



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

AMERICANO

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

MARTINI

TEQUILA SUNRISE

Téquila Camino 4cl, jus d'orange,
sirop de grenadine

CAMINO
TEQUILA

MOSCOW MULE

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

ERISTOFF

DAIQUIRI PASSION

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

BACARDI

SEX ON THE BEACH

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

ERISTOFF

PINA COLADA

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

BACARDI

SPRITZ SAINT GERMAIN

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

ST-GERMAIN

CAIPIRINHA

Cachaça Leblon 4cl,
citron vert, sucre en poudre

LEBLON

SPRITZ

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

APEROL
Spritz

CUTTY GINGER

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

CUTTY SARK

17cl

9,50€

Mocktails



Sans alcool 30cl

8,50€

VIRGIN MULE

Citron vert, ginger-beer, sucre de canne

PUNCH PARADIS

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

VIRGIN SPRITZ

Venezio Spritz orange, Perrier,
tranche d'orange

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 et
touche de vanille

PINK GARDEN

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



L'OFFRE *afterwork*

de 18h
à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER
OFFERTE*

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

*hors Assiette AUTOUR DU MONDE à partager

Le Club Mojito



BACARDI

17cl

9,50€

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

Le Club Gin Cocktails

17cl

9,50€

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



Prosecco et Champagne

12cl

10,50€

LIMOCINI SPRITZ

Limoncello 5 cl, Prosecco, Perrier,
tranche citron

MA CHERIE

Champagne, cerise amarena, amaretto

MARTINI ROYALE

Martini Bianco 4cl, Prosecco et citron vert

MOJITO ROYALE

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

Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,70€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl 	4,30€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,30€
KIR VOUVRAY 10cl	6,20€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	11,50€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,30€	5,40€	7,60€
AFFLIGEM BLANCHE 4.8° Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,50€	5,70€	7,80€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,50€	5,70€	7,80€
AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON : CUVÉE DE PRINTEMPS			



Assiettes à Partager

CAMEMBERT RÔTI "au Miel et Noisette" à partager +9€ Supplément charcuterie	10,50€
ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager	16,50€
ASSIETTE A PARTAGER au choix : - CROUSTILLANTS DE CREVETTE ou - ONIONS RINGS ou - BEIGNETS DE CALAMARS	15,80€
ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette	21,50€
ASSIETTE VEGGIE APÉRO à partager Radis, tomate, concombre, avocat, falafels, houmous, pain pita, guacamole 	16,50€
HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS à partager 	15,80€

les Bières Bouteilles



DESPERADOS 5.9° - 33CL Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,80€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,10€
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	7,10€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,10€

Côte Boisson

Alcools & Liqueurs

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



Cave à WHISKIES

Single Malt 4cl 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

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

Cave à RHUMS

Captain Morgan 4cl 8,70€
Zacapa 23 12,00€
Zacapa XO 19,50€

Cave à COGNAC

HENNESSY "VS" 4cl 13,50€
HENNESSY "XO" 29,00€

Jus & Nectars



Jus de fruits 25cl 4,30€
Orange, ananas, abricot,
pamplemousse, pomme,
ACE, tomate,
fraise, litchi

Fruits pressés 15cl 6,10€
Orange ou citron

Les sodas



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

Perrier 33cl 4,30€

Coca-cola 33cl 4,30€
Classic, Sans sucre ou Cherry

Orangina, Oasis, 25cl 4,30€
Schweppes (Tonic, Agrumes)

Fuze Tea, Fanta, 25cl 4,30€
Sprite, Tropic

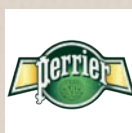
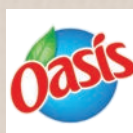
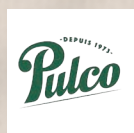
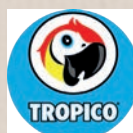
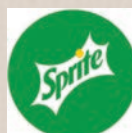
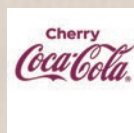
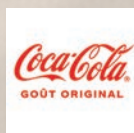
Surprenants Frappés



Café frappé 25cl 5,10€
by Richard Café

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

Citronnade Maison 33cl 4,30€
Classique
Parfum au choix :
framboise - fruits de la passion - fraise



Pause Café

Frappés Surprenants

CAFÉ FRAPPÉ 5,10€
Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets

THÉ VERT FRAPPÉ 4,90€
Vert menthe, ou Framboise - Fraise, ou Fruits de la passion

FRAPPÉLLATÉ 5,10€
Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid
+ **Dôme de chantilly** 0,80€

ICE STEAMER 4,90€
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 5,30€
avec son dôme de chantilly

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

LE LATTE MACCHIATO 5,10€
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 4,40€
Infusion 4,40€
Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, menthe, camomille

THÉS DU MONDE

Thé 4,40€
Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong
Thé parfumé 4,40€
Vanille, caramel, Fruits rouges
Thé vert 4,40€
Sencha, Jasmin, Menthe, Tsarine
Thé blanc 4,40€
Rose Litchi

Formule Petit Déj'



MATIN TONIC 6,50€
Expresso, jus d'orange, viennoiserie

LE CONTINENTAL 10,50€
Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture

LE PETIT DEJ' GARDEN 11,50€
Boisson chaude, jus d'orange, oeuf dur, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture



