



L'assiette APÉRO

POUTINE « façon GARDEN » Frites, sauce secrète, cheddar fondu, ciboulette, oignons frits	
- CLASSIQUE	12,40€
- CHICKEN crispy	13,60€
- BŒUF émietté	13,60€
- POITRINE FUMÉE émincée	13,60€
ASSIETTE CHARCUTERIES/FROMAGES à partager	16,50€
ASSIETTE ONION RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR Sauce salsa	15,80€
ASSIETTE DE TAPAS POUR L'APÉRO Jambon «Serrano», beignets de calamar, guacamole, chorizo, tacos, sauce salsa	15,80€
ASSIETTE DE FOIE GRAS APÉRO Foie gras de canard, toasts et compotée du moment	17,90€
MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g	9,90€

Le club SALADES

SALADE ESTIVALE Pastèque, Melon, Mozzarella Burrata, jambon Serrano, tartare de tomate	16,80€
COUNTRY SIDE Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, oignons rings, concombre	15,40€
CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon Serrano	14,60€
CROUSTI CHICKEN CAESAR Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf	14,60€
SALMON CAESAR Saumon mariné gravlax, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf	16,80€

Le club THAI



SALADE THAI
sauce thai, légumes croquants, chips de ravioles, graines torrifiées, mélanges d'herbes :

- BŒUF mariné émincé	14,40€
- GAMBAS marinées décortiquées	18,80€
- GIOZA POULET (Raviolis farcis)	14,80€

Le club POKE



POKE HAWAII
Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, radis, oignons, herbes, graines et sauce de chef

- SAUMON	16,60€
- CREVETTES	18,80€
- GIOZA POULET (Raviolis farcis)	14,80€

VEGGIE BOWL
Riz, légumes croquants, ananas, pastèque, concombre, avocat, radis, tomates, herbes, graines et sauce du chef

	13,40€
--	--------

Les eaux MINÉRALES

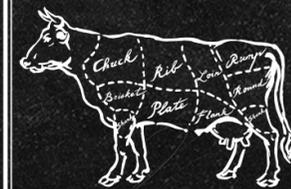


VITTEL ou SAN PELLEGRINO

50cl 4,90€ 1 Litre 5,90€



Côte TERRE



RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

ESCALOPE DE POULET (180 g) et Linguini - à la crème «tout simplement»	15,90€
- à la crème «de cèpes»	17,80€
ONGLET DE BŒUF GRILLE (180G) Frites et salades, Sauce au choix	17,80€
AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA (180 g) frites et sauce moutarde à l'ancienne	17,40€
TARTARE DE BŒUF (180 g) préparé par nos soins + sup poêlé	17,40€ 1,00€

Sauce au choix : Crème de cèpes, Blue cheese, Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre

Le club BURGER

SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€



AMERICAN GARDEN BURGER Steak haché (150 g), moutarde et ketchup, pickles, cheddar, tomate, oignons fris, salade	15,90€
FRENCH BURGER Steak haché (150 g), Foie gras poêlée, sauce cèpes, cheddar, tomate, oignons fris, salade	19,50€
CROUSTI BACON Steak haché (150 g), sauce burger, oignons fris et bacon grillés, cheddar, tomate, salade	16,90€
MONTAGNARD BURGER Steak haché (150 g), reblochon, oignons fris et bacon grillés, sauce blue cheese, tomate, salade	16,90€
CRISPY CHICKEN BURGER Filet de poulet pané (120 g), sauce curry, cheddar, oignons fris et bacon grillés, tomate, salade	15,40€
AVOCADO CHICKEN BURGER Filet de poulet pané (120 g), avocat, sauce salsa, cheddar, oignons fris, tomate salade	16,80€



Côte MER



RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

TARTARE DE SAUMON Façon « Garden » frites et salade verte	19,50€
FILET DE BAR «RÔTI» Sauce crème de ciboulette et riz Basmati	19,80€
BEIGNETS DE CALAMAR frites et salade verte	15,20€
LINGUINI AL SALMON Saumon et crème ciboulette	16,40€
POËLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES Persillade et riz basmati	21,50€

• Tous les jours •



Suggestions DU CHEF

Tous les jours,
une suggestion
viande et poisson
proposées par le Chef
à découvrir sur notre tableau
ou auprès de votre serveur.

