

# Nos vins aux verres - 14 cl

## Blanc

IGP Pays D'OC	2021	<b>Famille Fourel</b> - Chardonnay	6 €
Vin de France	2021	<b>Cellier Du Pic</b> - Rouquet's Viogner	5 €
Côte de Gascogne	2021	<b>Domaine de Picardon</b> – Vin moelleux	6 €

## Rouge

IGP Pays D'OC	2021	<b>Famille Fourel</b> - Grenache	6 €
AOP PIC-Saint-Loup	2021	<b>Bergerie Capucin</b> – <b>Dame Jeanne</b> – Syrah Grenache	8 €

## Rosé

IGP Pays D'OC	2022	<b>Domaine Peyra By Francois Fourel</b> - 100% Gris de Grenache	5 €
---------------	------	---	-----

## LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51	4cl	6 €
Whisky, Gin	4cl	8 €
Kir	14cl	6 €
Kir Royal	12cl	13 €
Suze	6cl	7 €
Martini Blanc, Rouge	6cl	7 €
Coupe de Champagne	12cl	14 €

## LES PRESSIONS 25 cl - 4 € / 50 cl – 7 €

Paulaner Original
Wit Steembrugge

## LES BIERES 33 cl – Gorge Fraîche – 7 €

Blonde	IPA
Blanche	Ambrée

## LES COCKTAILS - 12€

Le Petit Jardin – 14cl  
*Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau Gazeuse, Citron vert, Menthe Fraîche*

Apérol Spritz – 14cl  
*Apérol, Prosecco, Orange, Eau Gazeuse*

Gin tonic – 7cl  
*Gin, Tonic, Baies de Genevrier, Citron jaune*

Moscow/London Mules – 7cl  
*Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron Vert*

Cocktail Passion – 7cl  
*Rhum, Amaretto, Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion*

Cocktail Fruits Rouges – 14cl  
*Rhum, Martini Rossato, Crème mûre, Prosecco, Eau Gazeuse*

Cocktail Summer Vanilla – 14cl  
*Vodka infusé vanille, Crème pêche, Jus de Fraise, Miel, Jus de Citron, Basilic*

Mojito Princier Hibiscus – 14cl  
*Rhum, Citron, Sucre de Canne, Prosecco, Menthe, Hibiscus*

## COCKTAILS SANS ALCOOL - 14cl

Citronnade du Petit Jardin	9 €
<i>Jus de Citron, Sucre de Canne, Menthe fraiche</i>	
Virgin Mojito	10 €
<i>Rhum sans alcool, Citron vert, Menthe fraiche, Sucre de Canne, Eau Gazeuse</i>	

## CHAMPAGNE DE LA MAISON LANSON

Le Black Label Brut	80 €
Le Rosé	100 €
Le Green Bio	115 €
Le Blanc de Blanc	135 €

## LES SOFTS

Coca Cola	33 cl	4.5 €
Coca Zéro	33 cl	4.5 €
Ice Tea	25 cl	4.5 €
Schweppes Agrumes, Tonic	33 cl	4.5 €
Milles Limonette	33 cl	4.5 €

## LES JUS DE FRUITS - Pago

Jus de Pomme	25 cl	5 €
Jus ACE	25 cl	5 €
Jus d'Orange	25 cl	5 €
Jus de Fraise	25 cl	5 €

## Les Eaux

Evian	50cl	4 €
	100cl	6 €
Badoit	50cl	4 €
	100cl	6 €
Chateldon	75cl	8 €

## Les Boissons Chaudes

« Café Perle Noire Blend »

Expresso	3 €
Double Expresso	5 €
Capuccino	4 €

## Thé et infusion de la maison Richard

Sencha, Menthe, Ceylan, Earl Grey	4 €
Infusion Verveine, Infusion Tilleul	4 €



# L'ATELIER

du petit jardin



## Un moment A partager !

*Pour commencer ce voyage culinaire, nous vous proposons des assiettes de dégustation pleines de saveurs et de découvertes à partager ... « ou pas ».*

