



Il Giardino

Chef Davide Pecorella

Entrées / Starters

Vitello tonnato

Rond de veau origine Pays Bas

19 €

Carpaccio de poulpe, aneth et pomme granny

Octopus carpaccio with dill and Granny Smith apples

24€

Œuf croustillant, crème de parmesan et brocolis

Crispy egg, parmesan cream and broccoli

21 €

Salade de tomates de printemps et mozzarella di
Buffala

Spring Tomato and Di Buffala Mozzarella Salad

18 €

Gazpacho de tomates, ricotta et framboise

Tomato, Ricotta, and Raspberry Gazpacho

18 €

Plats / Main courses

Turbot grillé, choux vert et jus corsé

Grilled turbot, green cabbage, and full-bodied sauce

40€

Terrine d'agneau, boulgour et artichauts

Lamb terrine, bulgur, and artichoke

35€

Filet de bœuf, purée de céleri rave et scarola

Beef filet with celeriac purée and escarole

40€

Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

Tagliolini langoustines, creme de mozzarella fumée et citron

Tagliolini with langoustines, smoked mozzarella cream, and lemon

30€

Risotto tomate, aubergine et crème de parmesan

Tomato, eggplant, and Parmesan cream risotto

32 €

Desserts / Desserts

15 €

Tiramisu au café

Coffee Tiramisu

Tartelette meringuée pomme et citron

Apple and lemon meringue Tartlet

Pavlova aux fraises

Strawberries Pavlova

Assiette de fruits frais

fresh fruits plate

Douceur au chocolat

Chocolate treat

Glace et sorbet

Ice Cream and Sorbet

Les Jardins du Faubourg

Déjeuner, du lundi au samedi de 12h00 à 13h30

Dîner, du lundi au samedi de 19h00 à 21h00

Brunch du Chef - dimanche de 12h30 à 14h30

réservation : restaurant@jardinsdufaubourg.com

01 86 54 15 14

