

## 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	25 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 Pomme-Kiwi	25cl	6 €
Limonade	33cl	6 €
Thé noir glacé au Gingembre	33cl	6 €

### 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 <i>Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron vert, Menthe Fraîche</i>	10 €
Apérol Spritz <i>Apérol, Prosecco, Tranche d'orange, Eau Gazeuse</i>	12 €
Daiquiri Floral <i>Rhum, Fleur de sureau, Citron, Miel</i>	12 €
Margarita Classique Téquila, Jus de Citron, Cointreau,	12 €
Gin tonic <i>Gin, Tonic, Baies de Genevrier, Citron jaune</i>	12 €
Moscow/London Mules <i>Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron vert</i>	12 €
<b>Gin de Provence</b> Gin, Liqueur de Thym, Tonic au Pamplemousse, Romarin	12 €
<b>Gin Agrum'</b> Gin, Liqueur Verveine Citron, Tonic Orange Sanguine et Fleur de Sureau, Tranches d'agrumes	12 €



le petit jardin

**Le Bistrot**

# Côté Bistrot

## Tapas et entrées

Velouté de courge à la châtaigne, toast préfou	10 €
Fingers de pied de cochon, sauce gribiche	12 €
Minis Tortillas de « Pulled Pork » au guacamole condimenté Salade Mexicaine, haricot rouges et maïs	13 €
Accras de morue et chair de crabe, sauce Thaïe cacahuète	11 €
Salade de choux façon Thaïe, tempura de tentacules de poulpe	14 €
Saumon et Maigre fumé maison, blinis et crème citronnée	14 €
Œuf parfait, crémeux de champignons des bois	12 €

## **Formule Déjeuner 28 €**

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.



Sur demande, certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten

## Nos plats

Dos de lieu poché, légumes au bouillon citronnelle et gingembre	21 € *
Linguines aux crevettes, bisque crémer de langoustine et petit légumes	21 €
Aile de raie à la grenobloise, risotto crémeux aux herbes	22 €
Burger de poulet façon Tajine, mayonnaise au citron confits	19 €
Tataki de bœuf black Angus, frites maison	22 € *
Carbonnade flamandes, pomme de terre grenaille rôti au four	20 € *
Épaule d'agneau marinée servie entière (Pour deux personnes - Garniture au choix)	31 € par pers.

## **GARNITURES SUPPLEMENTAIRES**

Frites maison	5 €
Pomme de terre grenaille	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	11 €
Le Paris-Brest du Petit Jardin	10 €
Le mystère, glace vanille et meringue	10 €
Tarte tatin, sur sablé breton	10 €
Café Gourmand	12 €