





GARDEN

ICE CAFÉ®

la carte à toute heure













RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB SERVICE RESTAURATION NON-STOP

le temps des Cocki

17cl

9,90€

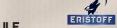
AMERICANO

MARTINI SPÉCIAL DE LA MAISON Martini blanc 4cl et rouge 4cl, campari 4cl, gin Bombay 2cl



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, limonade



SEX ON THE BEACH

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

PINA COLADA

Rhum Barcardi 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



WHYSKY 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



L'OFFRE afterwork

de 18h à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER **OFFERTE***

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS *hors Assiette AUTOUR DU MONDE à partager



BACARDI

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
- Fraise
- 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

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





VIRGIN MULE

Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

PUNCH PARADIS

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

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
- Fraise
- 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



SPRITZ SAINT GERMAIN

Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, citron



LIMOCINI SPRITZ

Limoncello 5 cl. Prosecco, Perrier. tranche citron

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



VIRGIN SPRITZ (sans Alcool)

Venezzio Spritz orange, Perrier,

le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,90€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl MARTINI Rosé, rouge ou blanc	4,50€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,50€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	12,50€



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€

ASSIETTE A PARTAGER au choix:

CROUSTILLANTS DE CREVETTE

- ONIONS RINGS

- BEIGNETS DE CALAMARS

- 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

ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager Radis, tomate, concombre, avocat, falafels, houmous, pain pita, guacamole



16.50€

	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0°		
Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	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	5,90€	8,20€
AFFLIGEM 6.8°		
Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	5,90€	8,20€





DESPERADOS 5.9° - 33CL Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,90€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,30€
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	4,30€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33CL Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches	7,30€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,30€



Cave à

Single Mait

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

•	
Single Barrel	4cl



Cave à

Captain Morgan	8,70€
Zacapa 23	13,00€
Zacana VO	90.50€



Diabolo	250
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	4,50€
Sirop à l'eau	25cl
	2,90€

Alcools &

Gin, Vodka, Rhum

8,20€ 89,00€

Tequila, Get 27,

Cutty Sark &OMBAL



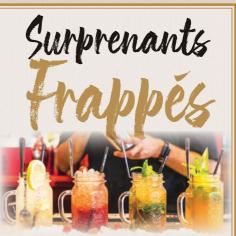






Cave à

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



Café frappé	25cl
by Richard Café	5,30€
Thé vert	33cl
menthe glacé Maison	4,90€
Parfum au choix :	
framboise - fruit de la passio	n – fraise
Citronnade Maison	33cl
Classique	4,50€
Parfum au choix :	4,90€
framboise - fruits de la passi	on – fraise















les eaux











Fruits pressés 15d

Orange ou citron





6,50€









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€

Supplément boissons chaudes après 22 h + 0,80€

0,80€

Vanille - Caramel

Cookies - Noisette

les Spéciali du Barist	
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS avec son dôme de chantilly	5,50€
LE CAPPUCCINO L'ambassadeur du café italien recouvert d'une onctueuse mousse de lait + Sayeur au choix	4,90€ 0,80€
LE LATTE MACCHIATO Mélange d'expresso et de lait chaud velouté + Sayeur au choix	5,30€ 0,80€
+ Dôme de chantilly	0,80€ 0,80€
STEAMER Lait chaud velouté	4,90€
+ Saveur au choix + Dôme de chantilly	0,80€ 0,80€

BOISSONS CHAUDES*		THÉS DU MONDE	
Café expresso	2,20€	Thé	4,50€
Double Expresso	4,40€	Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Jardin fumé	4.500
Café latté	4,60€	Thé parfumé Vanille, caramel, Fruits rouges	4,50€
Chocolat chaud	4,60€	Thé vert	4,50€
Infusion	4,50€	Sencha, Jasmin, Menthe, Tsarine	
Verveine, verveine menthe, tilleul, menthe, camomille		Thé blanc Rose Litchi	4,50€



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€

15,80€

ASSIETTE A PARTAGER au choix:

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



16.50€

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 croustillante au miel, éventail de jambon Serrano

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,30€

Poulet émincé croustillant, sauce caesar,

grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf

SALADE ESTIVALE 18,50€

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





SALADE THAÏ

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

- GAMBAS décortiquées
- POULET émincé
- BOEUF émincé
19.80 €
16.50 €
17.50 €

TIGRE QUI PLEURE

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

le club Poke



POKE HAWAI

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

- SAUMON 17,50€ - CREVETTES 18,80€

POKE VEGGIE FALAFEL

14,50€

Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef



19.50 €



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) 19,50€ émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati parfumé

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

TARTARE DE BOEUF (180g) préparé par nos soins

17,80€

prepare par nos soins + sup poêlé

1,00€

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

Sauce au choix : Béarnaise, Blue cheese, Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre FILET DE DAURADE ROYALE
Sauce vierge et riz Basmati

