



GARDEN

ICE CAFÉ®

La carte à toute heure



RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB
SERVICE RESTAURATION NON-STOP

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé - Photos non contractuelles.

Le temps des Cocktails

<p>AMERICANO SPÉCIAL DE LA MAISON Martini blanc 4cl et rouge 4cl, campari 4cl, gin Bombay 2cl</p> <p>ESPRESSO MARTINI Vodka Eristoff 3cl, liqueur de café 2cl, Espresso, sucre de canne</p> <p>MOSCOW MULE Vodka Eristoff 4cl, ginger beer, citron vert, feuilles de menthe</p> <p>DAIQUIRI PASSION 4 cl de Rhum Bacardi, coulis fruit de la passion, jus de citron vert, limonade</p> <p>SEX ON THE BEACH Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche, jus de Cramberry, jus d'ananas</p>	    	<p>PINA COLADA Rhum Bacardi 4cl, crème de coco, jus d'ananas</p> <p>PORNSTAR MARTINI Vodka Eristoff 4 cl mélange subtil de jus fruits de la passion et touche de vanille</p> <p>CAIPIRINHA Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre de canne</p> <p>OLD FASHIONED Bourbon Buffalo Trace 4 cl, sucre, 1 trait de Bitter, Perrier, tranche orange</p> <p>CUTTY GINGER Whisky Cutty Sark Original 4cl, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne</p>	    	<p>17cl 9,90€</p>
--	---	---	--	--------------------------

Le Club Spritz

17cl **9,90€**

SPRITZ SAINT GERMAIN
Liqueur St-Germain 4cl,
Prosecco, Perrier, citron

LIMOCINI SPRITZ
Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier,
tranche citron

SPRITZ THE ORIGINAL APEROL
Aperol 6cl, Prosecco,
Perrier, tranche d'orange

SPRITZ FRAMBOISE
Aperol 6 cl, Purée de framboise, Prosecco,
Perrier, tranche orange



L'OFFRE afterwork

de 18h à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE* POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

Mocktails

Sans alcool 30cl **8,90€**

VIRGIN SPRITZ
Venezio Spritz orange, Perrier,
tranche d'orange

VIRGIN MULE
Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

PUNCH PARADIS
Mélange subtil de fruits exotiques, une
touche de vanille et sirop grenadine

VIRGIN PORNSTAR
Mélange subtil de jus fruits de la passion
et touche de vanille

VIRGIN MOJITO
Sirop de mojito mint, Perrier, sucre de
canne, feuilles de menthe, citron vert

VIRGIN MOJITO FRUITY
Sirop mojito, citron vert, sucre de canne,
Perrier, feuilles de menthe
Parfum aux choix :
- Framboise
- Fraise
- Fruit de la passion
- Pêche

VIRGIN TIKI
Mélange subtil de fruits exotiques,
lait de coco, touche de vanille

VIRGIN COLADA
Crème de coco, jus d'ananas

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



Le Club Mojito

17cl **9,90€**

MOJITO
THE ORIGINAL BACARDI
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe,
sucre de canne, Perrier, citron vert

MOJITO FRUITY
Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de
canne, Perrier, feuilles de menthe
Parfum aux choix :
- Framboise
- Fraise
- Fruits de la passion
- Pêche

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

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

Le Club Gin Cocktails

17cl **9,90€**

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, feuilles de menthe

SO LITCHI
Gin bombay 4cl,
jus de litchi, ginger-beer,
citron vert



Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl 3,80€

MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl  4,50€
Rosé, rouge ou blanc

MARTINI TONIC 5,90€

CAMPARI TONIC 5,90€

KIR 16cl 4,50€
Cassis, mûre, framboise, pêche

KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl 12,50€
Cassis, mûre, framboise, pêche

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,50€	5,60€	7,90€
AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8° Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,70€	5,90€	8,20€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,70€	5,90€	8,20€

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



Assiettes à Partager

PINSA ROMANA à partager

Née dans la Rome Antique, la pinsa est l'ancêtre de la pizza

- BASE TOMATÉ : 15,80€
anchois, buratta, grana padano, roquette, olives

- BASE CRÈME DE TRUFFE : 18,50€
jambon à la truffe d'été, grana padano, roquette

BURRATA 120g 10,90€
Tomate et pistou

NACHOS et GUACAMOLE 10,90€
à partager

ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES 17,50€
à partager

ASSIETTE A PARTAGER au choix : 15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE

ou

- BEIGNETS DE CALAMARS

ou

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS 

Les Bières Bouteilles



DESPERADOS 5.9° - 33CL 6,90€
Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila

LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL 7,30€
IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse

HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° - 33CL 4,30€
Bière 0,0% d'alcool, ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33CL 7,30€
Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches

MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL 7,30€
Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics

Côté Boisson

Cave à Whiskies

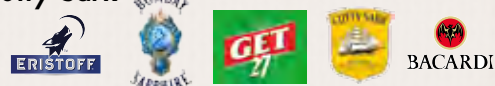
	4cl
Johnnie Walker Black label	10,50€
Jacks Daniel's	10,50€
Buffalo trace Bourbon	10,50€
Ardbeg 10 ans	12,80€
Glenmorangie the original 10 ans	12,80€
Whistle Pig 10 ans	12,80€

Cave à Rhums

	4cl
Eminente Ambar Claro 3 ans	9,50€
Eminente Reserva 7 ans	13,50€
Eminente Hors d'âge Gran Reserva 10 ans	20,50€

Alcools & Liqueurs

	4cl	70cl
Gin, Vodka, Rhum	8,20€	89,00€
Tequila, Get 27, Cutty Sark		



Cave à Cognac

	4cl
HENNESSY "VS"	14,50€
HENNESSY "XO"	31,00€

Jus & Nectars



Jus de fruits 25cl 4,50€
Orange, ananas, abricot,
pamplemousse, pomme,
ACE, tomate, fraise, litchi

Fruits pressés 15cl 6,50€
Orange ou citron

Les Sodas



Diabolo 25cl 4,10€
Sirop à l'eau 3,90€

Perrier 33cl 4,50€

Coca-cola 33cl 4,50€
Classic, Sans sucre ou Cherry

Orangina, Oasis, 25cl 4,50€
Schweppes (Tonic, Agrumes)

Fuze Tea, Fanta, 25cl 4,50€
Sprite

Surprenants Frappés



Café frappé 25cl 5,30€
by Richard Café

Thé vert 33cl 4,90€
menthe glacé Maison
Parfum au choix :
framboise - fruit de la passion
fraise - pêche

Citronnade Maison 33cl 4,50€
Classique
Parfum au choix :
framboise - fruits de la passion
fraise - pêche

Les eaux Minérales

VITTEL ou SAN PELLEGRINO



50cl
4,90€

1 Litre
5,90€



Pause Café Frappés Surprenants



CAFÉ FRAPPÉ 5,30€

Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets

THÉ VERT FRAPPÉ 4,90€

Vert menthe, ou Framboise ou Fraise, ou Fruits de la passion

FRAPPÉLLATÉ 5,30€

Saveur au choix – Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid

+ **Dôme de chantilly** 0,80€

ICE STEAMER 5,30€

Saveur au choix – Lait frappé aromatisé

+ **Dôme de chantilly** 0,80€

**Saveur
aux choix** + 0,80€

Vanille – Caramel
Cookies – Noisette

Supplément boissons chaudes après 22 h + 0,80€

Les Spécialités du Barista



CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 5,50€
avec son dôme de chantilly

LE CAPPUCCINO 4,90€
L'ambassadeur du café italien
recouvert d'une onctueuse mousse de lait
+ **Saveur au choix** 0,80€

LE LATTE MACCHIATO 5,30€
Mélange d'expresso et de lait chaud velouté
+ **Saveur au choix** 0,80€
+ **Dôme de chantilly** 0,80€

STEAMER 4,90€
Lait chaud velouté
+ **Saveur au choix** 0,80€
+ **Dôme de chantilly** 0,80€

CLASSIQUES AUTHENTIQUES

Café expresso 2,20€

Double Espresso 4,40€

Café latté 4,60€

Chocolat chaud 4,60€

Infusion 4,50€

Verveine, verveine menthe, tilleul, camomille

THÉS DU MONDE

Thé 4,50€

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong

Thé parfumé 4,50€

Vanille caramel, Fruits rouges

Thé vert 4,50€

Sencha, Jasmin, Menthe, Aux Agrumes

Thé blanc 4,50€

Rose Litchi

Formules Petit Déj'



MATIN TONIC 6,80€
Expresso, jus d'orange, viennoiserie

LE CONTINENTAL 11,50€
Boisson chaude, jus d'orange, croissant,
tartine, beurre et confiture

LE PETIT DEJ' GARDEN 12,50€
Boisson chaude, jus d'orange, oeuf dur,
jambon, fromage, tartine, beurre et confiture

L'assiette Apéro



PINSA ROMANA "à Partager"

Née dans la Rome Antique, la pinsa est l'ancêtre de la pizza

- BASE TOMATÉ : 15,80€
anchois, buratta, grana padano, roquette, olives
- BASE CRÈME DE TRUFFE : 18,50€
jambon à la truffe d'été, grana padano, roquette

