



## L'assiette APÉRO

<b>POUTINE « façon GARDEN »</b> Frites, sauce secrète, cheddar fondu, ciboulette, oignons frits	
- CLASSIQUE	12,40€
- CHICKEN crispy	13,60€
- BŒUF émietté	13,60€
<b>ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager</b>	16,50€
<b>ASSIETTE ONION RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR</b> À partager	15,80€
<b>ASSIETTE « AUTOUR DU MONDE » à partager</b> falafel, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet	21,50€
<b>ASSIETTE GYOZA «poulet» à partager</b>	13,60€
<b>MOZZARELLA BURRATA</b> Tomate et Burrata 120 g	9,90€
<b>HOUMOUS «POIS CHICHE» à partager</b> ✓	9,90€
<b>FALAFELS à partager</b> ✓	9,90€

## Le club SALADES

<b>CROC-SALADE</b> « Croque maison du chef », jambon blanc, emmental, pain de campagne	12,50€
<b>COUNTRY SIDE</b> Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, oignons rings, concombre	15,40€
<b>CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL</b> Brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon Serrano	14,60€
<b>CROUSTI CHICKEN CAESAR</b> Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf	14,60€
<b>SALMON CAESAR</b> 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 torréfiées, mélanges d'herbes :

- BŒUF mariné émincé	14,40€
- GAMBAS marinées décortiquées	18,80€
- GYOZA POULET	14,80€



## Le club POKE

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

- SAUMON	16,60€
- CREVETTES	18,80€
- GYOZA POULET	14,80€

**VEGGIE FALAFEL BOWL** ✓  
Riz, légumes croquants, ananas, concombre, falafel, houmous pois chiche, 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.

<b>ESCALOPE DE POULET (180 g) et Linguini</b> - à la crème «tout simplement» - à la crème «de cèpes»	15,90€ 17,80€
<b>ONGLET DE BŒUF GRILLE (180G)</b> Frites et salades, Sauce au choix	17,80€
<b>AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA (200 g)</b> frites et sauce moutarde à l'ancienne	17,40€
<b>TARTARE DE BŒUF (180 g) préparé par nos soins</b> + sup poêlé	17,40€ 1,00€
<b>Sauce au choix :</b> Crème de cèpes, Blue cheese, Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre	

## Le club BURGER

SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

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

<b>TARTARE DE SAUMON</b> Façon « Garden » frites et salade verte	19,50€
<b>ESCALOPE DE SAUMON</b> Sauce beurre blanc et riz Basmati	19,80€
<b>BEIGNETS DE CALAMAR</b> frites et salade verte	15,20€
<b>LINGUINI AL SALMON</b> Saumon et crème ciboulette	16,40€
<b>POËLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES</b> 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  
Tequila, Get 27, J&B



## 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



**Diabolo** 25cl  
Sirop à l'eau, limonade 3,90€  
**Fanta, Sprite, Perrier,** 33cl  
**Coca-cola** 4,10€  
(Classic, Sans sucre, Cherry)  
**Orangina, Oasis,** 25cl  
**Schwepes** (Tonic, Agrumes) 4,10€  
**Fuze Tea** 25cl  
Fuze Tea 4,10€

## Suprenants FRAPPES

**Café frappé** 25cl  
by Richard Café 4,90€  
**Thé vert glacé «Maison»** 33cl  
- menthe 4,90€  
- framboise-hibiscus 4,90€  
- passion 4,90€  
**Citronnade «Maison»** 33cl  
- classique 4,10€  
- framboise 4,90€  
- passion 4,90€

## 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

MOZZARELLA «BURRATA» au pistou 120 g

TARTARE DE SAUMON  
« façon Garden »

### Plats Privilège

POËLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES  
Persillade et riz Basmati

ESCALOPE DE SAUMON  
Sauce beurre blanc 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



# Le Temps des Gourmandises

## Conclusions SAVOUREUSES

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,50€
AFFOGATO «chaud froid» glace vanille et expresso	6,50€
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€
ANANAS FRAIS et sa fondue chocolat chaud «tout simplement »	8,50€
IRISH COFFÉ Whisky Buschmill 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

## Délices PATISSIERS

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,00€
«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	5,10€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,10€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,00€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,80€
CRÊPE FLAMBEE au «GRAND MARNIER»	8,50€



## Le temps des APERITIFS

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,50€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl Rosé, rouge ou blanc	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€
AFFLIGEM «BLANCHE» 4.8° Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité, avec une subtile note finale de malt épicé	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

