



# GARDEN

## ICE CAFÉ®

*La carte à toute heure*



**RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB**  
**SERVICE RESTAURATION NON-STOP**

# Le temps des Cocktails

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

## Le Club Spritz

<p><b>SPRITZ SAINT GERMAIN</b> Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, citron</p> <p><b>LIMOCINI SPRITZ</b> Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier, tranche citron</p> <p><b>SPRITZ THE ORIGINAL APEROL</b> Aperol 6cl, Prosecco, Perrier, tranche d'orange</p> <p><b>SPRITZ FRAMBOISE</b> Aperol 6 cl, Purée de framboise, Prosecco, Perrier, tranche orange</p>	 	<p>17cl <b>9,90€</b></p>
--	--	--------------------------



**L'OFFRE afterwork**

**de 18h à 19h**

**1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE\* POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS**

## Mocktails

Sans alcool 30cl **8,90€**



<p><b>VIRGIN SPRITZ</b> Venezio Spritz orange, Perrier, tranche d'orange</p> <p><b>VIRGIN MULE</b> Citron vert, ginger-beer, sucre de canne</p> <p><b>PUNCH PARADIS</b> Mélange subtil de fruits exotiques, une touche de vanille et sirop grenadine</p> <p><b>VIRGIN PORNSTAR</b> Mélange subtil de jus fruits de la passion et touche de vanille</p> <p><b>VIRGIN MOJITO</b> Sirop de mojito mint, Perrier, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert</p> <p><b>VIRGIN MOJITO FRUITY</b> Sirop mojito, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe <u>Parfum aux choix :</u> - Framboise - Fraise - Fruit de la passion - Pêche</p> <p><b>VIRGIN TIKI</b> Mélange subtil de fruits exotiques, lait de coco, touche de vanille</p> <p><b>VIRGIN COLADA</b> Crème de coco, jus d'ananas</p> <p><b>PINK GARDEN</b> Jus de pêche, jus de Cranberry, jus d'ananas et coulis de fraise</p>
---



## Le Club Mojito

<p><b>MOJITO</b> <b>THE ORIGINAL BACARDI</b> Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, citron vert</p> <p><b>MOJITO FRUITY</b> Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de canne, Perrier, feuilles de menthe <u>Parfum aux choix :</u> - Framboise - Fraise - Fruits de la passion - Pêche</p> <p><b>DESPEJITO</b> Rhum Bacardi, bière Desperados, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert</p> <p><b>MOJITO ROYAL</b> Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe, sucre de canne, Prosecco, citron vert</p>	 	<p>17cl <b>9,90€</b></p>
--	--	--------------------------

## Le Club Gin Cocktails

<p><b>GIN FIZZ</b> Gin Bombay 4cl, jus de citron, sucre canne, tonic</p> <p><b>LONDON MULE</b> Gin Bombay 4cl, citron vert, sucre de canne, ginger-beer</p> <p><b>PINK HIBISCUS</b> Gin Bombay 4cl, tonic hibiscus, purée fraise, feuilles de menthe</p> <p><b>SO LITCHI</b> Gin bombay 4cl, jus de litchi, ginger-beer, citron vert</p>		<p>17cl <b>9,90€</b></p>
--	---	--------------------------



# Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl 3,90€

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

	33cl	50cl
<b>HEINEKEN 5.0°</b> Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	5,60€	7,90€
<b>AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8°</b> Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	5,90€	8,20€
<b>AFFLIGEM 6.8°</b> Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	5,90€	8,20€
<b>AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON</b>	5,90€	8,20€



# 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  
Single Malt 12,90€  
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

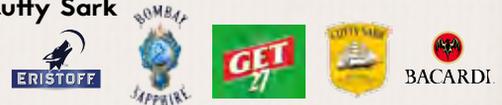
4cl  
Single Barrel 10,50€  
Jack Daniel's

## 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



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

33cl  
Perrier 4,50€

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

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

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

## Surprenants Frappés



25cl  
Café frappé 5,30€  
by Richard Café

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

33cl  
Citronnade Maison 4,50€  
Classique 4,90€  
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



<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	5,30€
<b>THÉ VERT FRAPPÉ</b> Vert menthe, ou Framboise ou Fraise, ou Fruits de la passion	4,90€
<b>FRAPPÉLLATÉ</b> Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€
<b>ICE STEAMER</b> Saveur au choix - Lait frappé aromatisé + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€

Saveur  
aux choix + 0,80€

Vanille - Caramel  
Cookies - Noisette

Supplément boissons chaudes après 22 h + 0,80€

## Les Spécialités du Barista



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

### CLASSIQUES AUTHENTIQUES

Café expresso	2,20€
Double Espresso	4,40€
Café latté	4,60€
Chocolat chaud	4,60€
Infusion Verveine, verveine menthe, tilleul, camomille	4,50€

### THÉS DU MONDE

Thé Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	4,50€
Thé parfumé Vanille caramel, Fruits rouges	4,50€
Thé vert Sencha, Jasmin, Menthe, Aux Agrumes	4,50€
Thé blanc Rose Litchi	4,50€

