

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



LA CARTE

ENTRÉES 9€

Tatziki & mini galette feuilletée au zaatar

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

Gaspacho de tomates anciennes (sans gluten)

(tomates anciennes, concombre, oignon, ail, vinaigre balsamique, basilic frais, huile d'olive)

TARTE SALÉE 16€

Tarte salée aux légumes de saison

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Soupe au pistou & croûtons à l'ail

- servie froide ou chaude -

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

Pad Thai (sans gluten)

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

DESSERTS 8€

Crème onctueuse au cacao (sans gluten)

(au lait d'avoine, noisettes et noix de cajou torréfiées)

Mouhallabieh (sans gluten)

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

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

MENU EXPRESS

"FESTIVAL EN BOCAL"

- DE 18H00 À 21H30 -

**BOCAUX À COMMANDER
ET À RETIRER AU BAR**

(liste des allergènes disponibles au bar)

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€

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



MENU EXPRESS "FESTIVAL EN BOCAL"

- DE 18H00 À 21H30 -

Les plats du restaurant en bocaux !

au détail :

Bocal entrée (gaspacho ou tatziki) **6€**

Bocal plat (soupe au pistou ou pad thai) **14€**

Bocal dessert (crème cacao ou mouhallabieh) **5€**

en menus :

Menu 3 bocaux (entrée/plat/dessert) **24€**

Menu 2 bocaux (entrée/plat ou plat/dessert) **18€**

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DES BOISSONS

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)*

Thés ou infusions 4,50€

*(à choisir dans notre boîte à
thés)*

EAUX MINÉRALES

(bouteilles verre)

Eau plate Thonon

33cl/3,80€ 75cl/6,00€

Eau pétillante Vals

33cl/3,80€ 75cl/6,00€

Supplément tranche 0,30€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de gingembre 4,50€

(préparation maison)

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

Bissap 4,50€

(préparation maison)

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

Iced Choco Latte 5,90€

(préparation maison)

*(chocolat Valrhona 70% pur
Pérou, lait d'avoine sans gluten)*

Virgin Mojito 6,50€

(préparation maison)

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

Jallab 5,50€

(préparation maison)

(sirop de dattes, pignons de pin)

Citron pressé 5,50€

(préparation maison)

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

Sirops menthe ou grenadine /

Pac citron 4,00€

VINS BIO

Château des Coccinelles

AOP Côtes du Rhône

Verre 12cl 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

Blanche ou IPA

25cl 4,50€ Pinte 8€

COCKTAILS

Spritz 9,50€

*(Apérol, Prosecco, eau
pétillante, tranche
d'orange)*

Mojito 9,50€

*(Rhum blanc, citron vert,
menthe fraîche, eau
pétillante, cassonade)*