

## LE JARDIN FRANCAIS VOUS PROPOSE

### Les entrées

- 32 € Cœur de romaine aux saveurs Niçoises
- 43 € 6 Huitres spéciales n°2 « Ancelin »
- 48 € Œufs au plat, râpée de truffe noire, salade mesclun
- 39 € Tartare de bar au citron, gingembre et huile d'olive
- 43 € Salade de King Crab au pamplemousse, avocat, vinaigrette à la coriandre
- 38 € Clafouti d'asperges vertes et parmesan
- 40 € Salade de haricots verts et artichauts camus à l'huile de noisette
- 35 € Chef salade, vinaigrette à l'huile de noix et Xérès
- 29 € Os à moelle au céleri-rave « Poivre et sel »
- 43 € César salade aux croûtons, copeaux de parmesan et volaille grillée
- 47 € Saumon fumé au bois de hêtre, blinis « crème citron »
- 20 € Salade de cœur de laitue, huile d'olive citron
- 39 € Carpaccio de coquilles Saint Jacques au curry
- 34 € Salade de lentilles au foie gras, gésier et magret séché

### Les pâtes et riz

- 68 € Risotto aux truffes noires et jus de poulet
- 62 € Ravioles de langoustines basilic, sauce vierge
- 32 € Penne cuites au jus de tomate parfumé aux senteurs du sud et chorizo

### Les sandwichs et Tartines

- 41 € Club sandwich
- 85 € Club sandwich homard
- 39 € Club sandwich végétarien
- 36 € Les sandwichs selon votre goût : poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé, etc.
- 49 € Foie Gras de canard « poivre et sel » pain de campagne grillé
- 45 € Saumon fumé, pain de campagne toasté au beurre citron

### Les plats

- 41 € Carpaccio de bœuf Black Angus à l'huile de truffe, salade de roquette
- 46 € Steak tartare, pommes frites et cœur de sucrine
- 48 € Minute de poisson au jus de coques, sauté d'épinards
- 52 € Gambas sauvages au curry, riz basmati
- 55 € Filet de bœuf aux poivres, pomme purée
- 46 € Suprême de volaille rôtie, gnocchis à la carbonara
- 48 € Poisson grillé à l'huile d'olive, légumes au citron confit
- 42 € Cheeseburger au crispy bacon et tomate épicée
- 54 € Quasi de veau poêlé aux morilles, gratin de macaronis

## LE JARDIN FRANCAIS VOUS PROPOSE

### Les fromages

- 24 € Assortiment de fromages

### Les desserts

- 23 € Tiramisu en transparence, crème glacée au grain de café
- 35 € Assiette de fruits rouges
- 26 € Clafoutis aux poires, crèmes glacée à la pistache
- 23 € Glaces et sorbets du moment
- 20 € Tarte ou pâtisserie du jour
- 17 € Assortiment de petits-fours frais
- 26 € Biscuit mi-cuit au chocolat Guanaja, glace à la vanille
- 25 € Salade de fruits de saison
- 24 € Crème brûlée à la vanille Bourbon
- 26 € Millefeuille au caramel demi-sel cassant et fondant
- 9 € Café

### Notre sélection de vins au verre

- 24 € Coupe de Champagne brut
- 30 € Coupe de Champagne rosé
- 34 € Coupe de Champagne Grande Cuvée

#### BLANCS (13cl)

- 17 € Sancerre « Tradition », Gérard Boulay 2011
- 19 € Chablis, Vaillons, Domaine Droin 2011
- 24 € Puligny Montrachet, Domaine Carillon 2010
- 28 € Condrieu La Loye, Côte Du Rhône 2011

#### ROSÉS (13cl)

- 16 € Clos Réquier, Grand Cru de Provence 2011

#### ROUGES (13cl)

- 28 € Château La Tour de Mons, Bordeaux, Margaux 2000
- 28 € Château Haut-Marbuzet, Bordeaux, Saint-Estèphe 2007
- 29 € Domaine de l'A, Bordeaux, Côtes de Castillon 2008
- 30 € Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot, Bourgogne 2009