



# *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*

Prix net, TVA et service inclus

*Net prices, taxes and service included*

La maison n'accepte pas les chèques

*Please note that checks are not accepted for payment*



*Cocktails sans alcool*

*Whitout alcohol cocktail*

15 €

**L'instant thé**

Thé ou infusion au choix, citron vert, sirop au choix  
*Tea or infusion of your choice, lime, syrup of your choice*

**Golden Hour**

Jus de litchi, jus de cranberry, sirop de violette, tonic  
*Litchi juice, cranberry juice, violet syrup, tonic water*

**Pink Sour**

Giffard sans alcool pamplemousse, citron vert, sirop de rose, tonic  
*Free alcohol grapefruit liquor, lime and rose syrup, tonic water*

**Tropical Candy**

Jus d'ananas, jus de litchi, sirop de vanille, citron vert  
*Pineapple juice, litchi juice, vanilla syrup, lime*

**Virgin Mojito**

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse ou limonade  
*Fresh mint, lime, brown sugar, soda water or limonade*

*" 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*



## Entrées

### Vitello tonnato

*Rond de veau d'origine Pays Bas*

19 €

### Gaspacho de tomate et langoustine mi-cuites

*Gazpacho of tomato and semi-cooked langoustines*

21€

### Ouf croustillant, crème de parmesan, courgette et huile de basilic

*Crispy egg, parmesan cream, zucchini and basil oil*

21 €

### Salade de tomate et mozzarella

*Tomato and mozzarella salad*

18 €

### Salade de printemps

*Lettuce green peas, pickles, and snow peas salad, vegetable chips*

18 €



## Plats

### Main courses

Tagliolini al pomodoro e basilico  
*Tomato and basil tagliolini*

27 €

Risotto, beurre d'anchois, citron et guanciale  
*Risotto with anchovy butter, lemon, and guanciale*

30 €

Bar grillé, scarole, et jus corsé  
*Grilled sea bass, escarole and full-bodied juice*

39 €

Milanese, purée maison, noisette et chips de pomme de terre  
*Milanese, mashed potatoes, hazelnut and potato chips*

40€

Filet de boeuf, crème de courgette à la escabeche, petits légumes et jus de boeuf  
*Beef filet, cream of zucchini a la escabeche, vegetables and beef juice*

40€



## 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 | 9 €  |
| Red Bull 25 cl                             | 12 € |

### 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                                        | 7 €  |
| Café américain, noisette                                   | 9 €  |
| Double Espresso, allongé, Latté, Capuccino, Chocolat Chaud | 10 € |
| Boccara Café, Latté glacé                                  | 12 € |
| Thés et Infusions Mariage Frère                            | 10 € |



## Vins rosés

### Côtes de Provence

La dépendance, Maison Gutowski  
 Sainte-Victoire Château coussin  
 Whispering Angel, Château d'Esclan, 2023

| Verre<br>15 cl | Bouteille<br>75 cl |
|----------------|--------------------|
|----------------|--------------------|

|      |      |
|------|------|
| 14 € | 42 € |
|      | 59 € |
|      | 72 € |

## Champagnes

### Brut & Blanc de Blancs

Taittinger Brut Reserve  
 Billecart-Salmon Brut  
 Veuve Clicquot Brut  
 Taittinger Brut Millésimé, 2016  
 Ruinart Blanc de Blanc

|      |       |
|------|-------|
| 21 € | 140 € |
| 23 € | 170 € |
|      | 180 € |
|      | 200 € |
|      | 290 € |

### Rosés

Taittinger Brut rosé prestige  
 Billecart-Salmon Brut rosé

|      |       |
|------|-------|
| 25 € | 190 € |
|      | 220 € |



## Desserts

## Desserts

Tiramisu au café  
*Homemade coffee Tiramisu*

15 €

Eclair au chocolat  
*Chocolate éclair*

15€

Pavlova aux fraises  
*Strawberries pavlova*

15€

Assiette de fruits frais  
*fresh fruits plate*

15€



*Apéritifs à partager*

*Appetizers to share*

Sélection de charcuteries Italiennes

*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 €



*Vins Blancs*

*White wine*

Verre  
15 cl

Bouteille  
75 cl

## Sud Ouest

Montbazillac , Granjeaulière

14 €

44 €

## Vallée du Rhône et Languedoc

Saint-Péray Le Tram, Domaine Courbis 2022

15 €

69 €

Croze Hermitage, Les Jalets 2022

70 €

Saint Joseph, Le Grand Pompée, P. Jaboulet 2023

78 €

Condrieu, Les Cassines 2021

96 €



*Vins Blancs*

*White wine*

|                                       | Verre<br>15 cl | Bouteille<br>75 cl |
|---------------------------------------|----------------|--------------------|
| <b>Loire</b>                          |                |                    |
| Pouilly fumé, Domaine Chatelain, 2023 | 15 €           | 62 €               |
| Sancerre, P. Jolivet, 2023            |                | 66 €               |

