

# « Le Jardin Saint-Germain »

## Entrées

<b>ASPERGES BLANCHES et VERTES</b>	17
Sauce mousseline aux herbes	
<b>LOBSTER ROLL</b>	31
Homard en navettes de pain brioché, sauce mayonnaise aux herbes (ciboulette, céleri, aneth)	
<b>FOIE GRAS DE CANARD POËLE</b>	26
Tranche de foie gras frais poêlée, pommes fruit caramélisée, raisin, pain d'épices	
<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
Six escargots, beurre à l'ail	

## Salades

<b>SALADE JARDIN</b>	19
Avocat, asperges, 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	

## 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	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE MATUREE GRILLEE (250g)</b>	35
<b>SAUCE POIVRE</b>	
Tête d'ail et herbes rôties	
<b>CHATEAUBRIAND de BŒUF SAUCE POIVRE</b>	41
Tête d'ail et herbes rôties	

## Accompagnements:

Frites ou légumes de saison grillés

## Desserts maison

<b>KEY LIME PIE</b>	11
<b>NEW YORK STYLE CHEESE CAKE</b>	11
Suprêmes d'agrumes, sauce caramel aux fruits de la passion	
<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>BOULE DE GLACE</b>	3/6/9
1 boule / 2 boules / 3 boules (vanille, chocolat, pistache, framboise, 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
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

<b>Rouges :</b>	
Côte du Rhône AOC « Grand Veneur » verre 14cl	39 12
Pinot noir VDF « Chemin de la patte de chat » verre 14cl	36 11
Bordeaux AOC « Le B de Maucaillou » Verre 14cl	39 12
<b>Blancs :</b>	
Chardonnay VDF famille Descombe verre 14cl	36 11
Entre deux mers AOC Château Haut-Rian verre 14cl	33 10
Chevreny AOC Enclos petit chien Blanc verre 14cl	39 12
Sancerre AOC Bio « Porte des Vignes » Verre 14cl	61 16
<b>Rosé :</b>	
Rosé IGP Var « Les Loups de la Seigneurie » verre 14cl	33 10

## Apéritifs

Kir cassis	12
Kir royal cassis	15
Coupe de champagne	14
Whisky français Bellevoye (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 :

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

Réservations : 09.55.91.89.04  
Possibilité de privatisation,  
nous contacter



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