Côté Boisson

Alcools & LIQUEURS

Gin, Vodka, Rhum 4cl 7,90€
Tequila, Get 27, J&B 70cl 85,00€



Cave à WHISKIES

Single Malt	4cl
Cragganmor 12ans	
Oban 14ans	
Knockando Season 12ans	
Knockando Slow Matured 18ans	10,50€
Dalwhinnie 15ans	
Talisker 10ans	
Lagavulin 16ans	
Cardhu 12ans	

Single Barrel	4cl
Jack Daniel's	10,50€

Cave à RHUMS



	4cl
Captain Morgan	8,70€
Zacapa 23	10,50€
Zacapa XO	19,50€

Cave à COGNAC



	4cl
HENNESSY «VS»	11,50€
HENNESSY «XO»	26,50€

Jus & NECTARS



Jus de fruits	25cl	4,10€
Orange, ananas, abricot, pamplemousse, pomme, ACE, tomate, banane, fraise, litchi		

Fruits pressés	15cl	5,90€
Orange ou citron		

Les SODAS



Fanta, Sprite, Perrier, Coca-cola	33cl	4,10€
(Classic, Sans sucre, Cherry)		

Orangina, Oasis, Schweppes	25cl	4,10€
(Tonic, Agrumes)		

Fuze Tea, Tropic	25cl	4,10€

Suprenants FRAPPES



Café frappé by Richard Café	25cl	4,90€

Thé frappé vert menthe by May Tea	33cl	4,90€

Citronnade by Pulco	33cl	4,10€

Menu Enfant

12,90€



CHICKEN FILET (120 g)
+ Frites ou Linguini

ou

STEAK HÂCHÉ (150 g)
+ Frites ou Linguini

ou

BEIGNETS DE CALAMARS
+ Frites ou Linguini

GLACE 2 BOULES
ou
CRÊPE AU NUTELLA®

1 BOISSON
Soft au choix



Menu PRIVILEGE



Autour d'un plat
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DOUCEUR

27,50€

Complet
ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

31,50€

Entrées Privilège

FOIE GRAS DE CANARD Chutney du moment

MOZZARELLA «BURRATA» au pistou 120 g

Plats Privilège

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES et sa persillade

FILET DE BAR «Rôti»

Sauce crème de ciboulette et riz Basmati

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180 g)

Frites et salades sauce au choix

Douceurs Privilège

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF

Cœur fondant et sa crème anglaise

BRIOCHE FAÇON « PAIN PERDU »

Glace et coulis de caramel beurre salé

NOTRE «GROS» PROFITEROLE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud

VERRINE CHOCOLAT LIEGEOIS

ou VERRINE DAME BLANCHE



« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » - « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Le Temps des Gourmandises

Conclusions SAVOUREUSES

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,50€
TIRAMISU DU CHEF en verrine	8,50€
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC Au choix coulis : Fruits rouges, caramel beurre salé, nature	7,50€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat chaud	8,50€
IRISH COFFÉ Whisky Buschmill, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

Délices PATISSIERS

«NOTRE FAMEUX» BABA BOUCHON aux raisins ivres de Rhum	9,50€
«NOTRE GROS» PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHAUD et sa glace Vanille Madagascar	9,00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF au cœur fondant et sa crème anglaise	9,00€
BRIOCHE FAÇON « PAIN PERDU » Glace et coulis de caramel beurre salé	9,00€

Crêpes Party



SUCRE	3,90€
NUTELLA, CHANTILLY	5,10€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,10€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, chantilly	7,80€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, chocolat chaud, chantilly	7,80€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre	7,80€
CRÊPE FLAMBEE au «GRAND MARNIER»	8,50€



Le temps des APERITIFS

MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl Rosé, rouge ou blanc	MARTINI	4,10€
MARTINI TONIC		5,90€
CAMPARI TONIC		5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche		4,20€
KIR ROYALE CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche, violette		10,50€

Bières PRESSION

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,10€	5,20€	7,30€
EDELWEISS 5.0° Bière blanche autrichienne, de dégustation, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pomme	4,30€	5,40€	7,40€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,30€	5,40€	7,40€

AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON : CUVÉE DE PRINTEMPS, CUVÉE DE NOËL



Assiettes A PARTAGER

ASSIETTE DE TAPAS POUR L'APERÔ

15,80€ Jambon serrano, beignet de calamar, guacamole, chorizo, tacos, sauce salsa

ASSIETTE BEIGNETS CALAMAR ou ASSIETTE OIGNON RINGS

15,80€ Sauce salsa

ASSIETTE DE FOIE GRAS APÉRO

17,90€ Foie gras de canard, et toasts

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGE

16,50€ Assortiment de charcuterie et fromage

POUTINE « façon GARDEN »

Frites, sauce secrète, cheddar fondu, ciboulette, oignons frits

- CLASSIQUE	12,40€
- CHICKEN crispy	13,60€
- BCEUF émietté	13,60€
- POITRINE FUMÉE émincée	13,60€

