

# JARDIN

## À TABLE ON PARTAGE

<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 €

---

## 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 €

---

## WEEK-END COSY BRUNCH 39.0 €

Shot de Skyr, chia, fruits, muesli  
+ Assiette salée au choix :  
Avocado Toast ou Oeufs Bénédicte Truite  
ou Breakfast Bun Egg Bacon Cheddar Rosti  
+ Sélection d'une pâtisserie «Noisette»  
+ Jus détox du jour + Boisson chaude + Verre de Prosecco

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

## FRAICHEURS DU JARDIN

<b>OEUF CROUSTILLANT D'AUTOMNE</b> Velouté de maïs, shiitake, noisettes torréfiées & crème de truffe	14.0 €
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> Lentilles corail façon dahl, tombée d'épinards, noix de cajou, coriandre, cébettes	16.0 €
<b>AVOCADO TOAST</b> Pain de campagne, avocat, oeuf poché, pesto de basilic, tomates cerises, feta & mesclun	17.0 €
<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> Sucrine, Iceberg, bacon grillé, sauce césar aux anchois, croûtons & parmesan	19.0 €

---

## PLATS SOLO

<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI AU THYM</b> Pommes Paillasson & Petits légumes de saison au beurre blanc	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>PAVÉ D'AGNEAU CONFIT</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 €

