



Vous embarquerez pour un voyage culinaire à travers les 5 continents : des plats colorés qui ont fait le tour du monde, qui mettent en éveil vos sens et qui se savourent les yeux fermés !

Une gastronomie épurée, simple et goûteuse, pour le bonheur de vos papilles.

Aux beaux jours, vous profiterez de notre terrasse ombragée

Clément Guendré



ENTRÉES

Accras de morue sauce sweet chilli, légumes
croquants 15€

Gaspacho concombre, melon & basilic, crème
acidulée et chips de riz (SG) 12€

Maquereau façon "tradito", framboises
et avocat (SG) 15€

Brochette de poulet façon jerk,
confit de poivrons (SG) 12€

Carpaccio de tomates anciennes, stracciatella, pesto,
chutney de tomate (SG) 12€

Croustillant de viande façon wonton, piment padrón
et mayonnaise teriyaki 11€

Tacos de langue-de-bœuf, tartare d'ananas aux
piments verts et son shooter 15€



PLATS

Taboulé Méditerranéen (quinoas, feta, tomates confites, olives, artichauts) (SG) 21€

Linguine, stracciatella, jambon cru & tomates confites 24€*

Tataki de bœuf, pommes grenaille et pebre, sauce aux poivres (SG) 24€*

Aile de raie, risotto betterave (SG) 24€

Ceviche de la Cheffe 23€*

Travers de porc rôti, purée de maïs & pebre maison (SG) 21€

Épaule d'agneau marinée, servie entière - 32 € / pers. (SG) 32€
(Pour deux personnes - garniture au choix)

Garniture supplémentaire au choix :

Pommes de terre grenailles - 5 €

Risotto betteraves - 5 €

Purée de maïs - 5€



DESSERTS

Assiette de fromages (SG) 12€

Le Paris-Brest du Petit Jardin 11€

Pavlova déstructurée aux fruits de saison, sorbet (SG) 11€

Forêt noire, sorbet griottes 11€

Café Gourmand (SG) 12€



FORMULE DÉJEUNER 29€

Plats de la carte avec un * + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats :



PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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



NOS COCKTAILS CRÉATIONS 16€

Mélia 12cl

Vodka, Liqueur de melon, Sirop de vanille, Jus de citron jaune

L'Ardent 12cl

Chartreuse, Sirop de piment d'Espelette, Citron vert, Abricot

Rosélia 10cl

Gin, Rose, Fleur de sureau, Citron

Piña du Petit Jardin 12cl

Rhum, Coco, Ananas, Cannelle



COCKTAILS 13€

Orange Spritz / Campari Spitz | 14cl

Apérol, Prosecco, Tranche d'Orange, Eau Gazeuse

Daiquiri Floral | 10cl

Rhum, Fleur de sureau, Citron, Miel

Margarita Classique | 9cl

Téquila, Jus de Citron, Cointreau

Moscow/London/Jamaican Mules | 12cl

Vodka/ Gin/ Rhum, Ginger Beer, Jus de Citron Vert

Negroni | 9cl

Gin, Vermouth, Campari

Caïpirinha | 8cl

Cachaça, Citron Vert, Sucre de Canne

Expresso Martini | 12cl

Vodka, Café, Kalahua, Sucre de Canne

Cosmopolitan | 12cl

Vodka, Triple Sec, Citron Jaune et Cranberry

Gin Tonic | 14cl

Gin, Tonic, Citron Jaune



COCKTAILS SANS ALCOOL 14CL

Citronnade du Petit Jardin

Jus de Citron Pressé, Sucre de Canne, Menthe fraîche

8€

Mojito

Rhum sans alcool, Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

10€

Exotique

Ananas, Passion, Vanille

8€



MICRO-BRASSERIE LOCALE BDL PRESSION

25cl - 4€ / 50cl - 6.50€

Bière blonde

Bière acidulée fruits rouges

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 | 04cl 7€

Kir | 14cl 7€

Kir Royal | 12cl 17€

Suze | 06cl 8€

Martini Blanc, Rouge | 06cl 8€

Noilly Prat | 06cl 8€

Coupe de Champagne Maison Lanson | 12cl 16€

Muscat Domaine de Barroubio | 06cl 9€

Le Petit Jardin | 14cl 11€

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



SOFTS 5€

Coca Cola | 33cl

Coca Zéro | 33cl

Orangina | 25cl

Ice Tea | 25cl

Limonette Milles | 33cl

SOFTS "SIBIO!" 6€

Jus de Pomme | 25cl

Jus de Tomate | 25cl

Jus d'Orange | 25cl

Nectar de Poire | 25cl

Thé noir glacé au Gingembre | 25cl

FRIZETTE HIBISCUS PÉTILLANT 6€

Framboise Rose | 33cl

Fraise Coquelicot | 33cl