

# JARDIN

## À TABLE ON PARTAGE

<b>HOUMOUS</b> Pois chiches, tahini, oignons rouges, dès de tomates, herbes & pain pita	13.0 €
<b>CROQUE-SILHOUETTE</b> Jambon, brebis & crème à la truffe	14.0 €
<b>TRUITE GRAVLAX</b> Crème d'aneth, citron, baies roses & roquette	15.0 €
<b>BROCHETTES DE GAMBAS</b> Gambas, sauce Sweet chili, sésame & menthe	16.0 €
<b>FROMAGE DE BREBIS</b> Ardi Gasna, cerises noires Itxassou	14.0 €
<b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES</b> Lomo, Chorizo, Jambon Mangalica	17.0 €
<b>DUO DE FALAFELS</b> Sauce tzatziki & roquette	14.0 €

---

## SIDES

<b>FRITES FRAICHES</b>	8.0 €
<b>PETITS LÉGUMES DE SAISON</b>	8.0 €
<b>ROQUETTE &amp; PARMESAN</b> Huile de noix	7.0 €

---

<b>KIDS CORNER</b> Steak haché frites + 1 sirop	14.0 €
--	--------

## FRAICHEURS DU JARDIN

<b>OEUF INCROYABLE</b> Crème à la truffe, sumac, oeuf parfait & roquette	11.0 €
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE - GLUTEN FREE</b> Jeunes pousses d'épinard, lentilles, avocat, pignons torréfiés & parmesan	16.0 €
<b>AVOCADO TOAST</b> Pain de campagne, avocat, oeuf poché, pesto de basilic, tomates cerises, feta & mesclun	17.0 €
<b>TOMATES BURRATA</b> Tomates coeur de boeuf, burrata, pesto & éclats de cacahuètes	17.0 €
<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> Sucrine, Iceberg, bacon grillé, sauce césar aux anchois, croûtons & parmesan	19.0 €

---

## PLATS SOLO

<b>CEVICHE DE MAIGRE</b> Leche de tigre, coriandre, oignons rouges, poivrons, concombre & frites	19.0 €
<b>CABILLAUD À LA PLANCHA</b> Sauce vierge & légumes de saison sautés	20.0 €
<b>POULPE GRILLÉ</b> Persillade, houmous de betteraves & mesclun	22.0 €
<b>BURGER MAISON</b> Bun, steak haché 150gr, sauce «Jardin», cheddar, ventrèche, oignons, frites & mesclun	20.0 €
<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> Sauce miel & épices, écrasé de patates douces, éclats de cacahuètes & coriandre	22.0 €
<b>MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA</b> Sauce soja orange, baies roses, frites & mesclun	23.0 €

---

## DESSERTS

<b>SÉLECTION DE PÂTISSERIES BIARROTES</b>	10.0 €
<b>PÉPITE GLACÉE X SILHOUETTE</b> Glaces Cookie dough & peanut butter, caramel, cacahuètes & chantilly	12.0 €
<b>GLACES ARTISANALES PHILIPPE FAUR</b> Pot de 100 ml - au choix : vanille, chocolat, café, framboise, citron	6.0 €