LES BIÈRES BOUTEILLES



DESPERADOS 5.9° - 33cl Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,50€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33cl IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	6,80€
HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° - 33cl Bière 0.0% d'alcool, ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté	4,10€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33cl Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches	6,90€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33cl Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	6,90€

L'offre de
**L'APRES
MIDI**
de 15h à 18h

UNE BOISSON
CHAUDE
OFFERTE

POUR UNE
PÂTISSERIE
ACHETÉE



Le temps DES COCKTAILS

AMERICANO

« SPÉCIAL DE LA MAISON »
Martini blanc et rouge, campari,
gin Bombay

TEQUILA SUNRISE

Téquila Camino, jus d'orange,
sirop de grenadine

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, ginger beer,
citron vert, feuille de menthe

MARGARITA

Téquila Camino, Grand marnier,
citron vert

SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff, jus de pêche,
jus cranberry, jus ananas

PINA COLADA

Rhum Bacardi, crème de coco,
jus d'ananas

GRAND MAI TAI

Grand Marnier, jus d'orange, jus citron
vert, fruits de la passion, trait de grenadine

CAIPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert,
sucre en poudre

SPRITZ

« THE ORIGINAL APEROL »
Apérol, Prosecco, Perrier,
tranche d'orange



17cl 9,50€

Le Club Gin COCKTAILS



17cl 9,50€

GIN FIZZ

Gin Bombay, jus de citron,
sucre canne, tonic

GIN PAMP

Gin Bombay, jus pamplemousse,
sucre de canne, tonic

LONDON MULE

Gin Bombay, citron vert,
sucre de canne, ginger-beer

PINK HIBISCUS

Gin Bombay, tonic hibiscus,
purée fraise, feuille menthe

COSMOPOLITAN

Gin Bombay, Grand Marnier,
jus cranberry, pêche, ananas, citron vert

Prosecco et Champagne

12cl 10,50€

MA CHERIE

Champagne, cerise amarena, amaretto

MARTINI ROYALE

Martini Bianco, Prosecco et citron vert

MOJITO ROYALE

Rhum Bacardi, menthe, sucre de canne, Prosecco,
citron vert

De 18h
à 19h

OFFRE AFTERWORK

1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE*
POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS
*Hors assiette Foie Gras Apéro



Club Mojito

17cl 9,50€

MOJITO

« THE ORIGINAL BACARDI »
Rhum Bacardi, menthe, sucre de canne, eau
gazeuse, citron vert

MOJITO PASSION

Rhum Bacardi, menthe, coulis de fruits de la
passion, eau gazeuse, citron vert

PINK MOJITO

Rhum Bacardi, menthe, coulis de fraise, eau
gazeuse, citron vert

DESPEJITO

Rhum Bacardi, bière Desperados,
sucre de canne, menthe, citron vert

Mocktails

30cl 8,50€

Sans alcool

PUNCH PARADIS

Mélange subtil de fruits exotiques, une touche
de vanille et coulis passion

BANNATTITUDE

Mélange subtil de banane et ananas,
une touche de sirop de fraise

VIRGIN MOJITO

Sirop de mojito mint, Perrier, menthe fraîche,
citron vert

VIRGIN MOJITO FRAISE

Coulis de fraise, sirop mojito, Perrier, menthe
fraîche, citron vert

COCO GARDEN

Lait de coco, jus d'ananas et touche de vanille

PINK GARDEN

Jus de pêche, jus de Cranberry, jus d'ananas et
coulis de fraise

Le temps des Plaisirs glacés

Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de 3 BOULES

7,20€

PARFUMS AU CHOIX

Sorbets

Fraise Senga, citron vert, Framboises, Ananas, Chocolat noir,
Fruits de la passion impérial

Crèmes glacées

Vanille Madagascar, Café expresso Guatemala, Rocher,
Caramel beurre salé, Oréo

Couper CLASSIQUES



8,90€

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café expresso Guatemala, un trait de café expresso, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, chantilly

BANANA SPLIT

Glace vanille Madagascar, sorbets chocolat noir et fraise Senga,
banane, chocolat chaud, chantilly

L'offre de L'APRÈS-MIDI

de 15h à 18h

UN COCKTAIL
TESSEIRE OFFERT



POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's CREATIONS

9,90€



GARDEN OREO

Glace Oréo, brisure d'Oréo, chocolat chaud, chantilly

GARDEN ROCHER

Glace Rocher, sorbet chocolat noir,
coulis caramel au beurre salé, noisettes, chantilly

