



# *Il Giardino*

 *@lesjardinsdulaubourg*

*Chef Davide Pecorella*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol abuse is dangerous for your health, drink responsibly and with moderation

Preis net, TVA et service inclus

Not prices in euro, taxes and service included

**La maison n'accepte pas les chèques**

Please note that checks are not accepted for payment



*" L'ingrediente principale della mia cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo "*

*" L'ingrédient principal de ma cuisine est l'amour pour lesquels je cuisine "*

*" The main ingredient in my cooking is the love for those who i cook for "*



## *Cocktails classiques*

### *Classic cocktails*

22 €

#### **Aperol Spritz**

Aperol, eau gazeuse, Prosecco  
*Aperol, soda water, Prosecco*

#### **Negroni**

Gin, Campari, Vermouth Italien  
*Gin, Campari, Italian vermouth*

#### **Américano**

Campari, vermouth italien, eau gazeuse  
*Campari, Italian vermouth, soda water*

#### **Mojito**

Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse ou limonade  
*Brown rum, lime, fresh mint, brown sugar, soda water or limonade*

#### **Cosmopolitain**

Vodka, citron vert, Cointreau, jus de cranberry, sirop de sucre  
*Vodka, lime, Cointreau, cranberry juice, sugar syrup*



*Apéritifs à partager*

*Appetizers to Share*

Sélection de charcuterie Italienne  
*Italian cold cuts assortment*

18 €

Assortiment de fromages Italiens  
*Italian cheeses assortment*

16 €

Saumon fumé et pain de campagne  
*Smoked salmon and country bread*

30 €



*Entrées*

*Starters*

Poulpe grillé, oignons nouveaux et condiment miso  
*Grilled octopus, spring onions and miso condiment*

21 €

Asperges vertes, œuf, parmesan et ail des ours  
*Green asparagus, egg, parmesan and wild garlic*

20€

Vitello Tonnato

21 €

Salade de printemps

Cœur de laitue, pistaches caramélisées, crudités et vinaigrette framboise  
*Spring salad with heart of lettuce, caramelised pistachios, raw vegetables and raspberry dressings*

20 €



## *Pâtes et Risottos*

### *Pasta and Risottos*

Risotto crème de mozzarella, caviar d'aubergine et poudre de tomate

*Risotto mozzarella cream, eggplant caviar and tomato powder*

32 €

Ravioli del plin al peposo, beurre de sauge  
et siphon de pomme de terre fumées

*Ravioli del plin al peposo, sage butter and smoked potatoes siphon*

35 €

Maccheroni fève, pecorino et guanciale

*Beans, pecorino and guanciale maccheroni*

30€



## *Softs*

### Sodas

Coca cola, Coca cola zéro, Orangina 33 cl	8 €
Limonade 33 cl	9 €
Lipton Ice Tea 25 cl	8 €
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl	8 €
Red Bull 25 cl	12 €
Matécito 33 cl	9 €

### Jus de fruits / Fruit juices

Jus de fruits frais 20 cl	14 €
(Orange, Citron ou pamplemousse)	
Jus de fruit Patrick Font 25 cl	12 €
(Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Abricot, Pomme, Poire, Abricot, Tomato ou Pêche de Vigne)	

### Eaux Minérales / Mineral Waters

Evian, San Benedetto plate 1L	12 €
San Pellegrino, San Benedetto gazeuse 1L	12 €
Evian, San Pellegrino 50 cl	7 €
Perrier 33 cl	7 €

### Boissons chaudes / Hot Drinks

Espresso, Ristretto, Noisette, Allongé, Café américain	7 €
Double Espresso, Latté, Capuccino, Chocolat Chaud	10 €
Boccara Café, Latté glacé	12 €
Thés et Infusions Mariage Frère	10 €



## Vins rosés

### Côtes de Provence

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Soif de Pampa	14 €	42 €
Source of Joy, G. Bertrand, 2020 BIO		59 €
Whispering Angel, Château d'Esclan, 2022		72 €

## Champagnes

### Brut & Blanc de Blancs

Taittinger Brut Reserve	21 €	140 €
Billecart Salmon Brut	23 €	170 €
Veuve Cliquot Brut		180 €
Taittinger Brut Millésimé, 2015		200 €
Ruinart Champagne Brut		220 €

### Rosés

Taittinger Brut Rosé	25 €	190 €
Billecart Salmon Brut Rosé		220 €
Comte de Champagne Taittinger Rosé 2006		280 €



