

# LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison  
BIO, de saison  
végétale & locale



## LA CARTE

### ENTRÉES 9€

#### **Ceviche végétal (sans gluten)**

(coeur de palmier, avocat, mangue, pomelos, orange, radis, oignon rouge, gingembre, coriandre, citron vert, sauce agrumes)

#### **Salade libanaise "Fattouche"**

(tomates anciennes, concombre, pain libanais frit, radis, menthe & persil frais, sumac, cébette, salade)

### TARTE SALÉE 16€

#### **Tarte de patates douces rôties au curry doux, graines de courge & sésame grillé**

(accompagnée d'une salade verte)

### PLATS 17,90€

#### **Le Burger des Jardins d'été**

(steak végétal, sauce béarnaise, oignons confits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, servi avec potatoes rôties aux herbes de Provence et huile d'olive)

#### **Aubergines à la libanaise**

(aubergines rôties, haché végétal, épices, tomates, pignons de pin, riz au vermicelle, yaourt végétal au tahini et citron)

### DESSERTS 8€

#### **Clafoutis aux abricots (sans gluten)**

(au lait d'amande & à la verveine du jardin)

#### **Cheesecake cru au citron vert (sans gluten)**

(à la noix de coco & à la vanille Bourbon)

## LES MENUS

### MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte + salade + dessert

### MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

### MENU HYSOPE 32€

Entrée + plat + dessert

### MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Pâtes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop (grenadine, menthe, Pac citron) ou eau minérale

(liste des allergènes disponibles au bar)

## LES SORBETS BIO "TERRE ADÉLICE"

(abricot, fraise, mangue, chocolat noir Valrhona, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

