

## *Les Apéritifs* APERITIF

Ricard	4,20€
Martini blanc	6€
Côte de Gascogne "Charmes d'Automne" (vin doux, frais & gourmand)	7,50€
Kir cassis authentique (crème de cassis de Dijon & Bourgogne Aligoté)	7,50€
Vodka 4cl "Crystal head"	9€
Cocktail du moment	9€
Whisky "Aberlour 10 ans"	9€
Coupe de Champagne Devaux "Blanc de Noir"	10€
Kir Corse (chataîgne, miel et noix)	7,50€

## *Cocktails*

Mojito au "Diplomatico"	11€
Rhum "Diplomatico"	9,50€
Gin "Hendrix" & concombre	9,50€

## *Les Bières pression* BEER

	25cl	50cl
Picon bière 25cl	4,20€	7,80€
Panaché 50cl	3,90€	6,80€
Licorne Black "Nouveauté"	4,20€	7,80€
Licorne "Bio"	3,90€	7,20€

## *Eaux, sodas et jus* WATER, SODA & JUICE

Vittel 50cl	4,50€
San Pellegrino 50cl	4,50€
Coca "Life"	4,50€
Schweppes	4,50€
Jus de fruits	4,50€
Pomme / Orange / Ananas / Tomate / Kiwi / Fraise / ACE	
Limonade	4,50€
Ice tea	4,50€
Orangina	4,50€
Frappé aux fruits "Maison"	6€
Red Bull 25cl	5€
Red Bull Zero 25 cl	5€

Accompagnement Red Bull 25cl +1€

## *Les digestifs (4cl)* LIQUOR

Jägermeister	6€
Grand Armagnac	8€
Sarsfields The real Irish Cream	8€
Eaux de vie	
Poire Williams	8€
Framboise	8€
Marc de Gewurtz	8€
Get 27	8,50€
Cognac "Grande Champagne" 1 <sup>er</sup> Cru	9€
Irish Coffee	11€
Café de Savoie (Génépi) "Val d'Irish"	11€
Calvados 15 ans d'âge, Château du Breuil	11€
Chartreuse "VEP" verte	15€
Cognac réserve personnelle Baron Patrick Fine Champagne X.O.	15,50€
Rhum "Don Papa" 7 ans	9,50€
Zapaca 23 ans	11€

## *Les Boissons chaudes* HOT DRINKS

Espresso	2,50€
Thé	4,50€
Double espresso	4,80€
Capuccino	5,20€
Spécial : la fleur de chine Jasmin / fruits mélangés	6,50€

La théière

# Les Entrées

STARTERS

## L'œuf meurette de ma grand-mère.

Œuf mollet frit et sa sauce vin rouge & chocolat. Oignons grelots, champignons et lardons de pays.

*My grandmother's "œuf meurette".*

*Poached egg in a red wine sauce & chocolate. Spring onions, mushrooms and diced local bacon.*

🕒 18€

## Foie gras maison au pain d'épices, chutney d'oignon rouge aux baies roses et toasts grillés.

*Homemade foie gras with gingerbread, red onion chutney, red berries and toast.*

22€

## Velouté de potiron, lard crispy et éclats de châtaignes.

*Pumpkin soup, crispy bacon and bits of chestnut.*

🕒 10,50€

## Planchette de charcuterie de Tarentaise (Maison Guy Gros).

*Jambon cru de Savoie affiné 12 mois, jambon cuit aux fines herbes, mini diot de Savoie séché, carré de porc séché aux thym serpolet, saucisson cendré et lard aux épices.*

*Local charcuterie (Maison Guy Gros) on a wooden plate.*

*Raw ham from Savoie 12 months of maturing, cooked ham with fine herbs, mini dried diot from Savoie, dried rack of pork with wild thyme, smoked sausage, bacon with spices.*

16€

## Salade montagnarde du Jardin.

*Mesclun, tomates cerise, dés de fromage Tarentais, mignon de porc séché, lamelles de courgette et carotte, croûtons, sésame grillé.*

*Mountain salad.*

*Mesclun salad, tomato dices, dried pork tenderloin, thin slices of courgettes and carrots, croutons, roasted sesame.*

🕒 13€

## Pormonier brioché accompagné de son miel aux épices, lit de mesclun.

*Traditional local sausage in brioche bread, honey with spices, mesclun salad.*

15€

## Tartare de dorade et fera fumé à l'huile d'olive au basilic, salade d'herbes folles et crème fraîcheur aux zestes de citron vert.

