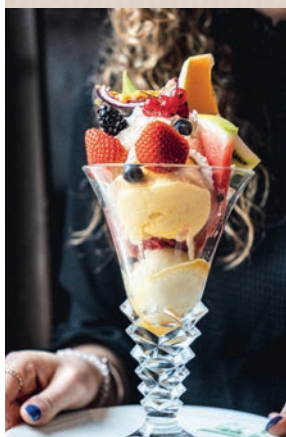




GARDEN

ICE CAFÉ®

La carte à toute heure



RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB
SERVICE RESTAURATION NON-STOP

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé.

Le temps des Cocktails

MAI TAI

Rhum Bacardi blanc et brun,
Sirop d'orgeat, jus de citron
jus de cerises amarena



PALOMA

Téquila Camino 4 cl, jus de citron
vert, pamplemousse, eau pétillante,
sucre de canne



MOSCOW MULE

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



DAIQUIRI PASSION

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



SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche,
jus de Cramberry, jus d'ananas



PINA COLADA*

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



PORNSTAR MARTIN

Vodka Eristoff 4 cl mélange subtil
de jus fruits de la passion
et touche de vanille



CAIPIRINHA*

Cachaça Leblon 4cl,
citron vert, sucre de canne



WHISKY SOUR

Whisky Cutty Sark original 4 cl,
jus de citron vert et jaune et sucre
de canne



CUTTY GINGER

Whisky Cutty Sark Original 4cl,
Ginger Beer, citron vert, sucre de
canne

17cl

9,90€

Mocktails

Sans alcool

30cl

8,90€



VIRGIN MULE

Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

PUNCH PARADIS

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

VIRGIN PORNSTAR

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

VIRGIN MOJITO

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

VIRGIN MOJITO FRUITY

Sirop mojito, citron vert, sucre de canne,
Perrier, feuilles de menthe

Parfum aux choix :

- Framboise
- Fruit de la passion
- Litchi

VIRGIN TIKI

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

VIRGIN COLADA

Lait de coco, jus d'ananas

PINK GARDEN

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



L'OFFRE

Happy Hour

de 17h30
à 20h

Coupe de champagne Mercier,
Cocktail signalés*, Mocktails = 6,90€
Heineken et Affligem pinte 50 cl
au prix du demi 25 cl

*Offre non cumulable avec d'autres offres en cours

Le Club Mojito



BACARDI

17cl

9,90€

MOJITO*

THE ORIGINAL BACARDI

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

MOJITO FRUITY

Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de
canne, Perrier, feuilles de menthe

Parfum aux choix :

- Framboise
- Fruits de la passion
- Litchi

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

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

17cl

9,90€



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



VIRGIN SPRITZ (sans Alcool)

Venezio Spritz orange, Perrier,
tranche d'orange

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 5,30€
Cassis, mûre, framboise, pêche

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

Bières Pression

Assiettes à Partager

BURRATA 120g
Tomate et pistou 10,90€

NACHOS et GUACAMOLE
à partager 10,90€

ASSIETTE CHARCUTERIES et FROMAGES
à partager 17,50€

ASSIETTE A PARTAGER au choix : 15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE

ou

- ONIONS RINGS

ou

- BEIGNETS DE CALAMARS

ou

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS 

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 22,50€

Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette

ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager  16,50€

Radis, tomate, concombre, avocat, falafels, houmous, pain pita, guacamole

HEINEKEN 5.0°

Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée

25cl

33cl

50cl

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



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
Single Malt 12,80€
Gragganmore 12 ans, Oban 14 ans,
Knockando Season 12 ans, Knockando
Slow Matured 18 ans, Dalwhinnie 15 ans,
Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans,
Cardhu 12 ans

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

Cave à Rhums

4cl
Captain Morgan 8,70€
Zacapa 23 13,00€
Zacapa XO 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
Sirop à l'eau, limonade 4,10€

Perrier 33cl
4,50€

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

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

Fuze Tea, Fanta, 25cl
Sprite, Tropic 4,50€

Surprenants Frappés



Café frappé 25cl
by Richard Café 5,30€

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

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

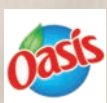
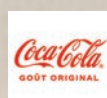
Les eaux Minérales

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

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 2,10€
Double Espresso 4,20€
Café latté 4,40€
Chocolat chaud 4,60€
Infusion 4,50€
Verveine, verveine menthe, tilleul, menthe, 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, Tsarine
Thé blanc 4,50€
Rose Litchi
Thé Vert 4,90€
Menthe fraîche à la marocaine

Formule 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 DÉJ' GARDEN 12,50€
Boisson chaude, jus d'orange, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture

LE BRUNCH GARDEN 19,50€
Boisson chaude, jus d'orange, croissant, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, granola aux fruits de saison tartine, beurre et confiture

L'assiette Apéro

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

- ONIONS RINGS

ou

- BEIGNETS DE CALAMARS

ou

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS ✓



ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 22,50€

Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette

ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager ✓ 16,50€

Avocat, concombre, houmous, falafel, tomate, radis, pain pita sauce taziki et guacamole

