



les jardins
d'été restaurant

■ ■ ■ LA CHARTREUSE

Restaurant *Les Jardins d'été* - Vincent Rouzaud, maître restaurateur

service midi et soir, du 24 mai au 1^{er} septembre 2019

renseignements et réservations : 04 90 15 24 23 - jardinsdete@chartreuse.org

Nos menus

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ MENU DÉCOUVERTE ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ DISCOVERY MENU

Entrée + plat ou Plat + dessert 14,90 €
Starter + main course or Main course + dessert

Entrée + plat+ dessert 19,90 €
Starter + main course + dessert

Pélardon des Cévennes en double panure, salade de Pays et tranche de pain toastée aux céréales, amandes torréfiées

Warm Pélardon goat cheese from the Cévennes with two coatings, local salad, toasted grain bread and grilled almonds

Autour du taureau et du cochon, saucisson de taureau et terrine maison, jambon ou coppa, condiments au vinaigre et salade

Charcuterie of bull and pork, saucisson of bull meat and homemade bull terrine, ham or coppa, pickled condiments, salad



Gardiane de taureau à l'huile d'olive du Pays Nîmois, marinée au vin des Costières, riz dans ses trois couleurs IGP, asperges de sable (ou légumes du moment)

Gardiane of bull in marinade of Costières wine, olive oil from Nîmes, three colours of Camargue rice, vegetable of the day (asparagus)

Inspiration du chef selon le moment
Chef's Inspiration of the day



Salade de fraises de Nîmes, meringue et crémeux basilic, sorbet rouge

Strawberries from Nîmes, meringue and creamy basil emulsion, red fruit sherbet

Inspiration du chef selon le moment
Chef's Inspiration of the day

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ MENU VÉGÉTALIEN ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ VEGAN MENU

Entrée + plat + dessert / Starter + main course + dessert

24,90 €

Autour de la tomate de Pays, en tartare légèrement aillée et pistou, en gaspacho au basilic et confite à l'huile d'olive de Nîmes. Croustillant aux graines de sésame et falafel de pois chiches

All about tomatoes: tartare of tomato, light garlic and pesto, gaspacho with basil and olive oil from Nîmes. Sesame seed and chick pea falafel crunch



Curry de tofu aux légumes de chez nous, riz basmati aux herbes et aux graines

Curry of tofu with local vegetables, Basmati rice with herbs and seeds

Burger végétal au steak de soja travaillé aux graines assorties, frites maison et salade

Soy veggie burger with seeds, fries and salad



Verrine façon panna cotta, lait de coco et soja, aux graines de chia et vanille, sauce caramel à la fleur de sel de Camargue

Verrine like panna cotta with coconut and soy milk, chia seeds, vanilla, caramel sauce with fleur de sel from Camargue

Salade de fraises et/ou melon de Nîmes, sirop léger au basilic en transparence

Strawberries and/or melon from Nîmes, light basil syrup

Nos menus

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ MENU SAVEUR ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
BLISS MENU

À COMPOSER PARMIS LES PROPOSITIONS DE LA CARTE
CHOOSE FROM OUR PROPOSALS

Entrée + plat + dessert
Starter + main course + dessert

29,90 €

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ MENU ENFANT ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
CHILD MENU

Composition de charcuterie ou crudités, steak haché, frites maison, salade,
coupe de glace 1 boule au choix
*Selected charcuterie or crudités, minced beef, homemade fries, salad,
your choice of 1 scoop of ice cream*

12 €

Votre note du restaurant vous donne droit au tarif réduit
pour la visite du monument (6,50 € au lieu de 8 €)
Sur présentation de votre ticket d'entrée du monument,
un café vous est offert à la fin de votre repas

*Your restaurant receipt entitles you to a reduced rate
to visit La Chartreuse (6.50 € instead of 8 €)
Your entrance ticket to La Chartreuse entitles you to a free coffee at the end of your meal*

les jardins
d'été restaurant

■ ■ ■ ■ ■ LA CHARTREUSE
Villeneuve lez Avignon Centre national des écritures du spectacle

+++ Conjuguez votre repas dans *Les Jardins d'été* avec :
Combine your meal at Les Jardins d'été with:

- Un spectacle des *Rencontres d'été* (du 5 au 23 juillet)
A performance during the Rencontres d'été (5 to 23 July)
- La visite des expositions
The visit of the exhibitions
- La visite du monument
The visit of the monument

Notre carte

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ LES PLATS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