*Tartar of bream fish and smoked fera fish with olive oil and basil, salad of herbs and fresh cream with green lemon zest.*

18€



# Les Viandes

MEAT

**Côte de boeuf Hereford de 500gr pour une personne (Origine Britannique) et sa croûte d'herbes à l'ail, frites maison, mesclun.**

*Hereford rib roast of 500gr for one person (British origin) in garlic herb coating, homemade fries, mesclun salad.*

42€

**Le "Big Cheese Burger" du Jardin, frites maison, mesclun.**



*Pain céréales de la Maison Chevallot, raclette gratinée, sauce au poivre et steak haché frais.*

*Burger, homemade fries, mesclun salad.*

*Cereal bread from La Maison Chevallot, Raclette cheese, pepper sauce and fresh beef.*

23,50€

Le coin du chasseur:

**Tendresse de cerf juste à la plancha aux airelles & polenta au cœur coulant de fromage Tarentais.**



*Tender deer à la plancha, cranberry sauce & polenta with a creamy heart of Tarentais cheese.*

28€

**Suprême de volaille cuit en basse température, sauce aux morilles & endive braisée à l'orange.**



*Chicken supreme, cooked at low temperature, morel sauce & endive braised with orange.*

26€

**Onglet Aberdeen Angus (Écosse) juste à la plancha accompagnée de sa béarnaise maison, frites maison & mesclun de salade.**

*Beef Tab. Aberdeen Angus entrecôte on the griddle & its crust with garlic and herbs from our mountains*

31€

## Garnitures

SIDE DISHES

2,50€

- Mousseline de panais  
*Parsnip mousseline*
- Gratin de potiron et châtaignes fondantes  
*Pumpkin and chestnut gratin*
- Polenta au cœur coulant de fromage Tarentais  
*Creamy polenta*
- Endive braisée à l'orange  
*Endive braised with orange*
- Pommes frites maison  
*Homemade fries*
- Salade du Jardin  
*Jardin's salad*
- Assortiment de légumes  
*Assorted vegetables*

# Les Poissons

FISH

**Ombre chevalier rôti sur peau, espuma de poireaux, flan de potiron et châtaignes fondantes.**



*Arctic char fillet, roasted skin side-down, espuma of leeks & pumpkin and chestnut gratin.*

28,50€

**Noix de St Jacques juste scandées à la plancha, beurre noisette aux éclats de pistaches & mousseline de panais.**

*Slightly roasted scallops à la plancha, brown butter sauce with bits of pistachio nuts and parsnip mousseline.*

32€

# Le Végétarien

VEGGIE

**Risotto des sous bois (poêlée de champignons), émulsion ciboulette et croustillant de parmesan au sésame.**



*Risotto with mushrooms, chive and crispy parmesan cheese with sesame.*

26€



**Préparation rapide** "Prix nets"  
*Good food fast*



# Les Spécialités de Savoie

SAVOYARD SPECIALITIES

## PLAT POSSIBLE POUR 1 PERSONNE DISH AVAILABLE FOR ONE PERSON

### La tartiflette revisitée par le Jardin. (15 min)

*Tartiflette - revisited.*

28€

### La raclette de nos montagnes, pommes de terre rate, mesclun et charcuterie des Alpes.

*Jambon cru de savoie 12 mois d'affinage, jambon cuit aux fines herbes, saucisson cendré, lard aux épices.*

*Raclette of our mountains, small potatoes, mesclun salad and local charcuterie.*

*Raw ham from Savoie 12 months of maturing, cooked ham with fine herbs, smoked sausage, bacon with spices.*

