

The background image shows an outdoor dining area. In the foreground, a long table is set with several place settings, each including a white plate, a red napkin, and a glass. A small potted plant sits on the table. The chairs are dark-colored with mesh backs. The setting is outdoors, with a large tree trunk and dense green foliage in the background. Sunlight filters through the leaves, creating a dappled light effect. A white rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing the restaurant's name and logo.

les jardins  
d'été restaurant

■ ■ ■ LA CHARTREUSE

Café-restaurant *Les Jardins d'été*

service continu de 11h30 à 22h, du 25 mai au 2 septembre 2018 - bar ouvert non-stop

renseignements et réservations : 04 90 15 24 23 - [jardinsdete@chartreuse.org](mailto:jardinsdete@chartreuse.org)

# Nos menus

## ■ MENU EXPRESS (UNIQUEMENT LE MIDI) / *EXPRESS MENU (LUNCH ONLY)*

14€

Inspiration du chef + café / *Chef's inspiration + coffee*



## ■ MENU DÉCOUVERTE / *DISCOVERY MENU*

Entrée + plat ou Plat + dessert / *Starter + main course or Main course + dessert*

19€

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

23€

Terrine de légumes confits au basilic et huile de truffe

*Terrine of confit vegetables with basil and truffle oil*

Caillette maison et son coulis de tomate

*Our own caillette (meat pâté) with tomato sauce*

Salade un peu folle de retour du marché

*Market-inspired salad fixings*



Millefeuille d'agneau, brunoise de légumes, jus réduit

*Millefeuille of lamb with chopped vegetables, concentrated cooking juices*

Filet mignon en croûte de romarin

*Filet mignon in rosemary crust*

Mousseline de cabillaud en écailles de courgettes

*Fine mousseline of cod with sliced courgettes*



Salade de fruits

*Fruit salad*

Assiette de fromage

*Cheese plate*

Tarte citron meringuée

*Lemon meringue tart*



## ■ MENU VÉGÉTAL / *VEGAN MENU*

21€

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

Socca de pois chiches à l'huile des Baux, salsa de légumes marinés au pistou

*Chickpea socca with Les Baux olive oil, basil-marinated vegetable salsa*



Chunjuan de légumes et coriandre, riz thaï au parfum de sauge, curry et son onctueux de mangue  
*Chun juan (spring rolls) of vegetables and coriander, Thai rice with sage, curry and mango sauce*



Fondant au chocolat, lait de coco, poudre d'amande et sucre de canne

*Chocolate fondant, coconut milk, almond powder, and cane sugar*

# Nos menus

## ■ MENU PLAISIR DES SENS / *DELIGHTING THE SENSES*

28€

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

Croustillant de tomates confites et son onctueux au basilic

*Crispy pastry of confit tomatoes with rich basil sauce*

Planche de charcuterie régionale et son confit d'oignon au Beaume-de-Venise

*Regional charcuterie board with onion confit in Beaume-de-Venise wine*

Tango de saumon et brousse à l'huile du Moulin et vinaigrette de légumes au safran

*Tango of salmon and brousse cheese with olive oil from the Mill and vegetable saffron vinaigrette*