## Bourgogne

|                                                                  |      |       |
|------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Chablis, Domaine Louis Moreau 2023                               | 15 € | 60 €  |
| Chardonnay Les Fortunés, Domaine Chanzy 2023                     |      | 64 €  |
| Bouzeron Clos de la fortune Monopole , Domaine Chanzy 2023       |      | 68 €  |
| Rully la Créée, Domaine Chanzy 2022                              |      | 74 €  |
| Chablis 1er cru, Vau Ligneau Louis Moreau 2022                   |      | 78 €  |
| Saint Aubin 1er cru, Philippe Bouzereau 2022                     |      | 89 €  |
| Saint Romain, Alain Gras 2019                                    |      | 89 €  |
| Meursault, Les Narvaux, Philippe Bouzereau 2021                  |      | 110 € |
| Chassagne Montrachet, 2023 Bio                                   |      | 128 € |
| Chassagne Montrachet 1 er cru, morgeot 2023                      |      | 178 € |
| Beaune 1er cru, Champs Pimont, Domaine Rapet 2020                |      | 152 € |
| Puligny Montrachet 1er cru Champs Gains, Philippe Bouzereau 2022 |      | 188 € |



*Vins Italiens*

*Italian wines*

|                             | Verre<br>15 cl | Bouteille<br>75 cl |
|-----------------------------|----------------|--------------------|
| <b>Vins rouges</b>          |                |                    |
| Montepulciano Abruzzo D.O.C | 15 €           | 39 €               |
| Aleatico di Puglia Messapi  |                | 56 €               |

## Vins blancs

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Falanghina, Taburno, Del Sannio 2023 | 15 € | 40 € |
| Basilicata, RM DOC 2021              |      | 42 € |
| Salento Il Pumo, San Marzano         |      | 57 € |

## Vin rosé

|                                              |      |      |
|----------------------------------------------|------|------|
| Delle Venezie Pinot Grigio rosato Vinogallia | 14 € | 42 € |
|----------------------------------------------|------|------|

## Prosecco

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| Bolla, Extra Brut D.O.C | 16 € | 49 € |
|-------------------------|------|------|



Vins rouges

Red wine

## Loire et Beaujolais

|                                        |      |      |
|----------------------------------------|------|------|
| Brouilly, Château de la Terrière, 2022 |      | 59 € |
| Sancerre, Pascal Jolivet 2022          | 15 € | 72 € |

## Bourgogne

|                                                      |      |       |
|------------------------------------------------------|------|-------|
| Rully en Rosey, Domaine Chanzy 2022                  |      | 60 €  |
| Haute Côte de nuit, Dame Huguette, 2022              | 15 € | 72 €  |
| Mercrey, Domaine Adélie, A. Bichot, 2021             |      | 78 €  |
| Chassagne Montrachet, Philippe Bouzereau 2022        |      | 82 €  |
| Volnay, Philippe Bouzereau 2021                      |      | 86 €  |
| Gevrey-Chambertin, A. Bichot, 2017                   |      | 135 € |
| Meursault, Domaine du Pavillon, A. Bichot, 2017      |      | 142 € |
| Beaune 1er cru, Les Bressandes, Domaine Rapet        |      | 152 € |
| Vosne-Romanée La Croix Blanche, Domaine Chanzy 2022  |      | 154 € |
| Corton Bressandes Grand cru, Philippe Bouzereau 2021 |      | 196 € |
| Charmes-Chambertin Grand cru, Domaine Chanzy 2014    |      | 282 € |



Carte des vins

Wine list

## Vallée du Rhône et Languedoc

|                                                  |      |       |
|--------------------------------------------------|------|-------|
| Côte du Rhône, Le temps est venu, Stéphane Ogier |      | 52 €  |
| Croze Hermitage, cuvée Laurent Combier BIO, 2022 | 15 € | 64 €  |
| Terrasses du Larzac, Les Clapas BIO 2021         |      | 68 €  |
| Saint Joseph, Le grand pompée, P. Jaboulet, 2022 |      | 72 €  |
| Château de Lastours, 2016                        |      | 78 €  |
| Terrasses du Larzac, Grand Pas BIO 2022          |      | 89 €  |
| Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe, 2017 BIO |      | 132 € |

## Bordeaux

|                                                |      |       |
|------------------------------------------------|------|-------|
| Haut Médoc, Château de Maucaillou 2020         | 15 € | 64 €  |
| Saint Emilion Grand Cru, Château Le Cros, 2019 |      | 68 €  |
| Bordeaux, Esprit de Pavie 2016                 |      | 68 €  |
| Graves Chateau De Cerons 2021                  |      | 74 €  |
| Saint-Estèphe Château Clauzet, 2017            |      | 74 €  |
| Saint-Estèphe Réserve Mouton Cadet, 2019       |      | 79 €  |
| Haut-Médoc, Haut Médoc de Giscours 2015        |      | 79 €  |
| Saint Julien, Connetable de Talbot 2016        |      | 115 € |
| Château Le Puy Barthélémy, 2017 BIO            |      | 218 € |
| Margaux, Château Lascombes, 2006               |      | 236 € |

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