

Scannez-moi



**et activez
votre carte de fidélité**

« Club Privilège »



GARDEN
ICE CAFÉ®

La carte à toute heure



Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com

RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB
SERVICE RESTAURATION NON-STOP

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé.

Le temps des Cocktails

AMERICANO

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



17cl

9,50€

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 pêche,
jus de Cranberry, jus d'ananas



PINA COLADA

Rhum Bacardi 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



Mocktails



Sans alcool 30cl

8,50€

PUNCH PARADIS

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

VIRGIN SPRITZ

Aperitivo Vibrante 6 cl, 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

VIRGIN TIKI

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

COCO GARDEN

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

Prosecco et Champagne

12cl

10,50€

BELLINI passion

Prosecco, purée de fruit de la passion

BELLINI framboise

Prosecco, purée de framboise

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 Club Gin Cocktails

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

GIN POMELO

Gin Bombay 4cl,
Tonic Pomelo
"Nepalese Berry",
pamplemousse



17cl

9,50€

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

DESPEJITO

Rhum Bacardi, bière Desperados,
sucre de canne, feuilles de menthe,
citron vert

Le temps des Praisirs 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, sorbets chocolat noir et
fraise Senga, banane, chocolat chaud, crème fouettée

AFTER EIGHT

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

L'OFFRE DE
l'après-midi
de 15h à 18h

UN COCKTAIL
TESSEIRE OFFERT

MATHIEU
TESSEIRE
Fondé en 1920

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's Créations

9,90€



GARDEN OREO

Glace Oréo, brisure 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 TUTTIFRUTTI

Sorbet fruit de la passion impérial,
framboise, ananas, fruits de saison,
coulis fruits, crème fouettée

GARDEN VACHERIN

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

FRAISE MELBA

Sorbet fraise senga, glace vanille Madagascar,
coulis de fruits rouge, fraises, crème fouettée

Le temps des Gourmandises

Conclusions Savoureuses

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,50€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
PANNA COTTA Coulis au choix : Nature, Fruits rouges, Fruits exotiques, Caramel	7,80€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat	9,00€
IRISH COFFEE Whisky Bushmills 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

Délices Pâtisseries

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
PAVLOVA aux fruits de saison	9,50€
"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€

Le temps des Apéritifs

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

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager	16,50€
ASSIETTE ONIONS RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR à partager	15,80€
ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet	21,50€
ASSIETTE GYOZA "poulet" à partager	13,60€
MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g	9,90€
HOUMOUS POIS CHICHE à partager	9,90€
FALAFELS à partager	9,90€

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€

L'OFFRE DE
l'après midi
de 15h à 18h

UNE BOISSON
CHAUDE OFFERTE
POUR UNE PÂTISSERIE
ACHETÉE



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

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

Côté Boisson

Cave à WHISKIES

Single Malt	4cl	11,80€
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	
Jack Daniel's	10,50€	

Cave à RHUMS



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

Alcools & Liqueurs

	4cl	70cl
Gin, Vodka, Rhum	8,20€	89,00€
Tequila, Get 27, J&B		
Supplément RED BULL		2,80€



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 by Richard Café	25cl	4,90€
Thé vert menthe glacé Maison	33cl	4,90€
Parfum au choix : framboise - fruit de la passion - fraise		
Citronnade Maison	33cl	4,30€
Classique		4,90€
Parfum au choix : 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

Menu privilège



Autour d'un plat

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DOUCEUR

29,50€

Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

34,90€

Entrées

BURRATA tomates pistou

TARTARE DE SAUMON
façon Garden

Plats

POËLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES
Persillade et riz Basmati

FILET DE BAR "RÔTI"
Sauce pistou et riz Basmati

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180 g)
Frites et salades sauce au cho

SUGGESTIONS JOUR du "Chef"

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF
Cœur fondant et sa crème anglaise

PAYLOVA
aux fruits de saison

NOTRE GROS PROFITEROLE
Glace vanille Madagascar, chocolat chaud

VERRINE GLACE "After Eight"
VERRINE GLACE "Dame Blanche"

Menu enfant

12,90€

CHICKEN FILET (120 g)
+ Frites

ou

STEAK HÂCHÉ (150 g)
+ 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.