## Plats

### Main courses

Filet de bœuf, terrine de pomme de terre, jus de bœuf et échalottes confites  
*Beef fillet, potatoes terrine, beef juice and candied shallots*

40 €

Epaule d'agneau, artichauts grillés, boulgour et marjolaine  
*Lamb shoulder, grilled artichokes, bulgur and marjoram*

38 €

Filet de bar, petit pois, beurre blanc et jus corsé  
*Sea bass fillet, peas, white butter and full-bodied juice*

42€



## Desserts

## Desserts

15 €

Tiramisu maison au café  
*Home made coffee Tiramisu*

Amor Sicilia  
Pistaches et glace ricotta de brebis  
*Love Sicily*  
*Pistachios and sheep's ricotta ice cream*

Foresta nera  
*Black Forest cake*

Demi-sphère vanille et chocolat blanc, crumble fruits rouges  
*Vanilla and white chocolate half sphere and red fruits crumble*

Assortiment de fruits frais  
*Fresh fruit assortment*

Café Gourmand  
*Gourmet Coffee*



## Vins Blancs

## White wine

Verre  
15 cl

Bouteille  
75 cl

## Provence et Sud-Ouest

Montbazillac, AOC Château Beautran 2021	14 €	44 €
Baie des sînges, 2021, BIO		52 €

## Vallée du Rhône

Saint-Péray, Les Vins de Vienne 2022	15 €	69 €
Croze Hermitage, Domaine Pradelle, 2020		70 €
Saint Joseph, Le Grand Pompée, P. Jaboulet 2021		78 €
Condrieu, Les Vins de Vienne, 2021		96 €



## Vins Blancs

### White wine

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<b>Loire</b>		
Sauvignon, Les Roches Fleuries, 2021	15 €	54 €
Pouilly fumé, Domaine Chatelain, 2022		62 €
Sancerre, P. Jolivet, 2022		75 €
<b>Bourgogne</b>		
Saint-Véran, A. Bichot, 2019	15 €	60 €
Chablis, A. Bichot, 2022		72 €
Chablis 1er Cru, A. Bichot, 2019		89 €
Meursault, Vieille vignes, Les champs de Lins 2017		128 €
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru, A. Bichot, 2019		200 €

\*Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des saisons



## Vins Italiens

### Italian wines

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<b>Vins rouges</b>		
Montepulciano Abruzzo DOC	15 €	39 €
Tauror Primitivo di Manduria, 2019		56 €
<b>Vins blancs</b>		
Falanghina Del Sannio DOC Taburno	15 €	40 €
Bianco Basilicata RM DOC 2021		42 €
Chara Terra d'Otranto DOC 2021		57 €
<b>Vins rosés</b>		
Infinito Santi DOC, 2022	14 €	42 €
<b>Prosecco</b>		
Riccadona extra brut	16 €	49 €

\*Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des saisons



*Vins rouges*

*Red wine*

## Loire et Beaujolais

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Brouilly, Chateau de la Terrière, 2021		59 €
Sancerre, La Bardine, F. Mellot 2021 / 2022	15 €	72 €

## Bourgogne

Pinot Noir, Millebuis, 2020		54 €
Haute Côte de nuit, Dame Huguette, 2020	15 €	72 €
Haute Côte de Beaune, Les belles roches, 2020		75 €
Mercurey, Domaine Adélie, A. Bichot, 2018		84 €
Chassagne Montrachet, A. Bichot, 2020		116 €
Gevrey-Chambertin, A. Bichot, 2017		165 €
Meursault, Domaine du Pavillon, A. Bichot, 2017		178 €

# Carte des vins

*Wine list*



*Vins rouges*

*Red wine*

## Vallée du Rhone et Languedoc

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Faugère, Secret de Lunes, IGC Pinot Noir 2021		45 €
Parrallèle 45, Paul Jaboulet, 2021	15 €	59 €
Croze Hermitage, D. Guyot, 2020		72 €
Saint Joseph, La grande pompée, P. Jaboulet, 2019		76 €
Château de Lastours, 2016		84 €
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe, 2017 BIO		146 €

## Bordeaux

Saint Emilion Grand Cru, Château Le Cros, 2018	15 €	72 €
La Seigneurie D'oliver 2017		85 €
Château Le Puy Emilien, 2017		89 €
Saint-Espetphe Réserve Mouton Cadet, 2018		92 €
Saint-Espetphe Château Clauzet, 2016		115 €
Château Le Puy Barthélémy, 2017 BIO		218 €
Margaux, Château Lascombes, 2006		263 €

\*Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des saisons