- Gravelax de maquereaux, autour de la courge de Nice, segments orange brûlés, crème condimentée\* 15 €
- Espuma printanière de pommes de terre, ail et persil, tartare de brocolis et beurre d'anchois 13 €
- Gnocchis de pommes de terre maison poêlés au beurre, jus de viande et tartufata\* 14 €
- Œuf Mollet, nid et compotée d'oignons doux, siphon champignons des bois 13 €

*Pour les plus aventuriers, éveillez vos papilles, en poursuivant cette traversée culinaire, « en solo » ou à plusieurs avec une belle pièce unique à partager.*

- Filet de maigre à la plancha, autour du chou et guanciale, purée d'artichauts, condiment spéculos 24 €
- Dorade Sébaste, purée petits pois, gingembre, basilic, sauce Chartreuse, crumble cacahuètes\* 22 €
- Suprême de volaille jaune, butternut rôti et en purée, sauce Muscadet morilles 21 €
- Picanha de bœuf, pressé de pommes de terre, jus de veau triple\* 23 €
- Tartine végétarienne, crème Philadelphia, champignons des bois, noisettes, tomates confites, reblochon 18 €

### Nos pièces uniques de prestige

- Tomahawk de veau français en 650 g, servi avec sa sauce béarnaise maison 56 €
- Bar entier rôti en 600/800 aux aromates, hollandaise au citron vert 48 €

### Une note sucrée ou salée pour terminer ce voyage

- Assiette de Fromages Affinés 8 €
- Sablé caramel au beurre salé, cacahuètes et glace Snickers maison\* 9 €
- L'indémoudable Paris Brest et sa glace pralinée\* 9 €
- La Pavlova, poire pochée, crème de marrons, confiture de lait, amandes effilées 9 €
- Le Macaron déstructuré autour du citron, verveine, glace verveine 10 €

*Pour un voyage culinaire avec plusieurs escales, nous vous proposons :*

Menu à 39€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

Portant un petit \* sur notre carte

## Vin blanc

Vin de France		
2022	<b>Mas des Quermes</b> - Le perdreau de l'année	28 €
2022	<b>Henri Bourgeois</b> - Petit bourgeois sauvignon	29 €
Vin de pays coteaux de l'Ardèche		
2022	<b>Maison L. Latour</b> - Ardèche Chardonnay	33 €
IGP Pays d'Oc		
2022	<b>Mas Des Brousses</b>	43 €
AOP Languedoc		
2019	<b>Clos D'Elle-Rouvière</b> - Blanc roussanne	31 €
AOC Vouvray		
2021	<b>Vignoble Alain Robert</b> - Empreinte	32 €
IGP Côtes Catalanes		
2021	<b>Roc Des Anges</b> - Llum	58 €
Bourgogne		
2021	<b>Domaine J.M. Boillot</b>	68 €

## Vin rouge

IGP Pays d'Hérault		
2022	<b>Mas des Quernes</b> - Le Blaireau	24 €
Pic Saint Loup		
2021	<b>Héritage Du Pic Saint Loup</b> - Tour de pierre	37 €
AOP Terrasses du Larzac		
2022	<b>Domaine de Ferrussac</b> - Les Renardières	38 €
AOP Grés de Montpellier		
2020	<b>Clos d'Elle</b> - A Huis clos	39 €
IGP Pays d'oc		
2021	<b>Domaine Gayda</b> - Chemin de Moscou	48 €
AOP Minervois-la-Livinière		
2015	<b>Clos Centeilles</b> - Le clos	60 €
AOP Châteauneuf-du-pape		
2020	<b>Bosquet des Papes</b>	90 €

## Vin rosé

Vin De France		
2022	<b>Domaine de La Grande Sieste</b> - Rose de Rêve	26 €
AOP Côtes de Provence		
2022	<b>Domaine Gavoty</b> - Grand classique	36 €
2022	<b>Miraval</b> - Jolie-Pitt et Perrin	56 €