28€



### La fondue savoyarde du Jardin à la tomate et ail des ours.

*Savoie fondue with tomatoes and bear's garlic.*

26€

Vin conseillé Recommended wine : Mondeuse Arbin Premium



### La fondue savoyarde aux cèpes, déglacé au génépi.

*Savoie fondue with boletus mushrooms, deglazed in génépi.*

28€

### La fondue savoyarde à la truffe noire.

*Savoie fondue with black truffles.*

35€



## Dans le jardin des enfants 12€

CHILDREN'S MENU



Plat marqué d'un SQUIKY, au choix dans la carte, en portion petit croë !

Marked with SQUIKY, small portion



### Coupe glacée du Jardin où moelleux du Jardin.

*Ice cream*



Préparation rapide "Prix nets"  
Good food fast



# Le Jardin des douceurs

GARDEN OF DELIGHTS



## Moelleux chocolat maison à la fleur de sel et son sorbet framboise. (10 min)

Homemade chocolate moelleux, sea salt and raspberry sorbet.

9,50€

## Panier gourmand du Jardin.

Café, meringue, cookie, mini tarte caramel beurre salé, truffe aux chocolat.

Gourmet coffee.

Coffee, meringue, cookie, mini tart salted butter caramel, chocolate truffle.

🕒 11€



## Jeune pousse du Jardin.

Explosion de surprises sur fond de café-cacao... tentez l'incroyable!

The garden pot.

An explosion of coffee-cocoa surprises...

🕒 11€

## Tarte aux Myrtilles du Jardin et crème glacée aux marrons.

Blueberry tart and sweet chestnut ice cream.

9,50€

## Faisselle de la ferme de L'Adroit.

Faisselle cheese from La Ferme de L'Adroit.

9,50€

- Miel
- Myrtilles
- Fines herbes

## Côté Fromages

OUR CHEESE

## Assiette de fromage des Alpes (Tarentais, Tome de Savoie, Reblochon).

Plate of local cheese (Tarentais, Tome de Savoie, Reblochon).

10€

## Nos glaces

EXCEPTIONAL ICE CREAM

- **Chocolat croustillant**  
*crispy chocolate*
- **Pistache**  
*pistachio*
- **Caramel beurre salé**  
*salted butter caramel*
- **Café**  
*coffee*
- **Vanille noix de pécan**  
*vanilla pecan nuts*
- **Marron**  
*chestnut*

## Et sorbets délicieux

DELICIOUS SORBETS

- **Fraise des bois**  
*wild strawberry*
- **Citron vert**  
*green lemon*
- **Framboise**  
*raspberry*

3,50€  
LA BOULE



**Préparation rapide** "Prix nets"  
*Good food fast*



# Les Menus

MENUS

---

## MENU BURGER

20€

PLAT + DESSERT

### PLAT

#### BIG CHEESEBURGER DU JARDIN

**Pain céréales, fromage raclette gratiné, sauce au poivre**

*Homemade big cheeseburger*



### DESSERT

**La coupe glacée du Jardin**

*Ice Cream*

---

## MENU

28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉE

**Samossa de chèvre et tomate séchée**

*Goat cheese samosa & dried tomatoes*



### PLAT

**Pièce du boucher (selon arrivage) sauce au choix (poivre, marchand de vin)**

*Piece of beef (according to arrival), sauce of your choice (pepper, wine sauce)*



### DESSERT

**La coupe glacée du Jardin**

*Ice Cream*

---

## MENU

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉE

**Nem de Reblochon à la châtaigne et sa salade fraîcheur**

*Nem with Reblochon cheese & chestnut and fresh salad*



### PLAT

**Piccata de veau al lemon**

*Piccata of veal al lemon*



### DESSERT

**Brochette d'ananas au miel des montagnes avec son coulis de fruits rouges, iceberg de sorbet**

*A brochette of pineapple with honey from the mountains and its red fruit coulis, sorbet iceberg*

"Prix nets"



