Scannez-moi

et activez votre carte de fidélité

« Club Privilège »

Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur

Contactez-nous sur

www.gardenicecafe.com

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 pêche, 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

MAI TAI
Rhum Bacardi blanc et brun, Sirop d'orgeat, jus de citron, jus de cerise amarena

L'OFFRE Happy Hour

de 17h30 à 20h (22h le jeudi)

Coupe de Champagne Mercier,
Cocktail signalés*, Mocktails = 6,90€
Heineken, Affligem et
Affligem Blanche 25 cl = 50 cl
*Offre non cumulable avec d'autres offres en cours

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

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

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

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

Procescco 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

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

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, 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
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

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€
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 Pâtissiers

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€

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.

Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3.70€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl Rosé, rouge ou blanc	5,30€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	5,30€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche, violette	11,50€

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, Gyoza poulet	22,50€
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€

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 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€

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

Alcools & Liqueurs

	4cl	70cl
Gin, Vodka, Rhum	8,20€	89,00€
Tequila, Get 27, J&B		

Cave à WHISKIES

	4cl
Single Mait	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	

	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 Parfum au choix : framboise - fruit de la passion - fraise	33cl	4,90€
Citronnade Maison Classique Parfum au choix : framboise - fruits de la passion - fraise	33cl	4,30€ 4,90€

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

POÊLÉE 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 choix

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF
Cœur fondant et sa crème anglaise

PAVLOVA
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	10,50€	82,00€
Mercier Brut	9,50€	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€

Vins Rouges

	verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,10€	15,50€	24,00€
Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"	5,30€		25,00€
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€		45,00€
Saint Estèphe "Château Rocher Coutelin"			35,00€
Saint Joseph, vin de Vienne	6,50€		35,00€
Mercurey AOC "Domaine Michel Juillot"			39,00€
Croze-Hermitage, Guigal, 2019			47,00€

Vins Blancs

Pouilly fumé AOC "Les Clairières"	6,50€		39,00€
Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli	5,70€		28,00€
Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"	6,50€		32,00€
Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"	6,30€		33,00€
Petit Chablis AOC "Olivier Savary"		19,00€	33,00€
Gewurztraminer AOC "Vendages tardives"	9,90€	Btle 50cl	45,00€
Pinot Gris AOC Mittnacht "Terre des étoilres"			35,00€

Vins Rosés

Var IGP "Saint Barthelemy"	4,90€		21,50€
Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'ile"	5,60€	16,50€	25,00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP "Minuty coté presqu'ile"	7,10€		39,00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP "Minuty coté presqu'ile"		Btle 150cl	69,00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP "Pink Valley" Vallon des Glauges	5,90€		28,00€

"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

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	1,90€
Double Expresso	3,70€
Café latté	4,20€
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€
Thé vert menthe fraîche à la marociane	4,90€

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 à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture

LE BRUNCH GARDEN 19,00€
Boisson chaude, jus d'orange, croissant, œuf à l'espagnole, jambon, fromage, granola aux fruits de saison, 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€
- GYOZA POULET 15,90€

VEGGIE FALAFEL BOWL 14,90€
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

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager 16,50€

ASSIETTE ONION RINGS ou **BEIGNETS de CALAMARS** À partager 15,80€

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager 22,50€
falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, onions rings, assortiment de charcuterie, 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€

Le club Salades

L'ARDENAISE 15,90€
Boudin blanc de Rethel , lardons, pomme de terre , oignons, œuf poché, tomate

PARISIENNE 14,50€
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 torréfié, oignons frits, herbes

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

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 15,50€
Brick de chèvre croustillante au miel, éventail de jambon Serrano

CROUSTI CHICKEN CAESAR 15,50€
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 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) 21,90€
émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz vénéré

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

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

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

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

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

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

Côté Mer

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

FILET DE BAR "RÔTI"
Sauce pistou et riz Basmati 21,90€

TARTARE DE SAUMON
Façon "Garden" frites et salade verte 21,50€

BEIGNETS DE CALAMARS
frites et salade verte 15,20€

LINGUINI AL SALMON
Saumon et crème ciboulette 16,40€

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES
Persillade et riz basmati 21,50€

Tous les jours Suggestions du Chef

à découvrir sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

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