

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DU 3 AU 8 JUIN

ENTRÉES 9€

Tatziki & mini galette feuilletée au zaatar *

(yaourt végétal, concombre, menthe fraîche, ail, huile d'olive, zaatar)

Salade Byblos

(falafels, pois chiche au cumin, carottes, salade, cébette, coriandre fraîche, graines de courge)

TARTE OU TARTINE 16€

Tarte ou tartine du jour + salade

PLATS 17,90€

Tajine d'aiguillettes végétales au citron confit & olives vertes, semoule fine *

(coriandre fraîche & amandes grillées)

Soupe au pistou & croûtons à l'ail*

- servie froide ou chaude -

(trio d'haricots, courgettes, tomates, pommes de terre, pistou, coquillettes, basilic frais, aromates)

DESSERTS 8€

Mouhallabieh (sans gluten)

(crème légère au lait d'avoine, eau de rose, eau de fleur d'oranger, pistaches)

Clafoutis aux cerises

(au lait d'avoine et à la vanille Bourbon de Madagascar)

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 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€

Café blanc 4,80€

(boisson maison)

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

Chocolat chaud 5,50€

"à l'ancienne"

(boisson 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-**boisson maison**)

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

Bissap 4,50€

(250ml-**boisson maison**)

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

Virgin Mojito 6,00€

(250ml-**boisson maison**)

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

Jallab 5,50€

(250ml)

(sirop de dattes, pignons de pin)

Citron pressé 5,00€

(250ml-**boisson maison**)

*(jus de citron, cassonade, menthe
fraîche)*

Sirop de grenadine 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€