POUTINE « façon GARDEN » Frites, sauce secrète, cheddar fondu, ciboulette, oignons frits	
- CLASSIQUE	12,40€
- CHICKEN crispy	13,60€
- BŒUF émietté	13,60€
ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager	16,50€
ASSIETTE ONION RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR à partager	15,80€
ASSIETTE « AUTOUR DU MONDE » à partager falafel, houmous, guacamole-nachos, beignet de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet	21,50€
ASSIETTE GYOZA «poulet» à partager	13,60€
MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g	9,90€
HOUMOUS «POIS CHICHE» à partager	9,90€
FALAFELS à partager	9,90€

## 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 4cl et rouge 4cl,  
campari 4cl, gin Bombay 2cl

## TEQUILA SUNRISE

Téquila Camino 4cl, jus d'orange,  
sirop de grenadine

## MOSCOW MULE

Vodka Eristoff 4cl, ginger beer,  
citron vert, feuille de menthe

## DAIQUIRI PASSION

4 cl de Rhum Bacardi, coulis fruits de la  
passion, jus de citron vert, limonade

## SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche,  
jus cranberry, jus ananas

## PINA COLADA

Rhum Bacardi 4cl, crème de coco,  
jus d'ananas

## GRAND MAI TAI

Grand Marnier 4cl, jus d'orange, jus citron  
vert, fruits de la passion, trait de grenadine

## CAIPIRINHA

Cachaça Leblon 4cl, citron vert,  
sucre en poudre

## SPRITZ

« THE ORIGINAL APEROL »

Apérol 6cl, Prosecco, Perrier,  
tranche d'orange



17cl

9,50€

## Mocktails



Sans alcool

30cl

8,50€

## PUNCH PARADIS

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

## VIRGIN MOJITO

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

## VIRGIN MOJITO PASSION

Coulis fruits de la passion, sirop mojito, Perrier,  
menthe fraîche, citron vert

## VIRGIN MOJITO FRAISE

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

## VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Coulis framboise, 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

## Prosecco et Champagne

12cl

10,50€

## BELLINI «passion»

Prosecco, purée de fruits de la passion

## BELLINI «framboise»

Prosecco, purée de framboise

## MA CHERIE

Champagne, cerise amarena, amaretto

## MARTINI ROYALE

Martini Bianco 4cl, Prosecco et citron vert

## MOJITO ROYALE

Rhum Bacardi 4cl, menthe, sucre de canne,  
Prosecco, citron vert

## 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,  
crème fouettée

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée

### DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

### BANANA SPLIT

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

## L'offre de L'APRÈS-MIDI

de 15h à 18h

UN COCKTAIL  
TESSEIRE OFFERT

MATHIEU  
TESSEIRE  
Fondé en 1920

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

## Garden's CRÉATIONS

9,90€



### GARDEN OREO

Glace Oréo, brisure d'Oréo, chocolat chaud,  
crème fouettée

### GARDEN ROCHER

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

### GARDEN CAMEL

Glace caramel beurre salé et vanille Madagascar,  
coulis caramel beurre salé, crème fouettée

### GARDEN NUTELLA

Glace vanille Madagascar et rocher,  
Nutella, noisettes, crème fouettée

### GARDEN « DETOX »

Sorbet citron vert, fruits de la passion impérial,  
ananas, framboise et ananas frais

### GARDEN AMARENA

Glace vanille Madagascar, coulis de cerise Amarena,  
cerise Amarena, crème fouettée



De 18h  
à 19h

## OFFRE AFTERWORK

1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE\*  
POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

\*hors « Assiette AUTOUR DU MONDE à partager »

## Club Mojito

17cl

9,50€

### MOJITO

« THE ORIGINAL BACARDI »

Rhum Bacardi 4cl, menthe, sucre de canne,  
eau gazeuse, citron vert

### MOJITO PASSION

Rhum Bacardi 4cl, menthe, coulis de fruits de la  
passion, eau gazeuse, citron vert

### MOJITO FRAMBOISE

Rhum bacardi 4 cl, coulis de framboise, Perrier,  
menthe fraîche, citron vert

### PINK MOJITO

Rhum Bacardi 4 cl, menthe, coulis de fraise,  
eau gazeuse, citron vert

### DESPEJITO

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

## Le Club Gin COCKTAILS

17cl

9,50€

### GIN FIZZ

Gin Bombay 4cl, jus de citron,  
sucre canne, tonic

### LONDON MULE

Gin Bombay 4cl, citron vert,  
sucre de canne, ginger-beer

### PINK HIBISCUS

Gin Bombay 4cl, tonic hibiscus,  
purée fraise, feuille menthe

### COSMOPOLITAN

Gin Bombay 4cl, Grand Marnier,  
jus cranberry, pêche, ananas, citron vert