du SUD-OUEST</b>	26
Pommes de terre sarladaises avec champignons	
<b>BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE POIVRE</b> (env. 250g)	35
Tête d'ail et herbes rôties	
<b>CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE</b> (env. 200g)	41
Tête d'ail et herbes rôties	
<b>Accompagnements:</b>	
Frites ou légumes de saison grillés	
<b>Desserts maison</b> (sauf glaces)	
<b>CRUMBLE POMME - POIRE</b>	13
Pommes et poires, crumble aux noix de Pécan caramélisées, glace vanille Bourbon	
<b>BROWNIE CHOCOLAT VALRHONA aux NOIX</b>	13
Glace vanille Bourbon Madagascar et sauce chocolat	
<b>PAIN PERDU</b>	13
Brioche, sauce caramel beurre salé, glace vanille Bourbon	
<b>NEW YORK STYLE CHEESE CAKE</b>	11
Suprêmes d'agrumes, sauce caramel aux fruits de la passion	
<b>BOULE DE GLACE</b>	3/6/9
1 boule / 2 boules / 3 boules (Vanille, chocolat, pistache, sorbet framboise, sorbet citron)	

## Boissons

Abatilles plate 75CL	7
Abatilles pétillante 75CL	7
Schweppes	4
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
<b>Bières</b>	
Paillette blonde 33CL	6
Rebelle blanche 33CL	6

## Vins

<b>Rouges :</b>		
Côte du Rhône AOP « Les caprices d'Antoine »	36	
verre 14cl	11	
Pinot noir « Chemin de la patte de chat »	33	
verre 14cl	10	
Bordeaux	39	
Verre 14cl	12	
<b>Blancs :</b>		
Chardonnay famille Descombe	36	
verre 14cl	11	
Entre deux mers Château Haut-Rian	33	
verre 14cl	10	
Cheverny enclos petit chien Blanc	33	
verre 14cl	10	
<b>Rosé :</b>		
Rosé IGP Var « Les Loups de la Seigneurie »	33	
verre 14cl	10	
Les Frenchies Chardonnay	75cl	47
Les Frenchies Red Blend	75cl	49

## Apéritifs

Kir cassis	12
Kir royal cassis	15
Coupe de champagne	14
Whisky français Bellevoey (triple malt finition sauternes)	15
Whisky Nikka days	15
Gin tonic	12
Vodka tonic	12
Spritz Apérol	12
Spritz Saint-Germain	12
Champagne « Or Brut » Demilly de Baère bouteille 75cl	69

## Digestifs

Peppermint Get 27 vert 17°9	9
Calvados fine Père Magloire 40°	13
Eau de vie poire William La cigogne 45°	13
Liqueur Chartreuse verte 55°	16
Ron Diplomatico réserve exclusive 40°	15

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



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

Ouverture du mercredi au samedi  
12h-15h / 18h-22h  
Ouvert lundi soir / mardi soir 18h-22h  
Fermé dimanche

Réservations : 09.55.91.89.04  
Possibilité de privatisation,  
nous contacter