

# « Le Jardin Saint-Germain »

## Entrées

<b>SALADE PASTÈQUES</b>	15
Pastèques blanche et rouge, melon, tomate ancienne, concombre, oignons rouges, ricotta, sauce du chef	
<b>BURRATA à la TRUFFE</b>	17
Tomates cœur de pigeon, courgette, radis, oignon rouge, pignons de pin, vinaigrette citron-basilic	
<b>TARAMA à la TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ</b>	14
Pain Poilâne toasté	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	13
Servi sur mini blinis, sauce fromage frais, oignon rouge, ciboulette	
<b>BEIGNETS de CALAMARS</b>	13
Calamars frits servis avec sauce tartare	
<b>ESCARGOTS de BOURGOGNE</b>	14
Cinq escargots, beurre à l'ail	
<b>PLANCHE MIXTE (2/3 personnes)</b>	36
Saumon fumé, tarama à la truffe, Beignets de calamars frits	

## Salades

<b>SALADE JARDIN</b>	16
Avocat, petits pois, haricots verts, concombre, tomates cerise, radis, olives, feta, vinaigrette à la moutarde	
<b>COBB SALADE</b>	23
Sucrine, avocat, œuf dur, fromage bleu, poulet rôti, tomates cerise, oignon rouge, bacon avec sauce vinaigrette	

## MENU MIDI 29

<b>LE NEW YORK BURGER (Burger seul 23)</b>
Steak haché 150g, salade, tomate cœur de bœuf, oignons, pickles, cheddar, bacon, sauce, servi avec frites
OU
<b>LE SAINT-GERMAIN BURGER (Burger seul 25)</b>
Steak haché 150g, brie à la truffe, oignons caramélisés, pickles, sauce, servi avec frites
OU
<b>COBB SALADE</b>

Dessert : Key Lime Pie ou Cheese Cake

## Accompagnements

Salade verte	5
Supplément frites	5
Supplément légumes grillés	5

## Plats

<b>FILET de POISSON du JOUR (nous consulter)</b>	26
Légumes de saison du jardin, sauce du Chef	
<b>CONFIT de CANARD du SUD-OUEST</b>	26
Pommes de terre sarladaises	
<b>BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE POIVRE (250g)</b>	29
Tête d'ail et herbes rôties	
<b>CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE</b>	41
Tête d'ail et herbes rôties	
<b>Accompagnements:</b>	
Frites ou légumes de saison grillés	
<b>Desserts maison</b>	
<b>KEY LIME PIE</b>	12
<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
Sauce caramel fruits de la passion et agrumes	
<b>COUPE de FRUITS rouges</b>	12

<b>BOULE DE GLACE</b>	3/6/9
1 boule / 2 boules / 3 boules	

## Menu enfant (moins de 10 ans) 15

Steak frites  
Boule de glace

## 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
Espresso	2,40
Espresso décaféiné	2,40
Double espresso	4,50
Café au lait	4
Thé Earl Grey Dammann	5
Thé Gunpowder Dammann	5
Verveine Dammann	5

## Bières

Paillette blonde 33CL	6
Rebelle blanche 33CL	6

## Vins

### Rouges :

Côte du Rhône AOP « Les caprices d'Antoine »	33
verre 14cl	10
Pinot noir « Chemin de la patte de chat »	33
verre 14cl	10
Bordeaux	36
Verre 14cl	11

### Blancs :

Chardonnay famille Descombe	33
verre 14cl	10
Entre deux mers Château Haut-Rian	33
verre 14cl	10
Cheverny enclos petit chien Blanc	31
verre 14cl	9

### Rosé :

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	9
Kir royal cassis	14
Coupe de champagne	12
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-15h00 / 18h00-22h  
Ouvert lundi soir / mardi soir 18h-22h  
Fermé dimanche

Réservations : 09.55.91.89.04  
Possibilité de privatisation,  
nous contacter