BURRATA 120g
Tomate et pistou 10,90€

NACHOS et GUACAMAOLE
à partager 10,90€

ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES
à partager 17,50€

ASSIETTE A PARTAGER au choix : 15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE
ou
- BEIGNETS DE CALAMARS
ou
- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS ✓

Le club Salades

SALADE NICOISE "façon Garden" 16,50€
Thon mi-cuit, tomates, haricots verts, anchois, poivrons, oignons rouges, oeufer dur, olives

SALADE ESTIVALE 18,50€
Burrata 120g, pistou, jambon Serrano, melon, pastèque, tomates

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL 15,60€
Brick de chèvre croustillant au miel, jambon Serrano, tomates

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,30€
Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomates, croûtons, œuf

SALADE THAI CREVETTES 19,80€
Queues de crevettes décortiquées, sauce Thai, légumes croquants, cacahuètes et sésame torréfiés, oignons frits, herbes (avec coriandre)



Le club Poke

POKE HAWAI

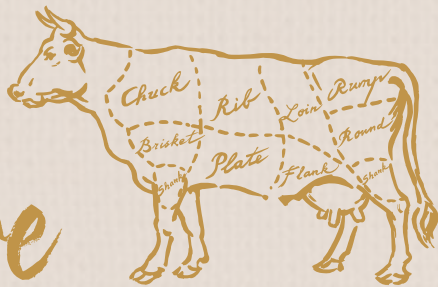
Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, mangue, herbes, graines et sauce du chef

- SAUMON 17,50€
- CREVETTES 18,80€
- THON 17,50€

POKE VEGGIE FALAFEL 14,50€ ✓
Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef



Côté Terre



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

PAILLARD DE POULET (160g) sauce citron confit 15,50€
et linguini

PAILLARD DE POULET (160g) crème de truffe 19,80€
sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et linguini

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA 18,30€
(200g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

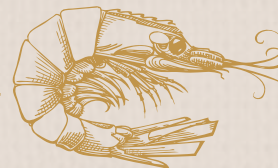
TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 19,50€
émincé mi-cuit "sauce tigre" légumes croquants et riz
Basmati parfumé

TARTARE DE BOEUF (180g) Frites et salade 17,80€
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru
+ sup poêlé 1,00€

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g) 18,70€
Frites et salade

Sauce au choix : Béarnaise, Blue cheese,
Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre

Côté Mer



TATAKI DE THON 21,50€
Thon "mi-cuit" au sésame,
légumes croquants et riz Basmati

TARTARE DE SAUMON 21,50€
façon "Garden" frites et salade verte

TARTARE DE THON 20,50€
à l'Asiatique et riz Basmati parfumé

QUEUE DE GAMBAS SAUTEES 22,50€
Linguini, sauce crème tomate et grana padano

Le club Pasta

SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 4€

LINGUINI CREME DE TRUFFE ET PROSCIUTTO 19,80€
Linguini avec sauce et jambon à la truffe d'été
(Tuber Aestivum) et Grana Padano

LINGUINI PESTO 13,50€
Sauce PESTO "Verde" tomate

LINGUINI AL SALMON 16,80€
Saumon, sauce crème de ciboulette citron

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN + sup Bacon 1,00€
Steak haché (150g), moutarde et ketchup, cheddar,
oignons rouge et frits, tomate, salade 15,90€

LE ROYAL SMASH
Double steak haché Smash (2x75 g), sauce à la crème de truffe
d'été, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade 19,80€

LE SMASH + sup Bacon 1,00€
Double steak haché Smash (2x75g), moutarde et ketchup, cheddar,
oignons rouge et frits, tomate, salade 16,90€

TUNA BURGER
Thon frais "mi-cuit" légumes croquants, oignon frit et rouge,
sauce citron confit et sauce soja 16,90€

LE MONTAGNARD
Steak haché (150g), bacon grillé, reblochon, sauce blue cheese,
oignons frits, tomate, salade 16,90€

LE CRISPY CHICKEN
Filet de poulet pané (120g), bacon grillé, sauce curry, cheddar,
oignons frits, tomate, salade 15,40€

Tous les jours



Suggestions du Chef

à découvrir sur
notre tableau
ou auprès de
votre serveur.

