

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

AMERICANO

SPÉCIAL 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 Cranberry, 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
Aperol 6cl, Prosecco,
Perrier, tranche d'orange

APEROL
SPRITZ

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 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

MATHIEU
TESSEIRE
Fondé en 1920

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 Club Mojito

BACARDI

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

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



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

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 Pâtisseries

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 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, 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			



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

Côte 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€

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



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

Alcools & Liqueurs

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



Cave à RHUMS



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

Cave à COGNAC



HENNESSY "VS" 4cl 13,50€
HENNESSY "XO" 29,00€

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 :
framboise - fruits de la passion - fraise

Brunch du Chef

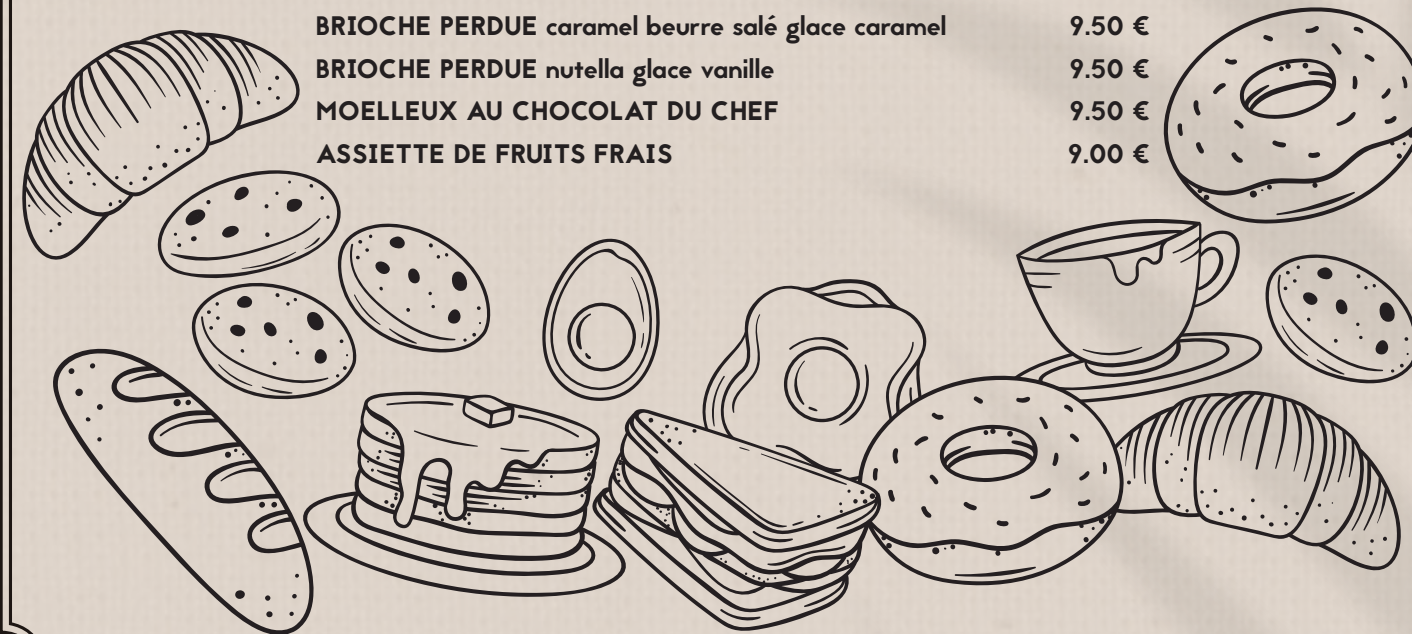
Servie uniquement le samedi et le dimanche de 10 h à 16 h

Côté salé

ŒUFS BROUILLÉS AU LARD	9.80 €
ŒUFS AU PLAT / TOAST	9.00 €
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON	12.50 €
AVOCADO TOAST AU LARD	10.80 €
AVOCADO TOAST AU SAUMON	12.50 €
PANCAKES ŒUF AU PLAT ET LARD	12.50 €
CROQUE-MONSIEUR	12.80 €
CROQUE-MADAME	14.50 €

Côté sucré

PANCAKES fruits et sirop d'érable	12.00 €
PANCAKES banane et chocolat	12.00 €
BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé glace caramel	9.50 €
BRIOCHE PERDUE nutella glace vanille	9.50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	9.50 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	9.00 €



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€

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
4,30€	7,10€	13,40€
4,30€	7,10€	13,40€
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"

Brouilly AOP "Château de Corcelles"

Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,10€	15,50€	22,50€
5,30€		23,50€
5,70€		28,00€
5,70€		28,00€
5,60€	16,50€	27,00€
5,90€		31,00€
7,70€		43,80€

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches

Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli

Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"

Monbazillac AOP "Château Beaurand Vieilles Vignes"

Cotes de Provence AOP "Minuty prestige" blanc

5,20€		22,50€
5,70€		28,00€
6,50€		31,80€
6,30€		31,50€
7,50€		42,00€

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 Vetriccie"

4,90€		21,50€
5,60€	16,50€	24,80€
7,10€		39,00€
5,90€		28,20€
6,10€		29,80€



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 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

"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"

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	14,80€

VEGGIE FALAFEL BOWL

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



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

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

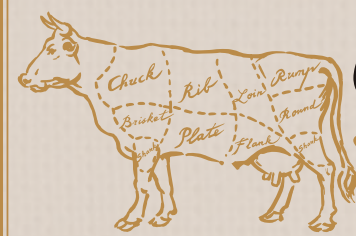
Tomate et Burrata 120 g 9,90€

HOUMOUS "POIS CHICHE" à partager

9,90€

FALAFELS à partager

9,90€



Côte Terre

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

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 : Blue cheese,
Moutarde à l'ancienne, échalotes, poivre

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

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 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 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

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

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

Le club Pizza

ROYALE GARDEN 16,00€ Tomate, champignons, mozzarella Fior di latte, mortadelle, œuf, olives

QUATRO FROMAGGIO 16,00€ Tomate, mozzarella fior di latte, reblochon, gorgonzola, chèvre, olives

AL SALMON 19,00€ Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon gravlax, avocat, câprons, citrons verts

MORTADELLA 19,00€ Pesto, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, concassé de pistache, basilic

BURRATA 19,00€ Tomate, mozzarella fior di latte, jambon Serrano, burrata, roquette

VEGGIE 17,00€ Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, courgettes, aubergines, poivrons et oignons rouges

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