

LES JARDINS D'ÉTÉ



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

LA CARTE

ENTRÉES 9€

Borani Esfenaj iranien

(épinards, yaourt grec végétal, oignons frits, noix grillées, ail, huile d'olive & pain pita)

Salade estivale (sans gluten)

(billes de melon, tomates anciennes, mozzarella végétale au basilic, pignons de cèdre grillés, basilic frais, sauce balsamique)

TARTE SALÉE 16€

Tarte du moment

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Buddha bowl (sans gluten)

(pois chiche grillés, avocat, pomelos, tofu aux herbes, quinoa blanc, radis, concombre, oignons frits, coriandre, sauce agrumes)

Tajine d'aiguillettes végétales aux citrons confits & olives vertes

(semoule fine, petites pommes de terre, coriandre fraîche & amandes grillées)

DESSERTS 8€

Cheesecake cru au citron vert (sans gluten)

(à la noix de coco et à la vanille Bourbon de Madagascar)

Crumble aux mangues (sans gluten)

(au sucre Mascobado & à la purée de noisettes)

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 5,90€

(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 5,90€

(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)