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€
Vouvray	5,70€	26,50€

Notre cuvée bio Vin Biologique

Vin rouge Merlot IGP Pays d'oc

Vin blanc sec Chardonnay IPG 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 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

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"

Saumur Champigny AOP "Domaines des Chanteraines"

Brouilly AOP "Château de Corcelles"

Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"

	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€
Saumur Champigny AOP "Domaines des Chanteraines"	5,40€	15,80€	26,00€
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

Chevreny AOP "Les Borderies"

Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli

Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"

Sancerre AOP "les Broux"

Monbazillac AOP "Château Beaurand Vieilles Vignes"

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches	5,20€		22,50€
Chevreny AOP "Les Borderies"	5,40€	16,50€	25,50€
Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli	5,70€		28,00€
Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"	6,50€		31,80€
Sancerre AOP "les Broux"	6,30€	18,90€	32,50€
Monbazillac AOP "Château Beaurand Vieilles Vignes"	6,30€		31,50€

Vins Rosés

Var IGP "Saint Barthelemy"

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"

Coteaux d'Aix en Provence AOP "Pink Valley" Vallon des Glauges

Corse AOP "Domaine Vetriccic"

Var IGP "Saint Barthelemy"	4,90€		21,50€
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€
Coteaux d'Aix en Provence AOP "Pink Valley" Vallon des Glauges	5,90€		28,20€
Corse AOP "Domaine Vetriccic"	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"

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

FRAPPÉLATÉ 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

Les Spécialité 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

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 HAWAÏ

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

- SAUMON 17,50€
- CREVETTES 18,80€
- GYOZA POULET 14,80€

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

CROC-SALADE 12,80€

"Croque maison du chef", jambon blanc, emmental, pain de campagne

PARISIENNE 13,50€

Julienne de Jambon blanc et Emmental, œuf dur, tomate

GARDEN ESTIVAL 17,80€

Burrata, Pastèque, Melon, tomate, jambon Serrano

SALADE THAÏ GAMBAS 18,80€

Gambas marinées décortiquées, 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



L'assiette Apéro

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES 16,50€

à partager

ASSIETTE ONION RINGS 15,80€

ou BEIGNETS de CALAMARS à partager

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 21,50€

falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, onions rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet

ASSIETTE GYOZA "poulet" à partager 13,60€

MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g 9,90€

HOUMOUS "POIS CHICHE" à partager 9,90€

FALAFELS à partager 9,90€



CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 14,80€

Brick de chèvre croustillant 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 linguini à la crème de cèpes

ESCALOPE DE POULET (180G) 16,80€

"à la Milanaise" et linguini tomate Grana Padano AOP

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180G) 17,80€

Frites et salades, Sauce au choix

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

émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA 17,40€

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

TARTARE DE BŒUF (180 g) 17,80€

préparé par nos soins

+ sup poêlé 1,00€

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

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN BURGER 15,90€

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

FRENCH BURGER 20,50€

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

CROUSTI BACON 16,90€

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

MONTAGNARD BURGER 16,90€

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

CRISPY CHICKEN BURGER 15,40€

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

AVOCADO CHICKEN BURGER 16,80€

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



Côte Mer

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

FILET DE BAR "RÔTI" 19,80€

Sauce pistou et riz Basmati

TARTARE DE SAUMON 21,50€

Façon "Garden" frites et salade verte

BEIGNETS DE CALAMARS 15,20€

frites et salade verte

LINGUINI AL SALMON 16,40€

Saumon et crème ciboulette

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES 21,50€

Persillade et riz basmati

Tous les jours

Suggestions
du Chef

à découvrir sur
notre tableau
ou auprès de
votre serveur.