



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

BOMBAY
SAPPHIRE



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	3,90€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl 	4,30€ Rosé, rouge ou blanc
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€

Bières Pression

	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	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	5,70€	7,80€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	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

4cl
Single Malt 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 10,50€
Jack Daniel's

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, limonade 25cl
3,90€

Sirop à l'eau 25cl
2,80€

Perrier 33cl
4,30€

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

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

Fuze Tea, Fanta, 25cl
Sprite 4,30€

Surprenants Frappés



Café frappé 25cl
by Richard Café 5,10€

Thé vert 33cl
menthe glacé Maison 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



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 2,20€

Double Espresso 4,30€

Café latté 4,50€

Chocolat chaud 4,50€

Infusion 4,40€

Verveine, verveine menthe, tilleul,
tilleul menthe, menthe, camomille

Verre d'eau 30 cts

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

Thé blanc 4,40€
Rose Litchi

L'OFFRE de l'Après-midi de 15h à 18h

une **BOISSON** chaude

OFFERTE

pour **1 pâtisserie** ACHETÉE





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 14,90€

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



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 
à partager 15,80€

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 torrifiées, 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



Côte 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 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 DE JARGEAU 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, 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€

POËLÉE 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 12,90€

Tomate, jambon, champignons,
œuf, fromage

LA QUATRO FROMAGIO 14,90€

Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

LA TARTIFLETTE 14,90€

Crème fraîche, lardons, mozzarella,
reblechon, pomme de terre, oignons

LA CANNIBALE 16,20€

Sauce BBQ, viande hachée, mozzarella,
jambon, champignons, merguez, chorizo, œuf

LA VÉGÉTARIENNE 14,90€

Tomate, pomme de terre, champignon,
oignon, poivron, brocolis, mozzarella

LA CALZONE 13,20€

Tomate, jambon, champignons, œuf, fromage

LA BOURSIN 15,40 €

Tomate, pomme de terre, viande hachée, Boursin

Notre Cave



Cave à Champagne

	coupe 10cl	Btl 75cl	Btl 1,5l	Btl 3l
Moët et Chandon Brut impérial	11,50€	82,00€	165,00€	495,00€
Moët et Chandon Brut impérial rose		96,00€		
Mercier Brut	9,90€	69,00€		
Veuve Cliquot Carte Jaune		89,00€	205,00€	565,00€

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"

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

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
Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,10 €	15,50 €	22,50 €
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 €

Vins Blancs

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"

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

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"

Chinon AOP "Jean Maurice Raffault"

Corse AOP "Domaine Vetriccie"

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'île"	7,10 €		39,00 €
Chinon AOP "Jean Maurice Raffault"	6,30 €		25,50 €
Corse AOP "Domaine Vetriccie"	6,10 €		29,80 €



Notre cave Prestige

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<i>Bourgogne blanc</i>		
Chablis 1 ^{er} cru Laroche Vaudevey	12,20€	71,00€
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"	9,90€	61,00€
<i>Val de Loire rouge</i>		
Chinon Les Chatelières Couly-Dutheil	6,10€	29,90€
Saumur Champigny Grande Vignolle Paul Filliatreau	6,10€	29,90€
Sancèrre Alphonse Mellot	8,50€	52,00€
<i>Languedoc Pic Saint Loup rouge</i>		
Domaine Clavel Bonne Pioche bio		38,50€
<i>Bourgogne rouge</i>		
Pommard Domaine Prunier Bonheur	13,20€	85,00€
Aloxe-Corton Domaine Louis Latour	14,30€	93,00€
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"	9,90€	61,00€
<i>Vallée du Rhone rouge</i>		
Saint Joseph Pierre Gaillard	9,80€	55,00€
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe dio		85,00€
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe Magnum 60		1,5l - 175,00€
<i>Bordeaux rouge</i>		
Margaux Château Paveil de Luze	10,00€	69,00€
Margaux Château Paveil de Luze Magnum		1,5l - 133,00€
Saint-Emilion Grand cru Chateau Guillemin la Gaffelière	9,80€	59,40€

Le temps des *Gourmandises*

Conclusions Savoureuses

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,80€
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, sa glace vanille et crème anglaise	9,50€
BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" Glace et coulis de caramel beurre salé	9,50€

Crêpes Party



SUCRE	3,90€
NUTELLA	5,10€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,10€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,00€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,80€
CRÊPE FLAMBEE au GRAND MARNIER	8,50€

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 COCKTAIL
TEISSEIRE 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 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,
fruits exotiques, coulis exotique, crème fouettée

AFTER EIGHT

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

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

PIZZA BAMBINO
Jambon, fromage, tomate

GLACE 2 BOULES

ou

CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON

OASIS