L'OFFRE de l'Après-midi de 15h à 18h  
une BOISSON chaude\*



OFFERTE

pour 1 pâtisserie ACHETÉE

\*hors repas

# 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, oëuf 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

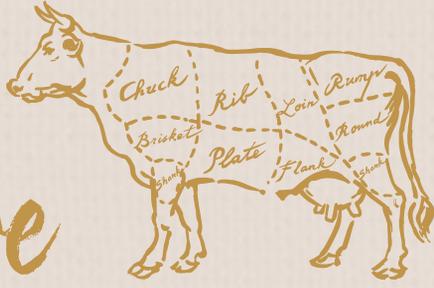
Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, mangue, herbes, graines et sauce du chef

- 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 de Jargeau 18,30€  
(180g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

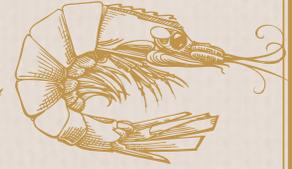
TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 19,50€  
émincé mi-cuit "sauce tigre" légumes croquants et riz Basmati parfumé

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  
façon "Garden" frites et salade verte 21,50€

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 + 5€

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€

# Le club Pizza

SUPPLÉMENT BURRATA 120g + 5€

LA REINE 13,50€  
Tomate, jambon, champignons,  
œuf, mozzarella

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, oeuif

EL TONO 17,50€  
Tomate, Poivrons Frais, Olives Noir, Capres,  
Oignon Rouge Thon Cuit, 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



## Cave à Champagne

	coupe 10cl	Btl 75cl	Btl 1,5l	Btl 3l
Moët et Chandon Brut impérial	12,50€	85€	185€	550€
Moët et Chandon Brut Ice Impérial		99€		
Mercier Brut	10,50€	75€		
Veuve Cliquot Carte Jaune		95€	220€	600€

## 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"

Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"

Brouilly AOP "Château de Corcelles"

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 €

## Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches

Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli

Bourgogne Aligoté AOP "les Planchants"

Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"

Sancerre AOP "Les Broux"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,60 €		23,80 €
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

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,80 €		23,50 €
5,80 €	17,50 €	25,80 €
7,40 €		41,00 €
7,30 €		39,50 €



# Notre cave Prestige

	Verre 12cl	Bouteille 75cl	Magnum 1,5l
<b>Bourgogne blanc</b> Domaine Guegun Chablis AOP "Vif et Sec"	8.20€	41.50€	
<b>Bourgogne rouge</b> Domaine Pansiot Côte de Nuits-Villages AOP "Léger et Fruité" Château de la Charrière Pommard Les Vignots AOP "Puissant et Charpenté"	11.50€	62.50€ 98.00€	
<b>Val de Loire blanc</b> Pouilly Fumé Domaine Serge Daguenau & Filles AOP "Tendre et Plein"	9.20€	51.00€	
<b>Val de Loire rouge</b> Sancerre Les Côtes Blanches Nicolas Millet AOP "Souple et Velouté" Menetou Salon Domaine de la Farge Les Pleurants AOP "Souple et Velouté" Chinon Château de la Grille "Structuré et Persistant"	9.50€ 6.50€ 9.20€	53.00€ 34.50€ 48.50€	106.00€
<b>Vallée du Rhône rouge</b> Les Granières de la Nerthe 2 <sup>nd</sup> Vin de Chateauneuf du Pape AOP "Souple et Velouté" Saint Joseph Les Vins de Vienne AOP "Souple et Velouté"	13.90€ 9.20€	75.00€ 49.00€	98.00€
<b>Bordeaux blanc</b> Pessac Léognan Château Tour Léognan 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Carbonnieux "Fruité et Fraicheur"	8.50€	43.50€	
<b>Bordeaux rouge</b> Clos Petit Corbin Saint Emilion Grand Cru AOP "Puissant et Charpenté" Château Lafitte Héritage AOC "Charnu et Grande Longueur" Château Lafitte AOC "Charnu et Grande Longueur"	8.20€ 12.50€	42.50€ 71.00€	91.00€

# Le temps des Gourmandises

## Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages	8,90€
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€
CHAMPAGNE GOURMAND et ses mini-gourmandise	12,90€

## 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€

## 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 au cœur fondant et sa crème anglaise	9,50€
BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" Glace et coulis de caramel beurre salé	9,50€

L'OFFRE DE

*l'après  
midi  
de 15h à 18h*

UNE BOISSON  
CHAUDE OFFERTE

POUR UNE PÂTISSERIE  
ACHETÉE  
HORS REPAS



# 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

MATHIEU  
TEISSEIRE  
Fondé en 1979

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

# 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

## Douceurs

PAVLOVA  
Aux fruits de saison

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€



PIZZA BAMBINO  
Jambon, Tomate,  
Fromage

ou

STEAK HACHÉ (150g)  
+ Frites ou pâtes

ou

BEIGNETS  
DE CALAMARS  
+ Frites ou pâtes

GLACE 2 BOULES  
ou  
CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON  
oasis pocket  
(enfant)