Grenadin de veau et sa douceur de cèpes

*Filet of veal with boletus mushrooms*

Souris d'agneau de sept heures confite à la sauge

*Slow-cooked knuckle-joint of lamb with sage*

Retour de pêche en cassolette aux girolles et ses petits légumes

*Cassolette of fish, with girolle mushrooms and baby vegetables*

Pavé de bœuf et sa réduction de Côtes-du-Rhône au piment d'Espelette

*Thick steak of beef with Côtes-du-Rhône sauce spiced with Espelette pepper*



Finger chocolat praliné

*Praline chocolate finger*

Sphère passion sur son croquant praliné à l'huile des Baux

*Passion-fruit dome on praline croquant, Les Baux olive oil*

Parfait glacé à la menthe poivrée sur son brownie

*Peppermint ice cream parfait on a brownie*

Macaron et sa mousse de chocolat blanc sur sa farandole de fruits rouges

*Macaroon with white chocolate mousse on red berries*



## ■ MENU ENFANT (- DE 12 ANS) / *CHILD MENU (UNDER 12 YEARS)*

12€

Steak haché frais, frites + verre de sirop et une glace

*Fresh ground beef patty, French fries, ice cream, choice of syrup with water*

# Notre carte

## ■ LES ENTRÉES / *STARTERS*

Croustillant de tomates confites et son onctueux au basilic <i>Crispy pastry of confit tomatoes with rich basil sauce</i>	13€
Terrine de légumes confits au basilic et l'huile de truffe <i>Terrine of confit vegetables with basil and truffle oil</i>	12€
Planche de charcuterie régionale et son confit d'oignon au Beaume-de-Venise <i>Regional charcuterie board with onion confit in Beaume-de-Venise wine</i>	14€
Caillette maison et son coulis de tomates <i>Our own caillette (meat pâté) with tomato sauce</i>	9€
Tango de saumon et brousse à l'huile du moulin et vinaigrette de légumes au safran <i>Tango of salmon and brousse cheese with olive oil from the Mill and vegetable saffron vinaigrette</i>	12€
Salade un peu folle de retour du marché <i>Market-inspired salad fixings</i>	11€
Mozzarella di Bufala sur son carpaccio de tomates <i>Buffalo Mozzarella with carpaccio of tomatoes</i>	12€
Socca de pois chiche à l'huile des Baux, salade de légumes marinés au pistou <i>Chickpea socca with Les Baux olive oil, basil-marinated vegetable salsa</i>	8€

## ■ LES ASSIETTES FRAÎCHEUR / *SUMMER SPECIALS*

Assiette italienne : Antipasti , jambon cru , mozzarella Bufala et éventail de tomates au basilic <i>Italian big plate: Antipasti, cured ham, Buffalo mozzarella, sliced tomatoes with basil</i>	18€
La Chartreuse : Tango de saumon et brousse, terrine de légumes confits au basilic et huile de truffe, salade composée <i>La Chartreuse: Tango of salmon and brousse cheese, terrine of vegetables with basil and truffle oil, mixed greens</i>	18€
Salade " un peu très folle " de retour du marché (XL) <i>Market-inspired rich salad mix (XL)</i>	16€

## ■ LES PLATS / *MAIN DISHES*

Grenadin de veau et sa douceur de cèpes <i>Filet of veal with boletus mushrooms</i>	21€
Mousseline de cabillaud en écailles de courgette <i>Fine mousseline of cod with sliced courgettes</i>	15€
Millefeuille d'agneau et sa brunoise de légumes au jus réduit <i>Millefeuille of lamb with chopped vegetables, concentrated cooking juices</i>	15€
Retour de pêche en cassolette aux girolles et ses petits légumes <i>Cassolette of fish, with girolle mushrooms and baby vegetables</i>	16€
Pavé de bœuf et sa réduction de Côtes-du-Rhône au piment d'Espelette <i>Thick steak of beef with Côtes-du-Rhône sauce spiced with Espelette pepper</i>	20€
Souris d'agneau de sept heures, confite à la sauge <i>Slow-cooked knuckle-joint of lamb with sage</i>	20€
Shunjuan de légumes et coriandre, riz thaï au parfum de sauge, curry et son onctueux de mangue <i>Chun juan (spring rolls) of vegetables and coriander, Thai rice with sage, curry and mango sauce</i>	14€
Lasagnes végétariennes <i>Vegetarian lasagna</i>	15€