Le club Salades

EFFEUILLANTINE AVOCAT CREVETTES 17,80€

Crevettes sauce cocktail, avocat, feuille de brick, tomate

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 15,60€

Brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon Serrano

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,60€

Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf

SALADE ESTIVALE 18,50€

Burrata 120 g pistou, jambon Serrano, Melon, Pastèque, tomate



Le club Thaï

SALADE THAÏ

Sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes torréfiées et sésame, oignons frits, herbes

- GAMBAS décortiquées 19,80 €

- POULET émincé 16,50 €

- BOEUF émincé 17,50 €

TIGRE QUI PLEURE 21,90 €

Pièce de boeuf 160 g émincé mi-cuit "sauce tigre" et légumes croquant, riz basmati parfumé

Le club Poke



POKE HAWAÏ

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

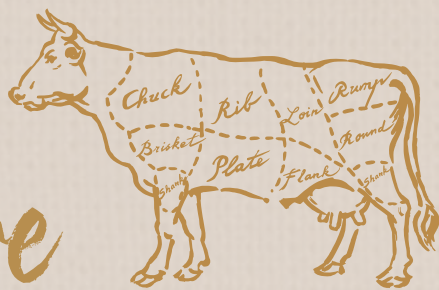
- SAUMON 17,50€

- CREVETTES 18,80€

POKE VEGGIE FALAFEL 14,90€

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.

ESCALOPE DE POULET (180g) 17,80€
"à la Milanaise" et linguini à la tomate, Grana Padano

TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 21,90€
émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati parfumé

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

TARTARE DE BOEUF (180g) 17,80€
préparé par nos soins
+ sup poêlé 1,00€

BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ÉCHALOTES 18,70€
Frites et salade

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

Côté Mer



FILET DE DAURADE ROYALE 20,80€
Sauce vierge et riz Basmati

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

BEIGNETS DE CALAMARS 15,80€
frites et salade verte

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES 21,80€
Persillade et riz Basmati

Le club Pasta

LINGUINI TRUFFE ET PROSCIUTTO 19,80€
Linguini à la crème de truffe d'été, jambon truffé et
Grana Padano

LINGUINI BURRATA 16,50€
Linguini au pistou, Burrata 120 g, tomate

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

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN BURGER 15,90€
Steak haché (150g), moutarde et ketchup, pickles, cheddar,
oignons rouge et frits, tomate, salade

SMASH BURGER 16,90€
Double steak Smash (2x75g), sauce burger, double cheddar,
pickles, tomate, oignons rouge et frits, salade

CROUSTI BACON 16,90€
Steak haché (150g), bacon grillé, cheddar, sauce burger,
oignons frits, tomate, salade

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

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

AVOCADO CHICKEN BURGER 16,80€
Filet de poulet pané (120g), avocat, sauce salsa, cheddar,
oignons frits, tomate, salade

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€

Notre cuvée bio Vin Biologique

Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc"

Vin blanc sec "Chardonnay IGP Pays d'oc"

Vin rosé "IGP Var rosé"

Vins Rouges

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"
 Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"
 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"
 Saint Estèphe "Château Rocher Coutelin"
 Saint Joseph, vin de Vienne
 Mercurey AOC "Domaine Michel Juillot"

Vins Blancs

Pouilly fumé AOC "Les Clairières"
 Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli
 Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"
 Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"
 Petit Chablis AOC "Olivier Savary"
 Gewurztraminer AOC "Vendanges tardives"
 Sancerre AOP "Les Broux"

Vins Rosés

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"
 Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"
 "Studio by Miraval" Méditerranée IGP

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€
4,50€	7,40€	14,00€
5,30€	16,50€	23,50€
5,60€		24,50€
5,90€		29,50€
5,80€	17,30€	28,00€
6,20€		32,50€
8,10€		46,00€
		36,00€
6,90€		36,00€
		41,00€
6,80€		39,00€
5,90€		29,50€
6,80€		33,50€
6,80€		33,50€
	19,00€	33,00€
9,90€	Btle 50cl	45,00€
7,20€		38,50€
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

34,90€

Entrées

BURRATA 120g
tomate et pistou

AVOCAT CREVETTES
Sauce cocktail

Plats

FILET DE DAURADE ROYALE
Sauce vierge et riz Basmati

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES
Persillade et riz Basmati

BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉCHALOTES
Frites et salade

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF
Cœur fondant et sa crème anglaise

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

PAVLOVA
aux fruits de saison

VERRINE GLACE
"Dame Blanche" 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 de notre région	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
PANNA COTTA Coulis au choix : Nature, Fruits Rouges, Fruits exotiques, Caramel	8,50€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

Délices Pâtisseries



TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
PAVLOVA aux fruits de saison	9,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE Chocolat chaud et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF 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 FLAMBÉE 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€



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

MATHIEU
TEISSEIRE
Fondéeur en 1920

UN THÉ VERT GLACÉE
"fruits de la passion" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's Créations

9,90€



GARDEN OREO

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

GARDEN TUTTIFRUTTI

Sorbet ananas, framboise, fraise, fruits de saison,
coulis de fruits, 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 EXOTIQUE

Sorbet Fruit de la passion impérial et Ananas,
glace lait de coco, dés de Mangue, coulis exotique,
crème fouettée

FRAISE MELBA

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

Scannez-moi



et activez
votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com