GARDEN CAMEL

Glace caramel beurre salé et vanille Madagascar,
coulis caramel beurre salé, chantilly

GARDEN NUTELLA

Glace vanille Madagascar et rocher,
Nutella, noisettes, chantilly

GARDEN TUTTIFRUTTI

Sorbet fruits de la passion impérial, framboise,
ananas, fruits de saison, coulis fruits rouge et chantilly

GARDEN PAVLOVA

Eclat meringue, sorbet citron, fraise,
framboise, coulis de fruits rouge et chantilly

FRAISE MELBA

Sorbet fraise senga, glace vanille Madagascar,
coulis de fruits rouge, fraises, chantilly



Notre cave



Cave à Champagne	10cl	75cl
	Moët et Chandon Brut impérial	10,90€
Mercier Brut	9,50€	65,00€
Veuve Cliquot carte jaune		85,00€

Notre cuvee **BIO** Vin Biologique

- Vin rouge « Merlot IGP Pays d'oc »
- Vin blanc sec « Chardonnay IGP Pays d'oc »
- Vin rosé « IGP Méditerranée »

12cl	25cl	50cl
4,10€	6,80€	12,60€
4,10€	6,80€	12,60€
4,10€	6,80€	12,60€

de 18h à 19h OFFRE AFTERWORK



1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR une bouteille de vin ACHETÉE

*Hors assiette Foie Gras Apéro

Vins ROUGES

- Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons
- Côtes du Rhône AOC Honoré Laubanel « Pure Garrigue »
- Chilien rouge « Carménère » El Grano
- Argentin rouge « Malbec » Finca La Nina
- Saint-Nicolas de Bourgueil AOC « Cuvée du Vieux Pressoir »
- Brouilly AOC Château de Corcelles
- Pessac Léognan Château Haut Vigneau
- Saint-Emilion Grand cru AOC Château Bellerose
- Moulis AOC « N°2 de Maucaillou »

12cl	37,5cl	75cl
4,90€	14,80€	21,00€
5,10€	15,50€	22,00€
5,40€		26,70€
5,40€		26,70€
5,40€	15,80€	25,70€
5,70€		29,50€
7,10€		41,60€
	25,50€	46,00€
		64,00€

Vins BLANCS

- Côtes de Gascogne IGP « Sauvignon » Les fumées blanches
- Argentin blanc « Chardonnay » Fantelli
- Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants
- Monbazillac AOC Château Beautrand Vieilles Vignes
- Beaujolais AOC « Chardonnay » Château de Corcelles

4,90€		21,00€
5,40€		26,70€
5,70€		29,70€
5,70€		29,70€
5,40€		26,70€

Vins ROSÉS

- Côtes de Provence AOC Celliers de Ramatuelle
- Côtes de Provence AOC « Minuty Prestige »
- Coteaux d'Aix en Provence AOC « Pink Valley » Vallon des Glauges

5,20€	15,50€	23,70€
7,10€		39,00€
5,40€		26,70€



Pause Café

Frappés SURPRENANTS

CAFÉ FRAPPÉ Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	4,90€
THÉ FRAPPÉ ert menthe by May Tea	4,90€
FRAPPÉLATÉ Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid + Dôme de chantilly	4,90€ 0,80€
ICE STEAMER Saveur au choix - Lait frappé aromatisé + Dôme de chantilly	4,50€ 0,80€

Saveurs au choix + 0,80€

Vanille - Caramel - Spécules
Cookies - Noisette

CLASSIQUES AUTHENTIQUES

Café expresso	2,10€
Double Espresso	4,00€
Café latté	4,20€
Chocolat chaud	4,20€
Infusion Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, menthe	4,20€

THÉS DU MONDE

Thé Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	4,10€
Thé parfumé Vanille, caramel, Fruits rouges, Pommes chérie	4,10€
Thé vert Sencha, Jasmin, Menthe, Tsarine	4,10€
Thé blanc Rose Litchi	4,10€

Les Spécialités DU BARISTA



CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS avec son dôme de chantilly	5,10€
LE CAPPUCCINO L'ambassadeur du café italien recouvert d'une onctueuse mousse de lait + Saveur au choix	4,60€ 0,80€
LE LATTE MACCHIATO Mélange d'expresso et de lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	4,90€ 0,80€ 0,80€
STEAMER Lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	4,50€ 0,80€ 0,80€



Formules PETIT DEJ'

MATIN TONIC Expresso, jus d'orange, viennoiserie	5,80€
LE CONTINENTAL Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	9,50€
LE PETIT DEJ' GARDEN Boisson chaude, jus d'orange, oeuf dur, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	10,50€