

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

LES BIERES 33cl

Leffe	6 €
Malpolon Blanche	7 €
Zoobrew – Condor Pale Ale	8 €
Zoobrew – Bower Bird IPA	9 €

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca Cola	33 cl	5 €
Coca Zéro	33 cl	5 €
Orangina	25 cl	5 €
Ice Tea	33 cl	5 €

LES SOFTS "SIBIO!"

Jus de Pomme	25cl	6 €
Jus de Tomate	25cl	6 €
Jus d'Orange	25cl	6€
Nectar de Poire	25cl	6€
Nectar de Pêche	25cl	6€
Limonade	33cl	6 €
Thé Vert Glacé	33cl	6 €

Citron Fleur de Sureau

COCKTAIL SANS ALCOOL

Citronnade du Petit Jardin 8€

Jus de citron pressé, Sucre de canne,
Menthe fraîche

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51	7 €
Kir	7 €
Kir Royal	14 €
Suze	8 €
Martini Blanc, Rouge	8 €
Noilly Prat	8 €

LES COCKTAILS

Le Petit Jardin 10€

Liqueur de Sureau, Prosecco,
Eau Gazeuse, Citron vert, Menthe Fraîche

Apérol Spritz 12€

Apérol, Prosecco, Tranche d'orange,
Eau Gazeuse

Daiquiri Floral 12€

Rhum, Fleur de sureau, Citron, Miel

Margarita Classique 12€

Téquila, Jus de Citron, Cointreau,

Gin tonic 12€

Gin, Tonic, Baies de Genevrier, Citron jaune

Moscow/London Mules 12€

Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron vert

Gin de Provence 12€

Gin, Liqueur de Thym, Tonic au
Pamplemousse, Romarin

Gin Agrum' 12€

Gin, Liqueur Verveine Citron, Tonic Orange
Sanguine et Fleur de Sureau, Tranches
d'agrumes



le petit jardin

Le Bistrot

Côté Bistrot

Tapas et entrées

Gaspacho de petits pois à la menthe, brousse de chèvre	9 €
Croquettas au jambon Serrano et parmesan	9 €
Minis Tortillas de lieu jaune au guacamole condimenté Courgettes, aubergines et poivrons confits	12 €
Accras de morue et chair de crabe, sauce Thaï cacahuète	11 €
Salade de choux au saté, gambas croustillantes au basilic	14 €
Carpaccio de veau cuit en basse température façon « vitello tonnato »	13 €
Salade de poulpe, houmous au cumin, pois chiches	12 €

Formule Déjeuner 27 €

Du mardi au vendredi hors jours fériés

Plats de la carte avec * + café gourmand



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Sans gluten (Sur demande, certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten)

Nos plats

Filet de Maquereaux en escabèche, tagliatelle de légumes	19 € *
Linguines « alle vongole »	20 €
Aile de raie à la grenobloise, risotto crémeux aux herbes	21 €
Burger de kefta, méchouia, fromage blanc condimenté	18 €
Tataki de bœuf black Angus, mâche, frites maison	22 € *
Jarret de veau confit, jus aux douces épices, Tagine de Légumes aux raisins secs et amandes	19 € *
Epaule d'agneau marinée servie entière (Pour deux personnes) Garniture au choix	29 € par pers.

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Frites maison	5 €
Tagine de légumes	5 €
Risotto crémeux aux herbes	6 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

Nos desserts

Assiette de fromages	10 €
Le Paris-Brest du Petit Jardin	9 €
Pavlova aux fruits de saison	9 €
Royal au chocolat	9 €
Café gourmand	12 €