# Notre carte

## ■ LES DESSERTS / *DESSERTS*

Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	6€
Parfait à la menthe poivrée sur son brownie <i>Peppermint ice cream parfait on a brownie</i>	7€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	6,50€
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	7€
Sphère passion sur son croquant praliné à l'huile des Baux <i>Passion-fruit dome on praline croquant, Les Baux olive oil</i>	8€
Finger chocolat praliné <i>Praline chocolate finger</i>	9€
Fondant au chocolat, lait de coco, poudre d'amande et sucre de canne <i>Chocolate fondant, coconut milk, almond powder, and cane sugar</i>	7€
Macaron et sa mousse de chocolat blanc sur sa farandole de fruits rouges <i>Macaroon with white chocolate mousse on red berries</i>	8€
Café ou thé gourmand du moment <i>Coffee or tea dessert sampler</i>	9€
Glaces : 2 boules au choix, chantilly & coulis <i>Ice cream: your choice of 2 scoops, whipped cream &amp; sauce</i>	6€

## 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 6 au 24 juillet)

*A performance during the Rencontres d'été (6 to 24 July)*

■ La visite des expositions *Le lisse et le strié* et *#Extension Labyrinthe*

*The visit of Le lisse et le strié and #Extension Labyrinthe exhibitions*

■ La visite du monument

*The visit of the monument*

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 VINS

37,5cl

75cl

## ■ ROUGE

Côtes-du-Rhône Prieurs de Saint-Julien	12€	18€
Côtes-du-Rhône Villages Laudun Terra Vitae BIO AOP		23€
Vacqueyras Les Argeliers AOP		24€
Saint-Joseph Les Perrines AOP		31€
Gigondas Les Traverses AOP		33€

## ■ ROSÉ

Côtes-du-Rhône Prieurs de Saint-Julien	12€	18€
La Nuit tous les chats sont gris Cellier des Chartreux		21€
Côtes-de-Provence Croix Basson AOP		23€

## ■ BLANC

Côtes-du-Rhône Prieurs de Saint-Julien	12€	18€
Côtes-du-Rhône Villages Laudun Terra Vitae		23€
Côtes-de-Provence Croix Basson AOP BIO		23€
Viognier Les Îles Blanches AOP		20€

## ■ CHAMPAGNE

Champagne Richardot		60€
---------------------	--	-----

## ■ VIN PICHET (rouge / rosé / blanc)

Cellier des Chartreux "Cuvée des Chartreux"		
	Verre 12,5cl	3,30€
	Pichet 25cl	5€
	Pichet 50cl	9€

# Les boissons

## ■ BIÈRES

Pression Kronenbourg 25cl	3,00€
Grimbergen blanche 33cl	3,20€
Pietra Rossa 33cl	4,00€
Altiplano (bière sans gluten) 33cl	3,80€
Picon-bière 25cl	3,50€
Panaché 25cl	3,50€
Monaco 25cl	3,80€
Supplément sirop	0,50€

## ■ BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Double café	3,00€
Décaféiné	1,50€
Thé	3,50€

## ■ BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Jus de fruits 25cl	3,50€
Coca / Coca Zéro 33cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,00€
Schweppes 25cl	3,00€
Limonade pression 25cl	3,00€
Sirop à l'eau 25cl	1,50€
Diabolo 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,00€

## ■ EAUX

Perrier 33cl	3,00€
Perrier 1L	5,00€
San Pellegrino 1L	5,00€
Badoit 1/2L	3,50€
Evian 1L	5,00€

# Les boissons

## ■ BOISSONS ALCOOLISÉES

Ricard / 51 2cl	2,50€
Kir 6cl	2,50€
Kir royal 10cl	7,50€
Suze 6cl	3,50€
Whisky Red Label 2cl	4,00€
Jack Daniel's 4cl	6,00€
Rhum, Vodka, Gin, Tequila 2cl	4,00€
Rhum Don Papa / Diplomatico 4cl	7,00€
Muscat 6cl	4,00€
Cognac 4cl	5,00€
Armagnac 4cl	5,00€
Get 27 / 31 4cl	5,00€
Bailey's 4cl	4,50€
Porto 6cl	3,50€
Martini 6cl	3,50€
Campari 4cl	3,50€
Limoncello / Manzana 4cl	4,50€
Coupe de Champagne 10cl	7,00€