Le club Poke

POKE HAWAII

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

- SAUMON 17,50€
- CREVETTES 18,80€

VEGGIE FALAFEL BOWL ✓

13,40€

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

Les eaux minérales

VITTEL ou SAN PELLEGRINO

50cl
4,90€

1 Litre
5,90€



Le club Salades

SALADE THAÏ GAMBAS

18,80€

Gambas marinées décortiquées, croustillant de crevette, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes torréfiées, oignons frits, herbes

COUNTRY SIDE

15,80€

Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, onions rings, concombre

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL

14,80€

Brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon Serrano



L'assiette Apéro

CAMEMBERT RÔTI "au Miel et Noisette"

à partager + 9€ Supplément charcuterie

10,50€

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES

à partager

16,50€

ASSIETTE A PARTAGER au choix :

15,80€

- CROUSTILLANTS DE CREVETTE

ou

- ONIONS RINGS

ou

- BEIGNETS DE CALAMARS

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager

21,50€

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 ✓

HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS

15,80€

à partager ✓



CROUSTI CHICKEN CAESAR

14,60€

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

SALMON CAESAR

17,50€

Saumon mariné gravlax, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf



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

LINGUINI PROSCIUTTO 14,80€

Julienne de jambon blanc et linguinis
à la crème de cèpes et Grana Padano

ESCALOPE DE POULET (170g) et ses linguinis au choix :

- à la crème tout simplement : 16,80€
- à la crème de cèpes : 18,80€

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g) 17,80€

Frites et salade, Sauce au choix

TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160g) 18,50€

émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA 17,40€

(200g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

TARTARE DE BŒUF (180g) 17,80€

préparé par nos soins

+ sup poêlé 1,00€

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

Côte Mer



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

PAVÉ DE SAUMON

sauce beurre blanc et riz Basmati 20,80€

TARTARE DE SAUMON

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

BEIGNETS DE CALAMARS

frites et salade verte 15,20€

LINGUINI AL SALMON

Saumon, sauce crème de ciboulette citron 16,40€

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES

Persillade et riz basmati 21,50€

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN BURGER

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

FRENCH BURGER

Steak haché (150g), Foie gras poêlé, sauce cèpes, cheddar, tomate, oignons frits, salade 20,50€

CROUSTI BACON

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

MONTAGNARD BURGER

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

CRISPY CHICKEN BURGER

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

AVOCADO CHICKEN BURGER

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

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	11,50€	82,00€
	Mercier Brut	9,90€	69,00€
	Veuve Clicquot Carte Jaune		89,00€
	Vouvray AOP	5,70€	26,50€

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"

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
4,30€	7,10€	13,40€
4,30€	7,10€	13,40€
4,30€	7,10€	13,40€

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

Saumur Champigny AOP "Domaines des Chanteraines"
 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"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,60€	16,50 €	27,00 €
5,10 €	15,50 €	22,50 €
5,30 €		23,50 €
5,70 €		28,00 €
5,70 €		28,00 €
5,60 €	16,50 €	27,00 €
5,90 €		31,00 €
7,70 €		43,80 €

Vins Blancs

Cheverny AOP "Les Borderies"
 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"

5,70 €	16,90 €	27,00 €
5,20€		22,50 €
5,70 €		28,00 €
6,50€		31,80 €
6,30 €		31,50 €
6,90€		37,00 €

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'île"
 "Studio by Miraval" Méditerranée IGP
 Corse AOP "Domaine Vetriccie"

5,80€		23,50 €
5,60€	16,50 €	24,80 €
7,10 €		39,00 €
7,00€		38,00 €
6,10 €		29,80 €

Menu privilège



Autour d'un plat

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DOUCEUR

29,50€

Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

34,90€

Entrées

CROUSTILLANT DE CHÈVRE au miel

TARTARE DE SAUMON
façon Garden

Plats

PAVÉ DE SAUMON
Sauce beurre blanc et riz Basmati

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES
Persillade et riz Basmati

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180g)
Frites et salade, sauce au choix

SUGGESTIONS DU JOUR DU CHEF

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF
Cœur fondant et sa crème anglaise

TARTE FINE AUX POMMES
Glace vanille et caramel beurre salé

TIRAMISU DU CHEF en verrine

VERRINE GLACE "After Eight"
VERRINE GLACE "Dame Blanche"
VERRINE GLACE "Chocolat liégeois"

Menu enfant

Valable uniquement pour Enfant de moins de 10 ans.

12,90€



CHICKEN FILET (120g)
+ Frites

ou

STEAK HACHÉ (150g)
+ Frites

ou

BEIGNETS
DE CALAMARS
+ Frites

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€
TIRAMISU "DU CHEF" EN VERRINE	9,00€
ANANAS FRAIS "TOUT SIMPLEMENT" 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€
BABA GEANT "IVRE DE RHUM" et sa crème fouettée	10,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE AU 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	5,30€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,30€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,30€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,90€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, 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, Menthe-chocolat

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

BANANA SPLIT

Glace vanille Madagascar, sorbet chocolat noir et
fraise Senga, banane, chocolat chaud, crème fouettée

L'OFFRE DE
l'après-midi
de 15h à 18h

MATHIEU
TEISSEIRE
Fondé 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 "DETOX"

Sorbet citron vert, ananas, framboise,
fruit de la passion, et ananas frais

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,
fruits exotiques, coulis exotique, crème fouettée

AFTER EIGHT

Glace menthe chocolat, sorbet chocolat,
chocolat chaud, crème fouettée

Scanner-moi



**et activez
votre carte de fidélité**

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com