

LES JARDINS D'ÉTÉ



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

LA CARTE

ENTRÉES 9€

Gaspacho vert (sans gluten)

(concombre, courgette, tomate green, menthe fraîche, yaourt végétal, huile de menthe, cébette, amandes et graines de courge toastées)

Panna cotta du potager

(panna cotta aux tomates & basilic, pesto de roquette, tomates multicolores, croustillant à l'origan)

TARTE SALÉE 16€

Tarte du moment

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Assiette Pondichéry (sans gluten)

(pakora courgettes & oignons, raïta concombre & menthe, patates douces ail & curry, chutney et pickles de mangues, salade kachumber au citron vert, noix de cajou grillées aux épices indiennes, menthe & coriandre fraîches)

Le Burger des Jardins d'été

(bun de la Maison Marcellin, steak végétal, sauce béarnaise, oignons confits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, servi avec potatoes rôties aux herbes de Provence)

DESSERTS 8€

Nage de melon, pastèque & sorbet (sans gluten)

(soupe de pastèque menthe & citron vert, billes de melon au gingembre, sorbet citron vert/menthe feuille)

Clafoutis aux nectarines rôties

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

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€

