



GARDEN

ICE CAFÉ®

La carte à toute heure



RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB
SERVICE RESTAURATION NON-STOP

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé - Photos non contractuelles.

Le temps des Cocktails

AMERICANO

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 pêche,
jus de Cranberry, jus d'ananas



PINA COLADA*

Rhum Bacardi 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



OLD FASHIONED

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



MAI TAI

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



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



SPRITZ FRAMBOISE

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



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

Mocktails

Sans alcool

30cl

8,90€



VIRGIN SPRITZ

Venezio 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 coulis passion

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

VIRGIN TIKI

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

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

PINK GARDEN

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

Le Club Mojito

BACARDI

17cl

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

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

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



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

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	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 - CUVÉE DE NOËL



Assiettes à Partager

CAMEMBERT RÔTI 10,90€
à partager, supplément charcuterie +9€

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 

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

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

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
Johnnie Walker Black label	10,50€
Jacks Daniel's	10,50€
Buffalo trace Bourbon	10,50€
Ardbeg 10 ans	12,80€
Glenmorangie the original 10 ans	12,80€
Whistle Pig 10 ans	12,80€

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

Gin, Vodka, Rhum 4cl 70cl
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,
Schweppes (Tonic, Agrumes) 25cl
4,50€

Fuze Tea, Fanta,
Sprite 25cl
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 Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets	5,30€
THÉ VERT FRAPPÉ Vert menthe, ou Framboise ou Fraise, ou Fruits de la passion	4,90€
FRAPPÉLLATÉ Saveur au choix – Mousseux rafraîchissant, mélange inédit d'expresso et de lait froid + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€
ICE STEAMER Saveur au choix – Lait frappé aromatisé + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€

Saveur
aux choix + 0,80€

Vanille – Caramel
Cookies – Noisette

Les Spécialités du Barista



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 + Saveur au choix	4,90€ 0,80€
LE LATTE MACCHIATO Mélange d'expresso et de lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	5,30€ 0,80€ 0,80€
STEAMER Lait chaud velouté + Saveur au choix + Dôme de chantilly	4,90€ 0,80€ 0,80€

CLASSIQUES AUTHENTIQUES

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

Formule Petit Déj'



MATIN TONIC Expresso, jus d'orange, viennoiserie	6,80€
LE CONTINENTAL Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture	11,50€
LE PETIT DEJ' GARDEN Boisson chaude, jus d'orange, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture	12,50€
LE BRUNCH GARDEN Boisson chaude, jus d'orange, croissant, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, granola aux fruits de saison tartine, beurre et confiture	19,50€

L'assiette Apéro



ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 22,50€
Falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, assortiment de charcuterie ibérique, croustillant de crevette

CAMEMBERT Rôti 10,90€
à partager, supplément charcuterie +9€

BURRATA 120g 10,90€
Tomate et pistou

NACHOS et GUACAMAOLE 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 

Le club Salades

L'ARDENNAISE 15,90€

Boudin blanc de Rethel, lard fumé, pomme de terre, oignons, œuf poché, tomate

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL 15,60€

Brick de chèvre croustillante au miel, éventail de jambon Serrano, tomate

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,60€

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

SALADE THAI CREVETTES 19,80€

Queues de crevettes décortiquées, sauce Thai, légumes croquants, cacahuètes et sésame torréfiées, 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€

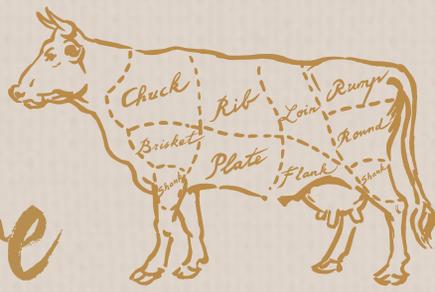
- CREVETTES 18,80€

POKE VEGGIE FALAFEL 14,50€ 

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



Côté Terre



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

ESCALOPE DE POULET (180g) 16,80€
à la crème "tout simplement" et linguini

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

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

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

TARTARE DE BOEUF (180g) 17,80€
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru
+ 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, poivre

Côté Mer



PAVÉ DE SAUMON 20,80€
sauce beurre blanc 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

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 PROMODORO 13,50€
Linguini sauce tomate et pistou, Grana Padano

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

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

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

LE ROYAL SMASH 19,80€
Double steak haché Smash (2x75 g), sauce à la crème de truffe
d'été, cheddar, oignons rouge et frits, tomate, salade

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

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

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

LE CRISPY CHICKEN 15,40€
Filet de poulet pané (120g), bacon grillé, sauce curry, 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

28,50€

Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

34,90€

Entrées

CROUSTILLANT DE CHÈVRE
au miel

THAI SALADE
aux Crevettes

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

PAVÉ DE SAUMON
Sauce beurre blanc et riz Basmati

Douceurs

TARTE FINE AUX POMMES
et sa glace Vanille Madagascar

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

BABA BOUCHON "IVRE DE RHUM"
et sa crème fouettée

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€

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



BABA BOUCHON "IVRE DE RHUM"
et sa crème fouettée 9,50€

TARTE FINE AUX POMMES
et sa glace Vanille Madagascar 9,50€

PAVLOVA
aux fruits Exotique 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€

Crêpes Party



SUCRE 4,10€

NUTELLA 5,80€

CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot 5,80€

CREPE GARDEN ICE 7,50€
Glace vanille Madagascar, chocolat chaud,
crème fouettée

OREO 7,90€
Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud,
crème fouettée

BOUNTY 7,90€
Glace Lait de Coco, chocolat chaud,
crème fouettée

CARAMEL BEURRE SALÉ 7,90€
Glace caramel beurre salé, crème fouettée
et coulis caramel beurre salé

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, 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

UN THÉ VERT GLACÉE
"Framboise" OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

MATHIEU
TEISSEIRE
Fondé en 1920

Garden's Créations

9,90€



GARDEN OREO

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

GARDEN VACHERIN

Sorbet fraise senga, framboise, citron vert,
meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée

GARDEN CAMEL

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

GARDEN BOUNTY

Glace lait de coco, coulis chocolat,
noix de coco râpée, crème fouettée

Scannez-moi



et activez
votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com