

la carte à toute heure













RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB SERVICE RESTAURATION NON-STOP

le temps des

. 17cl

AMERICANO

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



Tequila 4 cl, jus de pamplemousse,



MOSCOW MULE

citron vert, Perrier

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



DAIOUIRI 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 MARTINI

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



LEBLON

OLD FASHIONED

Bourbon Buffalo Trace 4 cl. sucre, 1 trait de Bitter, Perrier, tranche orange



CUTTY GINGER

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





L'OFFRE afterwork

de 18h à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER OFFERTE*

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

*Hors assiette "Autour du Monde"

Le Club



BACARDI

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



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 Club 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



SPRITZ FRAMBOISE

Apérol 6 cl, Purée de framboise, Prosecco, Perrier, tranche orange



Sans alcool





VIRGIN SPRITZ

Venezzio 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

Créme de coco, jus d'ananas

PINK GARDEN

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

le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,90€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl MARTINI Rosé, rouge ou blanc	4,90€
MARTINI TONIC	6,90€
CAMPARI TONIC	6,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,80€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	13,50€

Bières Onession

Assiettes à Partager

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 23,50€ Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie, croustillant de crevettes

CAMEMBERT RÔTI à partager, supplément charcuterie +9€	10,90€
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 CREVETTES	
OU DETCNIETS DE CALANADS	
- BEIGNETS DE CALAMARS	
OU	

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS

	25 cl	= 33cl	<u> 50ci</u>
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,70€	5,80€	8,10€
AFFLIGEM "BLANCHE" 4.8° Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,90€	6,10€	8,50€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,90€	6,10€	8,50€

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





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

Johnnie Walker Black label	11,50€
Jacks Daniel's	11,50€
Buffalo trace Bourbon	11,50€
Ardbeg 10 ans	13,80€
Glenmorangie the original 10 ans	13,80€
Whistle Pig 10 ans	13,80€



Cave à

Eminente Ambar Claro 3 ans	10,50€
Eminente Reserva 7 ans	14,50€
Eminente Hors d'âge Gran Reserva 10 ans	21,50€



25cl	50cl
,90€	6,20€
,10€	7,40€
	33cl
	4,80€
	33cl
у	4,80€
	25cl
nes)	4,80€
	25cl
	4,80€
	,90€ ,10€

Alcools & **70cl**

Gin, Vodka, Rhum

Tequila, Get 27, Cutty Sark SOMBA







8,50€ 89,00€



Cave à

HENNESSY "VS" 15,50€ **HENNESSY "XO"** 32,00€

















les eaux

VITTEL OU SAN PELLEGRINO



















CAFÉ FRAPPÉ	5,50€
Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	
THÉ VERT FRAPPÉ	5,10€
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 + 0,80€ vo

Vanille – Caramel Cookies – Noisette

Supplément boissons chaudes après 22 h + 0,80€



CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS avec son dôme de chantilly	5,80€
LE CAPPUCCINO L'ambassadeur du café italien	4,90€
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		THÉS DU MONDE	
Café expresso	2,30€	Thé	4,60€
Double Expresso	4,60€	Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong	1.400
Café latté	4,80€	Thé parfumé Fruits rouges, Caramel et Tonka	4,60€
Chocolat chaud	4,80€	Thé vert	4,60€
Infusion	4,60€	Sencha, Jasmin, Menthe	
Verveine, verveine menthe, tilleul, menthe, camomille		Thé blanc Rose Litchi	4,60€

Formule Més	MATIN TONIC Expresso, jus d'orange, viennoiserie	6,80€
	LE CONTINENTAL Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	12,50€
	LE PETIT DEJ' GARDEN Boisson chaude, jus d'orange, oeuf dur, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	13,50€



ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 23,50€ Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie, croustillant de crevettes

CAMEMBERT Rôti à partager, supplément charcuterie +9€	10,90€
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: - CROUSTILLANTS DE CREVETTEs ou - BEIGNETS DE CALAMARS	15,80€

- HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS

le club Salades

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL 15,60€ Brick de chèvre croustillante 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€

POKE VEGGIE FALAFEL 14,50€

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





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

PAILLARD DE POULET (160g) sauce Blue-Cheese 15,50€ et linguini

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

MAGRET DE CANARD 23,50€

(180g) sauce poivre, Frites et Salades

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

TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 20,80€ 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€

MIXED GRILL assortiment de grillades : 22,50€ boeuf (90 g), magret de canard (60 g), filet de poulet grillé (60 g), Frites et salade, sauce poivre et blue cheese

