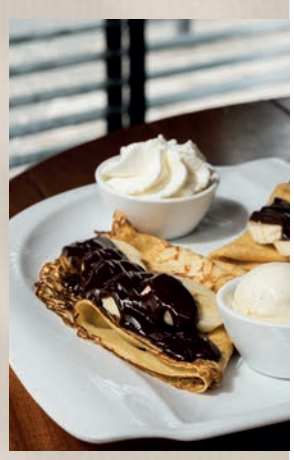
GARDEN

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

17cl — 9,50€

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

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

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

SPRITZ SAINT GERMAIN
Liqueur St-Germain 4cl, Prosecco, Perrier, citron

CAIPIRINHA
Cachaça Leblon 4cl, citron vert, sucre en poudre

SPRITZ
THE ORIGINAL APEROL
Apérol 6cl, Prosecco, Perrier, tranche d'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 à partager

Le Club Mojito

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

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
Venezzio 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

Procescco 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 MARTINI Rosé, rouge ou blanc	4,30€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,30€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche	11,50€

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 : — 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€
Radis, tomate, concombre, avocat, falafels, houmous, pain pita, guacamole

HOUMOUS "POIS CHICHE" ET FALAFELS
à partager — 15,80€

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

les Bières Bouteilles

DESPERADOS 5.9° - 33CL — 6,80€
Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila

LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL — 7,10€
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 — 7,10€
Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches

MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL — 7,10€
Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics

Côté Boisson

Alcools & Liqueurs

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

Cave à WHISKIES

	4cl
Single Mait	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

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

Cave à RHUMS

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

Cave à COGNAC

	4cl
HENNESSY "VS"	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 Sirop à l'eau, limonade	25cl	3,90€
Perrier	33cl	4,30€
Coca-cola Classic, Sans sucre ou Cherry	33cl	4,30€
Orangina, Oasis, Schweppes (Tonic, Agrumes)	25cl	4,30€
Fuze Tea, Fanta, Sprite, Tropico	25cl	4,30€

Surprenants frappés

Café frappé by Richard Café	25cl	5,10€
Thé vert menthe glacé Maison	33cl	4,90€

Parfum au choix :
framboise - fruit de la passion - fraise

Citronnade Maison	33cl	
Classique		4,30€
Parfum au choix :		4,90€

framboise - fruits de la passion - fraise

 "Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour" - "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

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 Expresso	4,20€
Café latté	4,40€
Chocolat chaud	4,40€
Infusion Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, menthe, camomille	4,40€

THÉS DU MONDE

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

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

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Le club Poke

POKE HAWAI
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€

L'assiette Apéro

CAMEMBERT RÔTI "au Miel et Noisette" 10,50€
à partager + 9€ Supplément charcuterie

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES 16,50€
à partager

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

Le club Salades

SALADE THAÏ GAMBAS 18,80€
Gambas marinées décortiquées, croustillant de crevette, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes torréfiées, oignons frits, herbes

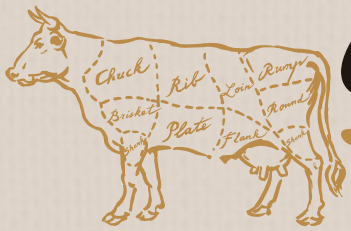
COUNTRY SIDE 15,80€
Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, onions rings, concombre

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 14,80€
Brick de chèvre croustillante au miel, éventail de jambon Serrano

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

 Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.



Côté Terre

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 cépes : 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

Côté 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€

Le club Pizza

LA REINE 12,50€
Tomate, jambon, champignons, œuf, fromage

LA NAPOLITAINE 12,50€
Tomate, anchois, olives, pistou, fromage

LA CALZONE 15,40€
Tomate, jambon, champignons, oeuf, fromage, salade

LA QUATRO FROMAGIO 14,20€
Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

LA TARTIFLETTE 14,20€
Crème fraîche, lardons, reblechon, pomme de terre, oignons

L'AMERICAINE 14,20€
Tomate, viande haché, oignons, poivrons, fromage

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant 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 Cliquot Carte Jaune		89,00€

Notre cuvée bio Vin Biologique

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
Vin rouge "Merlot IGP Pays d'oc"	4,30€	7,10€	13,40€
Vin blanc sec "Chardonnay IPG Pays d'oc"	4,30€	7,10€	13,40€
Vin rosé "IGP Var rosé"	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

	verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,10 €	15,50 €	22,50 €
Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"	5,30 €		23,50 €
Chilien rouge "Carménère" El Grano	5,70 €		28,00 €
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina	5,70 €		28,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"	5,60 €	16,50 €	27,00 €
Brouilly AOP "Château de Corcelles"	5,90 €		31,00 €
Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"	7,70 €		43,80 €

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches	5,20 €		22,50 €
Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli	5,70 €		28,00 €
Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"	6,50 €		31,80 €
Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"	6,30 €		31,50 €
Sancerre AOP "Les Broux"	6,90 €		37,00 €

Vins Rosés

Cotes de Gascognes IGP "Gris de sauvignon" Les fumées blanches	5,80 €		23,50 €
Côtes de Provence AOP "Cap au Large"	5,60 €	16,50 €	24,80 €
Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'ile"	7,10 €		39,00 €
"Studio by Miraval" Méditerranée IGP	7,00€		38,00 €
Corse AOP "Domaine Vetriccie"	6,10 €		29,80 €

 "Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour" - "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

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

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

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

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 Pâtissiers

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

Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

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

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 Fondée en 1720

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

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Scannez-moi

et activez

votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur

Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com