20,80€

TARTARE DE SAUMON
Façon "Garden" frites et salade verte

BEIGNETS DE CALAMARS
frites et salade verte

15,80€

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES

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

21,80€

16,80€

13.50€

Persillade et riz Basmati





SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN BURGER

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

PEPPER BURGER

Steak haché (150g), chèvre, sauce poivre, oignon rouge, tomate, salade. 16,90€

CROUSTI BACON

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

MONTAGNARD BURGER

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

CRISPY CHICKEN BURGER

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

AVOCADO CHICKEN BURGER

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

le club Pizza

Tomate, jambon, champignons,

Saumon, sauce crème de ciboulette citron

œuf, fromage

LA QUATRO FROMAGIO 15,50€ Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

LA TARTIFLETTE 15,50€ Crème fraîche, lardons, mozzarella, reblechon, pomme de terre, oignons

LA CANNIBALE 16,90€ Sauce BBQ, viande hachée, mozzarella, jambon, champignons, merguez, chorizo, oeuf

LA VÉGÉTARIENNE 15,50€ Tomate, pomme de terre, champignon, oignon, poivron, brocolis, mozzarella

BURRATA AU SERRANO 19,90€ Tomate, mozzarella, burrata, serrano, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive

BURRATA AU SAUMON 20,90 €

Tomate, mozzarella, burrata, saumon,
basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive

Notre Cave

		coupe	Ocl Btl 75cl	B+l 1,5l	B+l 3l
	(ave a	Moët et Chandon Brut impérial 12,5	0€ 85€	185€	550€
	Champagne	Moët et Chandon Brut impérial rose	99€		
	(.Whithmin	Mercier Brut 10,5	0€ 75€		
MOET & CHANDON		Veuve Cliquot Carte Jaune	95€	220€	600€

Notre cuvée pio vin Biologique

Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc"
Vin blanc sec "Chardonnay IPG Pays d'oc"
Vin rosé "IGP Var rosé"

	de 18h à 19h
OFFRE	Afterwork



1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR une bouteille de vin ACHETÉE

*Hors "assiette AUTOUR DU MONDE à partager"

Vins Rouges

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"
Brouilly AOP "Château de Corcelles"

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy" Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes" Sancerre AOP "Les Broux"

Vins Rosés

Cotes de Gascognes IGP "Gris de sauvignon" Les fumées blanches
Côtes de Provence AOP "Cap au Large"
Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'ile"
"Studio by Miraval" Méditerranée IGP
Corse AOP "Domaine Vetriccie"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl	
5,30€	16,50 €	23,50 €	
5,90€		29,50 €	
5,80€	17,30 €	28,00€	
6,20€		32,50 €	
5,60€		23,80 €	
5,90€		29,50€	
6,80€		33,50 €	
6,80€		33,50 €	
7,20€		38,50 €	
5,80€		23,50 €	
5,80€	17,50 €	25,80 €	
7,40€		41,00 €	
7,30€		39,50 €	
6,80€		29,80 €	



	Verre	Bouteille
	12cl	75cl
Bourgogne blanc		
	10.000	71.000
Chablis 1er cru Laroche Vaudevey	12,20€ 9,90€	71,00€ 61,00€
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"	7,70€	81,00€
Val de Loire rouge		
Chinon Les Chatelières Couly-Dutheil	6,10€	29,90€
Saumur Champigny Grande Vignolle Paul Filliatreau	6,10€	29,90€
Sancèrre Alphonse Mellot	8,50€	52,00€
Languedoc Pic Saint Loup rouge		
Langueuoc Pic Saint Loup rouge		
Domaine Clavel Bonne Pioche bio		38,50€
Part a come to make		
Bourgogne rouge		
Pommard Domaine Prunier Bonheur	13,20€	85,00€
Aloxe-Corton Domaine Louis Latour	14,30€	93,00€
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"	9,90€	61,00€
0)-11:- 1. 0		
Vallée du Rhone rouge		
Saint Joseph Pierre Gaillard	9,80€	55,00€
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe dio		85,00€
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe Magnum 60	1,	.5l - 175,00€
Radamy tonas		
Bordeaux rouge		
Margaux Château Paveil de Luze	10,00€	69,00€
Margaux Château Paveil de Luze Magnum	1	,5l - 133,00€
Saint-Emilion Grand cru Chateau Guillemin la Gaffelière	9,80€	59,40€

Le temps des Gourmanaises

Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,90€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
VERRINE YAOURT Coulis au choix : Nature,Fruits Rouges, Fruits exotiques, Car	8,50€ amel
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,50€
IRISH COFFEE Irish whiskey "PADDY" 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

Pélices Patissiers



PM Barria	
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€

Crépes 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 Outsides Junes 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



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 Papiès-Mai de 15h à 18h TEISSEIRE UN SIROP A L'EAU TEISSEIRE OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE





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

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

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g)

Frites et salade, sauce au choix

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF

Cœur fondant et sa crème anglaise

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

Glace et coulis de caramel beurre salé

PAVLOVA

TATLOVA

aux fruits de saison

VERRINE GLACE

"Dame Blanche" ou "Chocolat liégeois"



CHICKEN FILET (120g)

+ Frites

οu

STEAK HACHÉ (150g)

+ Frites

οu

PIZZA BAMBINO

Jambon, fromage, tomate

GLACE 2 BOULES ou CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON
OASIS