Notre Cave



Cave à Champagne

	coupe 10cl	bouteille 75cl
Moët et Chandon Brut impérial	12,50€	85,00€
Mercier Brut	10,50€	75,00€
Veuve Cliquot Carte Jaune		95,00€
Vouvray AOP	5,90€	26,50€

Notre cuvée

Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc" Vin Biologique 

Vin blanc sec "Chardonnay IGP Pays d'oc" Vin Biologique 

Vin rosé "IGP Var rosé"

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€

de 18h à 19h

OFFRE Afterwork



1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR une bouteille de vin ACHETÉE

Vins Rouges

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"
 Saumur Champigny AOP "Domaines des Chanteraines"
 Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"
 Chilien rouge "Carménère" El Grano
 Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina
 Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"
 Brouilly AOP "Château de Corcelles"
 Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,30 €	16,50 €	23,50 €
5,80 €	17,30 €	28,00 €
5,60 €		24,50 €
5,90 €		29,50 €
5,90 €		29,50 €
5,80 €	17,30 €	28,00 €
6,20 €		32,50 €
8,10 €		46,00 €

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches
 Cheverny AOP "Les Borderies"
 Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli
 Bourgogne Aligoté AOP "les Planchants"
 Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"
 Sancerre AOP "Les Broux"

5,60 €		23,80 €
5,70 €	17,50 €	26,70 €
5,90 €		29,50 €
6,80 €	19,80 €	33,50 €
6,80 €		33,50 €
7,20 €		38,50 €

Vins Rosés

Cotes de Gascognes IGP "Gris de sauvignon" Les fumées blanches
 Côtes de Provence AOP "Cellier de Ramatuelle"
 Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"
 "Studio by Miraval" Méditerranée IGP

5,80 €		23,50 €
5,80 €	17,50 €	25,80 €
7,40 €		41,00 €
7,30 €		39,50 €

Menu privilège



Autour d'un plat

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DOUCEUR

29,50€

Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

35,90€

Entrées

CROUSTILLANT DE CHÈVRE
au miel

TARTARE SAUMON
"façon Garden"

Plats

PAILLARD DE POULET (160g)
Crème de truffe
sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum)
et linguini

TIGRE QUI PLEURE
Pièce Boeuf (160g) émincé mi-cuit
et "sauce tigre", riz Basmati

TATAKI DE THON
Thon "mi-cuit" au sésame,
légumes croquants et riz Basmati

SUGESTIONS DU JOUR
"VIANDE" ou "POISSON"

Douceurs

PAVLOVA
Aux fruits rouges

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"
Glace et coulis de caramel beurre salé

CRÈME BRULÉE
à la vanille Bourbon

VERRINE GLACE
Fraise Melba ou "Chocolat liégeois"

Menu enfant

Valable uniquement pour Enfant de moins de 10 ans.

12,90€



CHICKEN FILET (120g)
+ Frites ou pâtes

ou

STEAK HACHÉ (150g)
+ Frites ou pâtes

ou

BEIGNETS
DE CALAMARS
+ Frites ou pâtes

GLACE 2 BOULES

ou

CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON

Soft au choix



Le temps des Gourmandises

Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat	8,50€
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€
ESPRESSO MARTINI Vodka "ERISTOFF" 3cl, liqueur de café 2cl, Espresso, sucre de canne	9,90€

Délices Pâtisseries



TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
PAVLOVA aux fruits rouges	9,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE Chocolat chaud et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT au cœur fondant et sa crème anglaise	9,50€
BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" Glace et coulis de caramel beurre salé	9,50€

Crêpes Party



SUCRE	4,10€
NUTELLA	5,80€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,80€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,50€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
BOUNTY Glace Lait de Coco, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,90€
CRÊPE FLAMBEE au GRAND MARNIER	8,90€

L'OFFRE DE

*l'après
midi
de 15h à 18h*

UNE BOISSON
CHAUDE OFFERTE

POUR UNE PÂTISSERIE
ACHETÉE



Le temps des Plaisirs glacés

Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de 3 Boules

7,50€

PARFUMS AU CHOIX

Sorbets

Fraise Senga, Citron vert, Framboise, Ananas,
Chocolat noir, Fruit de la passion impérial

Crèmes glacées

Vanille Madagascar, Café expresso Guatemala, Rocher,
Caramel beurre salé, Oréo, Lait de Coco

Coupes Classiques

8,90€



FRAISE MELBA

Sorbet fraise senga, glace vanille Madagascar, fraises, coulis de
fruits rouges, crème fouettée

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

L'OFFRE DE
l'après-midi
de 15h à 18h



UN THÉ VERT GLACÉ
"Framboise" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's Créations

9,90€



GARDEN TUTTIFRUTTI

Sorbet ananas, framboise, fraise, fruits de saison,
coulis de fruits rouges, crème fouettée

GARDEN OREO

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

FRAMBOISINE

Sorbet framboise, framboise, coulis de fruits
rouges, crème fouettée

GARDEN CARAMEL

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 BOUNTY

Glace lait de coco, coulis chocolat,
noix de coco râpée, crème fouettée

Scannez-moi



et activez
votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com