

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DU 10 AU 15 JUIN

ENTRÉES 9€

Salade Fattouche*

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

Gaspacho de petits pois (sans gluten)

(petits pois, vin blanc, miso de riz, menthe fraîche, oignons grillés & pop-corn salé)

TARTE OU TARTINE 16€

Tarte ou tartine du jour + salade

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)

Pad Thai (sans gluten)

(noodles de riz, tofu laqué aux épices thaï, shiitaké, carotte, cacahuètes, herbes fraîches, cébette, radis, salade, sauce thaï)

DESSERTS 8€

Gratin d'abricots rôtis

(au lait d'amande, verveine du jardin, amandes toastées)

Crème vietnamienne (sans gluten)

(au lait de coco, tapioca, gingembre frais, mangue et sésame noir)

LES MENUS

MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte ou tartine + salade + dessert

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 31€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

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

*** Option sans gluten possible**

(liste des allergènes disponibles au bar)

L'APRÈS-MIDI AUX JARDINS

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€

MIAM-Ô-FRUILS 8€

Préparation minute

(bowl de fruits frais de saison, gingembre et curcuma frais, cocktail d'huiles oméga 3, jus de citron, purée d'amandes complètes toastées, noix de coco râpée) (sans gluten)

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



BOISSONS CHAUDES

(avec canistrelli maison)

Cafés BIO pur Mexique
La Maison du Bon Café

Expresso 2,20€

Allongé 2,30€

Noisette 2,40€

Crème 3,50€

Iced Latte 5,50€

(préparation maison)

Café blanc 4,80€

(préparation maison)

(lait d'avoine sans gluten, eau
de fleur d'oranger, eau de rose,
sirop d'agave)

Chocolat chaud 5,50€

"à l'ancienne"

(préparation maison)

(chocolat Valrhona 70% pur
Pérou, lait d'avoine sans gluten,
sirop d'agave, purée de
noisettes maison)

Thés ou infusions 4,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de gingembre pressé 4,50€

(250ml-**préparation maison**)

(gingembre frais, jus de citron,
feuilles de menthe, cassonade)

Bissap 4,50€

(250ml-**préparation maison**)

(fleurs d'hibiscus infusées, jus
de citron, menthe, cassonade)

Virgin Mojito 6,00€

(250ml-**préparation maison**)

(jus de citron vert, eau pétillante,
cassonade, menthe fraîche)

Jallab 5,50€

(250ml-**préparation maison**)

(sirop de dattes, pignons de pin)

Citron pressé 5,00€

(250ml-**préparation maison**)

(jus de citron, cassonade, menthe
fraîche)

Sirop de grenadine 3,00€

(200ml)

Sirop de menthe 3,00€

(200ml)

VINS BIO

Château des Coccinelles

AOP Côtes du Rhône

Verre 4,50€

(rouge, rosé, blanc)

Bouteille 75cl 24,00€

(rosé ou blanc)

Saint Pierre d'Escarvailac

AOC Côtes du Rhône

« Cuvée Huppe 2023 »

Bouteille 75cl 26,50€

(rouge)

BIÈRE PRESSION BIO

Brasserie du Ventoux

25cl **4,50€** Pinte **8€**

EAUX MINÉRALES

(bouteilles verre)

Eau plate Thonon

33cl/**3,80€** 75cl/**6,00€**

Eau pétillante Vals

33cl/**3,80€** 75cl/**6,00€**

