

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



LA CARTE

ENTRÉES 9€

Tatziki & mini galette feuilletée au zaatar

(yaourt végétal brassé, concombre, menthe fraîche, ail, huile d'olive, zaatar)

Gaspacho de tomates anciennes (*sans gluten*)

(tomates anciennes, concombre, oignon, ail, vinaigre balsamique, basilic frais, huile d'olive)

TARTE SALÉE 16€

Tarte salée aux légumes de saison

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Le Burger des Jardins d'été

(Steak végétal, sauce béarnaise, oignons confits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, servi avec potatoes rôties aux herbes de Provence et huile d'olive)

Pad Thai (*sans gluten*)

(noodles de riz, tofu laqué aux épices thaï, shiitaké, carotte, cacahuètes, herbes fraîches, cébette, radis, salade, sauce thaï)

DESSERTS 8€

Crumble aux nectarines (*sans gluten*)

(rôties à l'huile de coco & au gingembre)

Mouhallabieh (*sans gluten*)

(crème légère au lait d'avoine, eau de rose, eau de fleur d'oranger, pistaches concassées)

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€

Pâtes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop (grenadine, menthe, Pac citron) ou eau minérale

MENU EXPRESS

"FESTIVAL EN BOCAL"

- DE 18H00 À 21H30 -

BOCAUX À COMMANDER
ET À RETIRER AU BAR

(liste des allergènes disponibles au bar)

SORBETS BIO TERRE ADÉLICE

(abricot, fraise, mangue, chocolat noir Valrhona, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

(avec canistrelli maison)

Cafés BIO pur Mexique
La Maison du Bon Café

Expresso 2,20€

Allongé 2,30€

Noisette 2,40€

Crème 3,50€

Iced Latte 5,50€

(préparation maison)

Café blanc 4,80€

(préparation maison)

*(lait d'avoine sans gluten, eau
de fleur d'oranger, eau de rose,
sirop d'agave)*

Thés ou infusions 4,50€

*(à choisir dans notre boîte à
thés)*

EAUX MINÉRALES

(bouteilles verre)

Eau plate Thonon

33cl/3,80€ 75cl/6,00€

Eau pétillante Vals

33cl/3,80€ 75cl/6,00€

Supplément tranche 0,30€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de gingembre 4,50€

(préparation maison)

*(gingembre frais, jus de citron,
cassonade)*

Bissap 4,50€

(préparation maison)

*(fleurs d'hibiscus infusées, jus
de citron, menthe, cassonade)*

Iced Choco Latte 5,90€

(préparation maison)

*(chocolat Valrhona 70% pur
Pérou, lait d'avoine sans gluten)*

Virgin Mojito 6,50€

(préparation maison)

*(jus de citron vert, eau pétillante,
cassonade, menthe fraîche)*

Jallab 5,50€

(préparation maison)

(sirop de dattes, pignons de pin)

Citron pressé 5,50€

(préparation maison)

*(jus de citron, cassonade, menthe
fraîche)*

Sirops menthe ou grenadine /

Pac citron 4,00€

VINS BIO

Château des Coccinelles

AOP Côtes du Rhône

Verre 12cl 4,50€

(rouge, rosé, blanc)

Bouteille 75cl 24,00€

(rosé ou blanc)

Saint Pierre d'Escarvaillac

AOC Côtes du Rhône

« Cuvée Huppe 2023 »

Bouteille 75cl 26,50€

(rouge)

BIÈRE PRESSION BIO

Brasserie du Ventoux

Blanche ou IPA

25cl 4,50€ Pinte 8€

COCKTAILS

Spritz 9,50€

*(Apérol, Prosecco, eau
pétillante, tranche
d'orange)*

Mojito 9,50€

*(Rhum blanc, citron vert,
menthe fraîche, eau
pétillante, cassonade)*