



# Le Jardin d'Hiver



**Perrier-Jouët Grand Brut**

12cl 75cl  
**17€ 79€**

**Perrier-Jouët Blason Rosé**

**19€ 85€**

**Perrier-Jouët Blanc de Blanc**

**26€ 120€**

**Perrier-Jouët Belle Epoque 2008**

**248€**

## POUR COMMENCER TO START WITH

Notre sélection de Lillet blanc, rosé

4cl 10cl  
**12€**

**Ricard**

**12€**

**Chivas 12 ans**

**14€**

**Jameson Black Barrel**

**14€**

**Four Roses Single Barrel**

**14€**

**The Glenlivet Founder's Reserve**

**14€**

## COCKTAILS COCKTAILS

**Chivas Collin's** Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda

**18€**

**Lillet Tonic Agrumes** Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes

**18€**

**Absolut Lime** Absolut, jus de citron vert frais, limonade

**18€**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





## Le Jardin d'Hiver

---

### L'INSTANT CHEF

39€

**Suggestion du Jour « Viande ou Poisson »**

*Today's Suggestion « Meat or Fish »*

**Dessert du Jour**

*Today's dessert*

**Verre de vin du sommelier**

*Sommelier's selection of wine by the glass*

---

### MENU DÉGUSTATION

Pour un minimum de 2 personnes et pour l'ensemble de la table

54€

**boisson non incluse**  
*beverages not included*

65€

**incluant une coupe de champagne  
Perrier-Jouët Grand Brut**  
*including a glass of Perrier-Jouët Grand  
Brut champagne*

**Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio**

**Le navarin d'agneau tradition "Westin"**

**Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes**

*Green asparagus, creamy Burrata and gomasio*

*"Westin" tradition lamb navarin*

*Gariguette strawberries, Tahiti vanilla mousse and soft Almond biscuit*

---

**Prix nets en euros, taxes et service compris.**

**La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).**

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





## LES ENTRÉES STARTERS

- Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse** 24 €  
crème mousseuse au poivre de timut  
*Shredded brown crab with avocado and grapefruit  
timur pepper frothy cream*
- La soupe glacée d'asperges vertes Françaises** 18 €  
et jambon Bellota  
*French green asparagus cold soup  
and Bellota ham*
- Le poulpe grillé** 22 €  
asperges blanches françaises et chorizo ibérique  
*Grilled octopus  
French white asparagus and Iberian chorizo*
- Tuile Suédoise au graines** 16 €  
chèvre frais et légumes du printemps  
*Swedish seed biscuit  
fresh goat cheese and spring vegetables*
- Le thon germon mariné au lait de coco** 21 €  
feuille de citron, carottes fanes et concombre croquant  
*Longfin tuna marinated in coconut milk  
lemon leaf, leaf carrots and crunchy cucumber*

## LES INCONTOURNABLES ESSENTIALS

- L'original cheeseburger du moment** 28€  
*Original cheeseburger*
- Le tartare de boeuf préparé par nos soins** 29€  
Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès  
*House-seasoned steak tartare  
Classic or parmesan fries, lettuce heart and sherry cream*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





## LA MER SEASIDE

**Le tronçon de raie meunière** 32 €

riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique

*Meunière-style piece of skate*

*saffron rice with peas and Iberian chorizo*

**Les rigatoni aux coquillages** 26 €

fèves et oseille de saison

*Shellfish rigatoni*

*baby fava beans and seasonal sorrel*

**Le saumon à la vapeur** 29 €

asperges vertes et huile de coco, beurre parfumé à la bergamote

*Steamed salmon*

*green asparagus and coconut oil, bergamot-flavoured butter*

**Aïoli de cabillaud** 31 €

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

*Cod aioli*

*baby spring vegetables and seaweed tartare*

**La suggestion du Jour « Viande ou Poisson »** 27€

## LA TERRE INLAND

**La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia** 28 €

petit pois et chorizo ibérique

*Tender pork cheek from Abotia farm*

*peas and Iberian chorizo*

**La volaille bio rôtie au thym** 32 €

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

*Thyme-roasted organic poultry*

*gnocchi with wild garlic, morels with gravy*

**La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"** 34 €

artichaut poivrade et sauce paloise

*Cut of "L'Or Rouge" Limousin Beef*

*baby artichoke and paloise sauce*



**Le plat végétarien du Chef** 25 €

la suggestion végétarienne autour des garnitures cuisinées de la carte

*The Chef's vegetarian dish*

*Vegetarian special based on the cooked garnishes from the menu*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