MAIN DISHES

Travers de porc des Cévennes laqué au miel de fleur du Gard et sauce soja, salade, frites maison, légumes	18 €
<i>Honey-and-soy laquered pork ribs from the Cévennes, salad, fries, fresh vegetables</i>	
Côte de veau français, sauce morilles, légumes du moment, frites maison	20 €
<i>French veal chop, morel mushroom sauce, seasonal vegetables, fries</i>	
Poisson du jour selon la pêche, émulsion de beurre blanc, riz de Camargue dans ses trois couleurs et légumes du jour	18 €
<i>Catch of the day, beurre blanc, three colours of Camargue rice, vegetables of the day</i>	
Gardiane de joue de taureau marinée au vin des Costières, riz trois couleurs et asperges	17 €
<i>Gardiane of bull cheek in marinade of Costières wine, three colours of Camargue rice, asparagus</i>	
Onglet de bœuf, sauce au jus de viande réduit, légumes du moment et frites maison	18 €
<i>Skirt steak, gravy, seasonal vegetables and fries</i>	
Carpaccio de bœuf, pignons et amandes grillés, parmesan râpé, fleur de sel de Camargue, huile d'olive au basilic, poivre du moulin et salade	15 €
<i>Carpaccio of beef, grilled pine nuts and almonds, grated parmesan, fleur de sel from Camargue, basil olive oil, ground pepper and salad</i>	
Burger de viande limousine façon bouchère, frites maison et salade	17 €
<i>Limousin beef burger, fries, salad</i>	
Curry de tofu aux légumes de chez nous, riz basmati aux herbes et aux graines	18 €
<i>Curry of tofu with local vegetables, Basmati rice with herbs and seeds</i>	
Poulet de Camargue plein air, dans sa robe feuilletée, morilles et asperges de sable	18 €
<i>Free-range Camargue chicken in puff pastry, morels and asparagus</i>	
Burger végétal au steak de soja travaillé aux graines assorties, frites maison et salade	17 €
<i>Soy veggie burger with seeds, fries and salad</i>	

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ LES DESSERTS ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

DESSERTS

Tarte sablée aux fraises de Nîmes, transparence d'huile d'olive et sorbet lavande, tuiles aux amandes	9 €
<i>Strawberry tart, hint of olive oil, lavender sherbet, almond biscuits</i>	
Méli-mélo de fruits du Gard, crémeux basilic, sirop léger aux agrumes vanillés	6 €
<i>Meli-melo of fruit from county Gard, basil emulsion, light citrus-vanilla syrup</i>	
Bâton de Maréchal, crème mousseline rhum raisin, glace rhum raisin sur sa terre en trompe-l'œil	7 €
<i>Bâton de Maréchal biscuit, rum-raisin mousseline cream, rum-raisin ice cream</i>	
Verrine façon panna cotta, lait de coco et soja, aux graines de chia et vanille, sauce caramel à la fleur de sel de Camargue	8 €
<i>Verrine like panna cotta with coconut and soy milk, chia seeds, vanilla, caramel sauce with fleur de sel from Camargue</i>	
Moelleux chocolat poire et fève de tonka, crème légère à la vanille	9 €
<i>Chocolate pear sponge with tonka bean, light vanilla cream</i>	
Les glaces artisanales et sorbets à la carte (choix à la voix du serveur)	
<i>Artisan-made ice cream and sherbet à la carte (ask waitstaff for current choices)</i>	
1 boule et crème chantilly vanille / 1 scoop and vanilla whipped cream	3,50 €
2 boules et crème chantilly vanille / 2 scoops and vanilla whipped cream	6,80 €
3 boules et crème chantilly vanille / 3 scoops and vanilla whipped cream	9 €

Nos vins

	50cl	75cl
■ ROUGE		
Le « S » IGP Méditerranée (cépage Merlot, fruité, sur toutes viandes, parfait par temps chaud) <i>Merlot, fruity, great with meat, ideal in warm weather</i>	13,50 €	17 €
Moulin de la Roque - « Bandol AOP » bio (cépage de Mourvède, fondu, tannique avec des arômes de réglisse) <i>Mourvède, mellow tannins, notes of liquorice</i>		54 €
Grangelière Amadieu - « Vaqueyras AOP » (tannique et rond, reste en bouche, sur viandes rouges) <i>Good tannins, full-bodied, long finish, good with red meat</i>		43 €
Grangelière Amadieu - « Vaqueyras AOP »	24 €	
■ ROSÉ		
Le « S » IGP Méditerranée (arôme de bonbons, cerise, arlequin, rafraîchissant et vif) <i>Bouquet of bonbons, cherry, refreshing and lively</i>	13,50 €	17 €
Mas Edem « Déléicato » - Lubéron AOP (note d'agrumes, bonbons, cerise, vineux et gras en bouche) <i>Bouquet of citrus, bonbon, cherry, full and vinous on the palate</i>		24 €
La croix du Prieur - Côtes-de-Provence AOP (frais, minéral, intense, sur des notes d'agrumes) <i>Fresh, mineral, intense, notes of citrus</i>	24 €	29 €
Valériole - vin bio de Camargue		26 €
■ BLANC		
Le « S » IGP Méditerranée (vin passe-partout, sec, légèrement gras) <i>Goes with everything, dry, slightly full-bodied</i>	13,50 €	17 €
Vignes de l'Arques « cuvée Alexia » (cépage Sauvignon Muscat, vin floral, vif et tendu, en apéritif ou poisson) <i>Sauvignon Muscat, floral, lively and racy. Great as apéritif, with fish</i>		17,50 €
Vignes de l'Arques « Chardonnay » (exotique et gras, saveur d'amandes grillées, parfait sur le curry de tofu, poisson et carpaccio) <i>Exotic and fleshy, grilled almonds, perfect with the tofu curry, fish and carpaccio</i>		17 €
Château Saint Hilaire « Or Muscat » (vin mœlleux) <i>Sweet wine</i>		23,50 €
Château Romer du Hayot « Sauternes »		40 €
■ CHAMPAGNE		
Jeeper « grand assemblage » Brut		84 €
R de Ruinart		110 €
■ VIN PICHET (rouge / rosé / blanc)		
Vin au pichet (25 cl)	6 €	
Vin au pichet (50 cl)	8 €	
Verre de vin	4 €	