



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	15,50€
ASSIETTE ONION RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR Sauce salsa	14,80€
ASSIETTE DE TAPAS POUR L'APÉRO Jambon «Serrano», beignets de calamar, guacamole, chorizo, facos, sauce salsa	14,80€
ASSIETTE DE FOIE GRAS APÉRO Foie gras de canard, toasts et compotée du moment	16,90€
MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g	9,90€

Le club SALADES

SALADE ESTIVALE Pastèque, Melon, Mozzarella Burrata, tartare de tomate	16,80€
COUNTRY SIDE Chicken filet croustillant, avocat, émincé de chorizo, 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€
- MARGRET DE CANARD mariné émincé	15,90€
- GAMBAS marinées décortiquées	18,80€



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€

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

14,90€



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.

ONGLET DE BŒUF GRILLE (200G) Frites et salades, Sauce au choix	17,80€
MAGRET DE CANARD (180 g) pommes frites et sauce crème de cèpes	21,50€
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, béarnaise

Le club BURGER

SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€



GARDEN BURGER Steak haché (150 g), sauce béarnaise et ketchup, cheddar, tomate, oignons, salade	14,90€
FRENCH BURGER Steak haché (150 g), Foie gras poêlée, sauce cèpes, cheddar, tomate, oignons, salade	19,50€
CROUSTI BACON Steak haché (150 g), sauce burger, oignons et bacon grillés, cheddar, tomate	15,90€
MONTAGNARD BURGER Steak haché (150 g), reblochon, oignons et bacon grillés, sauce cheese, tomate, salade	16,20€
CRISPY CHICKEN BURGER Filet de poulet pané (120 g), sauce curry, cheddar, oignons et bacon grillés, tomate, salade	14,90€
AVOCADO CHICKEN BURGER Filet de poulet pané (120 g), avocat, sauce salsa, cheddar, oignons, 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€
ESCALOPE DE SAUMON Sauce beurre blanc et riz basmati	19,80€
BEIGNETS DE CALAMAR frites et salade verte	15,20€
LINGUINI AL SALMON Saumon et crème ciboulette	15,40€
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.

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€

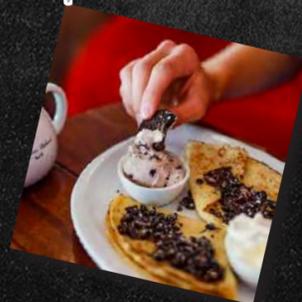
Délices PATISSIERS

TARTE FINE AUX POMMES Et sa glace Vanille Madagascar	8,90€
«NOTRE FAMEUX» BABA BOUCHON aux raisins ivres de Rhum	8,90€
«NOTRE GROS» PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHAUD et sa glace Vanille Madagascar	8,90€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF au cœur fondant et glace lait d'amande	8,90€
BRIOCHE FAÇON « PAIN PERDU » Glace et coulis de caramel beurre salé	8,90€

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

UNE BOISSON
CHAUDE
OFFERTE
POUR UNE
PÂTISSERIE
ACHETÉE

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		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



LES BIÈRES BOUTEILLES



DESPERADOS 5.9° - 33CL Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,20€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	6,50€
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€

Assiettes A PARTAGER

ASSIETTE DE TAPAS POUR L'APERO

Jambon serrano, beignet de calamar, guacamole, chorizo, tacos, sauce salsa

14,80€

ASSIETTE BEIGNETS CALAMAR OU ASSIETTE OIGNON RINGS

Sauce salsa

14,80€

ASSIETTE DE FOIE GRAS APÉRO

Foie gras de canard, et toasts

16,90€

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage

15,50€

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€

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 »
Aperol, Prosecco, Perrier,
tranche d'orange



17cl 9,20€

Le Club Gin COCKTAILS



17cl 9,20€

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 Fête Gras Apéro



Club Mojito

17cl 9,20€

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 8,20€

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

PARFUMS AU CHOIX

7,20€

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, Lait d'amande

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

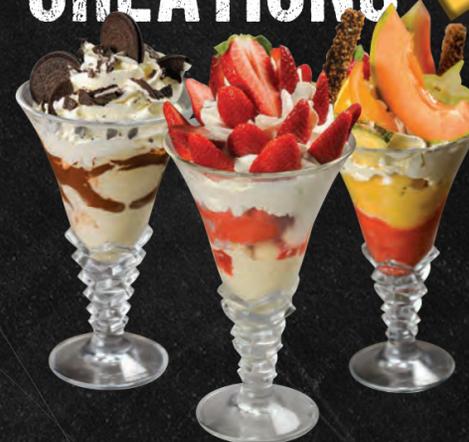
UN COCKTAIL
TESSEIRE OFFERT

MATHIEU
TESSEIRE
Fondéur en 1750

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's CRÉATIONS

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 CARAMEL

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 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

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	9,90€
Dalwhinnie 15ans	
Talisker 10ans	
Lagavulin 16ans	
Cardhu 12ans	

Single Barrel	4cl
Jack Daniel's	9,90€

Cave à RHUMS



Captain Morgan	4cl	8,70€
Zacapa 23		9,70€
Zacapa XO		18,50€

Cave à COGNAC



HENNESSY «VS»	4cl	11,50€
HENNESSY «XO»		24,50€

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 (Classic, Sans sucre, Cherry)	33cl	4,10€
---	------	-------

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

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

25,50€

Complet
ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

29,50€

Entrées Privilège

FOIE GRAS DE CANARD Chutney du moment

MOZZARELLA «BURRATA» au pistou 120 g

Plats Privilège

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES et sa persillade

MAGRET DE CANARD (180 g) à la crème de cèpes
Pommes Frites

ONGLET DE BOEUF GRILLE (200 g)

Frites et salades sauce au choix

Douceurs Privilège

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF

Cœur fondant et sa glace lait d'amande

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





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 - Spéculos
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	5,50€
LE CONTINENTAL Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	8,50€
LE PETIT DEJ' GARDEN Boisson chaude, jus d'orange, oëuf dur, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	10,50€