# *Le Livre des vins*

## *Vins de Savoie*

### BLANC

<b>Chignin</b> Jean Cavallé .....	<b>21€</b>
<b>Apremont</b> Adrien Veyron .....	<b>21€</b>
<b>Apremont Vieilles Vignes</b> Jean Cavallé .....	<b>30€</b>
<b>Marestel Roussette Premium</b> Jean Cavallé .....	<b>35€</b>

### ROUGE

<b>Mondeuse</b> Jean Cavallé .....	<b>21€</b>
<b>Gamay Vieilles Vignes</b> Jean Cavallé .....	<b>27€</b>
<b>Mondeuse Vieilles Vignes</b> Jean Cavallé ♥♥♥ .....	<b>35€</b>
<b>Mondeuse Arbin Premium</b> Jean Cavallé .....	<b>34,50€</b>



# Le Livre des vins

## BLANC

<b>Chardonnay ♥♥♥</b> .....	<b>25€</b>
<b>Bourgogne Aligoté 2011.</b> Louis Latour 2012 .....	<b>28€</b>
<b>Puech Auriol Blanc 2011 ♥♥♥</b> .....	<b>29,50€</b>
<i>Un vin frais, fruité, évoquant la fraîcheur d'un bouquet de fleurs blanches.</i>	
<b>Chablis 2012.</b> Domaine Mathias .....	<b>34€</b>
<b>Monthélie "La Combe d'Anay" 2011.</b> E. Boussey .....	<b>42€</b>
<b>Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2011.</b> Arriot Guy .....	<b>55€</b>
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru 2009.</b> Morey-Blanc .....	<b>65€</b>
<b>Bordeaux "Goulée by Cos" 2008</b> .....	<b>70€</b>

## ROSÉ

<b>Puesch Auriol Rosé 2012 ♥♥♥</b> .....	<b>29,50€</b>
<i>Frais et léger aux notes de rose, de fraise et de framboise.</i>	

## CHAMPAGNE

<b>Champagne Brut Réserve.</b> Boizel ♥♥♥ .....	<b>65€</b>
<b>Champagne Cuvée "Ocarina" 2008</b> .....	<b>90€</b>
<i>Fermentation dans 5 foudres de chêne (50 hl et 80 hl) Seguin Moreau Cépages : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Meunier</i>	
<b>Champagne Dom Pérignon 2002</b> .....	<b>159€</b>





# Le Livre des vins

## ROUGE

<b>Puech Auriol Gros Grains 2012</b> ♥♥♥	29,50€
<i>Nez exposif de fruits rouges et de poivre.</i>	
<b>Puech Auriol Rouge 2010</b>	38€
<i>Toute la puissance domestiquée de vieilles vignes de Carignan.</i>	
<b>La Faute 2010</b> ♥♥♥	43€
<b>Roussillon Village "De battre mon cœur s'est arrêté".</b> Domaine Clos des Fées	48€
<b>Puech Auriol Tourments 2001, 2010</b> ♥♥♥	48€
<i>Un vin très rare, de grande garde.</i>	
<b>Gevrey-Chambertin "En Songe" 2010.</b> Marchand-Grillot ♥♥♥	70€
<b>Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2011</b> ♥♥♥	72€
<b>Vosne-Romanée 2010.</b> Mongeard-Mugneret	90€
<b>Côtes du Roussillon "Muntada".</b> G. Gauby	155€

## VINS D'EXCEPTION LA SÉLECTION D'ANTOINE

### BOURGOGNE

<b>Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> cru "Beaux Monts" 2007.</b> Maison Jadot	77€
<b>Clos de Vougeot Grand Cru 2008.</b> Domaine J. Prieur	151€
<b>Corton "Clos du Roi" 2009.</b> Domaine de Montille	159€
<b>Echézeaux Grand Cru 2006.</b> Aegerter Père et Fils ♥♥♥	182€

### BORDEAUX

<b>Château Léoville Poyferre 2003</b>	220€
<b>Château Montrose 2003</b>	268€
<b>Château Mouton Rothschild 1990</b> ♥♥♥	527€

"Prix nets"