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g) 19,50€ Frites et salade

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



PAVÉ DE SAUMON 21,80€ Sauce Beurre Blanc et Riz basmati

TARTARE DE SAUMON

façon "Garden" frites et salade verte 21,90€

BEIGNETS DE CALAMARS

16,80€

Frites et salade , sauce Salsa

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 AUX GAMBAS

22,50€

Queue de Gambas décortiquée, sauce tomaté et crème et Grana Padano

LINGUINI AL SALMON

Saumon, sauce crème de ciboulette citron

16,80€

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 GARDEN

Steak haché (150g), sauce à la crème de truffe d'été, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade 19,80€

LE CHICKEN SPICY + sup Bacon 1,00€

Filet de poulet pané (120g) Sauce pimentée, cheddar, légumes croquants, oignons rouges et frits, tomate

15,90€

LE BEEF SPICY + sup Bacon 1,00€

Steak haché (150g), Sauce pimentée, cheddar, légumes croquants, oignons rouges et frits, tomate 16,50€

LE MONTAGNARD

Steak haché (150g), bacon grillé, reblochon, sauce blue cheese, cheddar, oignons frits, tomate, salade $16,90 \in$

LE CRISPY CHICKEN + sup Bacon 1,00€

Filet de poulet pané (120g), sauce curry, cheddar, oignons frits, tomate, salade

15,40€



Suggestions du Chef

à découvrir sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

Votre Cave

MOET				
	Cave a		coupe 10cl	bouteille 75cl
	Mambagne	Moët et Chandon Brut impérial	13,50€	89,00€
1000000	Monday	Mercier Brut	11,50€	79,00€
HOET & CHANDON		Veuve Cliquot Carte Jaune		95,00€
1115 TE				

Notre cuvée

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

Vin blanc sec "Chardonnay IPG Pays d'oc" Vin Biologique 📈

Vin rosé "IGP Var rosé"

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4,80€	7,80€	14,80€
4,80€	7,80€	14,80€
4,80€	7,80€	14,80€

btle 37,5cl

16,50 €

verre 12cl 5,50€

5,80€

6,10 €

de 18h à 19h OFFRE Afterwork

1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR une bouteille de vin ACHETÉE

btle 75cl

24,50 €

25,50€

31,50 €

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"
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"

lins 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"

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'ile" "Studio by Miraval" Méditerranée IGP

	6,10 €		31,50 €
	5,90€	17,30 €	29,50€
	6,40€		34,50 €
	8,40€		49,50 €
	5,80€		24,80 €
	6,10 €		31,50 €
	6,90€	19,80 €	34,50 €
	6,90€		34,50 €
	7,40€		39,50 €
	5,90€		24,50 €
	5,90€	17,50 €	26,80 €
	7,80€		42,50€
	7,80€		42,50€

Menu privilège



Autour d'un plat ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DOUCEUR 29,50€

Complet
ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

35,90€

Entrées

CREVETTES CROUSTILLANTE

CROUSTILLANT DE CHÈVRE Au miel

Plats

MAGRET DE CANARD (180g) Sauce poivre, Frites et Salades

PAVE DE SAUMON Sauce Beurre Blanc et Riz Basmati

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

Douceurs

BABA BOUCHON "IVRE DE RHUM" et sa crème fouettée

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

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace vanille de Madagascar

VERRINE GLACE
"Chocolat liégeois" ou "Dame blanche"



CHICKEN FILET (120g)

+ Frites ou pâtes

οu

STEAK HACHÉ (150g)

+ Frites ou pâtes

οu

BEIGNETS
DE CALAMARS

+ Frites ou pâtes

GLACE 2 BOULES

CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON
Soft au choix



le temps des Gourmannises

Conclusions Savoureuses



ASSORTIMENT de fromages	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
ASSIETTE D'ANANAS FRAIS ET MANGUE 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€



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 aisirs glacés Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de

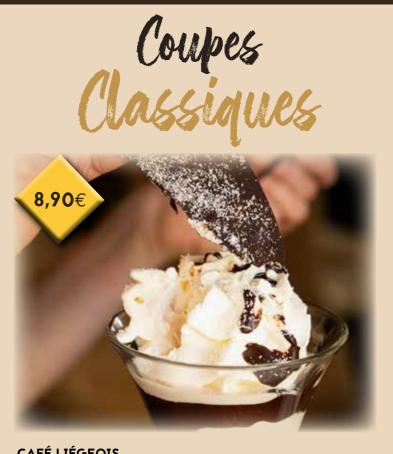
PARFUMS AU CHOIX

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



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'après-midi de 15h à 18h TEISSEIRE

UN THÉ VERT GLACÉ "Framboise" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE



GARDEN PASSION

Sorbet fruit de la passion impérial, et chocolat, des de mangue et coulis exotique, crème fouettée

GARDEN OREO

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

GARDEN ANANAS

Sorbet Ananas et Glace vanille Madagascar, coulis caramel beurre salé, 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

ce Club Privilège ??

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur

f



Contactez-nous sur