## Le Jardin d'Hiver

# SUPERFOOD SUPERFOOD

Nos succulents plats SuperFoodRX™ réunissent tout spécialement des aliments sains en vue d'accroître leurs bienfaits nutritifs et de rehausser leurs saveurs.

Les SuperFoods, riches en antioxydants et naturellement hypocaloriques, sont reconnus pour améliorer la santé et favoriser la longévité.

*SuperFoodsRx™ pairs whole foods to boost nutritional composition and flavors.*

*Energize yourself with SuperFoodsRx™ dishes, made with natural ingredients packed with nutrients to fuel your day.*

## ENTRÉES STARTERS

- Un cœur de laitue, avocat**, pamplemousse, huile d'olive citron **18€**  
*Lettuce heart, avocado, grapefruit, olive oil and lemon dressing*
- La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat** **21€**  
*Noodle salad, prawns, orange and avocado*
- Crème de brocoli à l'ail confit** **19€**  
*Broccoli cream cooked with candied garlic*

## PLATS MAIN DISHES

- Le cabillaud vapeur**, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge **32€**  
*Steamed cod, seasonal vegetables with chervil and virgin olive oil*
- Dinde à la citronnelle**, brocolis et sauce à l'orange **27€**  
*Grilled turkey with lemongrass, broccoli and orange sauce*

## DESSERTS DESSERTS

- L'assiette de fruits de saison tranchés** **14€**  
*Sliced seasonal fruit plate*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





## Le Jardin d'Hiver

### LES DESSERTS DESSERTS

#### Les sélections de Florence Lesagé

<b>Un travail autour du champagne Perrier-Jouët</b> et le pamplemousse <i>A recipe based on Perrier-Jouët champagne and grapefruit</i>	13€
<b>La vanille de Tahiti &amp; Fève de Tonka</b> glace vanille <i>Tahiti vanilla &amp; Tonka Bean vanilla ice cream</i>	13€
<b>Le croustillant à la cacahuète</b> mousse de chocolat 66% <i>Peanut crispy parcel 66% chocolate mousse</i>	13€
<b>La pomme Granny Smith</b> et feuille de menthe <i>Granny Smith apple and mint leaf</i>	13€
<b>Sélection de fromages affinés et confiture du moment</b> <i>Selection of mature cheeses and jam of the moment</i>	13€
<b>Glaces : Vanille, caramel, café</b> <i>Ice creams: Vanilla, caramel, coffee</i>	13€
<b>Sorbets : Chocolat, menthe, pamplemousse, fraise, citron</b> <i>Sorbets: Chocolate, mint, grapefruit, strawberry, lemon</i>	13€



### EAUX MINÉRALES WATERS

<b>Vittel (plate)</b> still water 50cl	8€
<b>San Pellegrino (gazeuse)</b> sparkling water 75cl	
<b>Aqua Pana (plate)</b> still water 75cl	9€
<b>San Pellegrino (gazeuse)</b> sparkling water 50cl	

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Café expresso, Café décaféiné</b> Espresso, Decaffeinated coffee	7€
<b>Café Américain</b> Americano	8€
<b>Double expresso, Cappuccino, Cafe Latte</b>	9€
<i>Double espresso, Cappuccino, Latte</i>	
<b>Thé, Infusion</b> Tea, Herbal tea	9€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

*Net prices in euros, taxes and service included.*

*We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*

