

LES JARDINS D'ÉTÉ



CUISINE BIENFAISANTE & UNIVERSELLE
maison, bio, de saison, végétale & locale

LA CARTE

ENTRÉES 9€

Tatziki & mini galette feuilletée au zaatar

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

Gaspacho de petits pois (sans gluten)

(au miso de riz, menthe fraîche, oignons grillés & pignons de cèdre rôtis)

TARTE SALÉE 16€

Tarte du moment

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Mezzés libanais

(kafta, hommos, labneh, moutabbal, feuille de vigne, fattouche, pain pitta au zaatar)

Curry des Jardins d'Été (sans gluten)

(épinards frais, petits légumes, pois chiche, lait de coco, riz basmati, coriandre fraîche, amandes effilées torréfiées)

DESSERTS 8€

Clafoutis aux cerises

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

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€

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

LES SORBETS BIO "TERRE ADÉLICE"

*(abricot, chocolat noir Valrhona,
citron vert/menthe feuille, fraise,
mangue, noix de coco, vanille)*

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€



LES JARDINS D'ÉTÉ



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES BIO

(servies 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, 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 BIO

Limonade VITAMONT 4,00€

limonade d'antan

PAC CITRON 3,50€

BOISSONS FRAÎCHES BIO

Sirops BIGALLET 3,50€

menthe ou grenadine

Diabolo 4,50€

menthe ou grenadine

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 6,50€

(préparation maison)

(chocolat Valrhona 70% pur Pérou, lait d'avoine barista)

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)

Thé glacé 4,50€

(préparation maison)

(thé earl grey et menthe fraîche infusés à froid, jus de citron, sirop d'agave)

VINS BIO

Château des Coccinelles

AOP Côtes du Rhône

Verre 12cl 4,50€

(rouge, rosé, blanc)

Pichet 50cl 15,00€

(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 8,00€

ARAK LIBANAIS

Gantous Abou Raad

Alcool de raisins fermentés, triple distillation & anis vert
6,00€

COCKTAILS

Spritz 9,50€

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

Mojito 9,50€

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