



TAPAS A PARTAGER en pica pica pour votre apéritif

<i>-Planche maison composée de Rillettes de sardines, Houmous, Tapenade d'olives noires aux figues</i>	16
<i>-Frites fraîches</i>	5
<i>-Sardines millésimées à l'huile d'olive</i>	9
<i>-Jambon Ibérique Pata Negra bellota 50g</i>	15
<i>-Planche de Charcuterie Ibérique Bellota 140g, jambon Pata Negra, Lomo, Chorizo, saucisson</i>	26

LES ENTREES

<i>-Tataki de Thon aux sésames</i>	14
<i>-Pain perdu aux champignons</i>	9
<i>-Camembert rôti aux fruits secs et oignons confits</i>	12
<i>-Œuf Bio poché, crème de parmesan, huile de truffe</i>	11

LES SALADE REPAS

<i><u>-La gourmande</u></i>	19
<i>Feuilles de chêne, magrets de canard tranchés, gésiers confits, Terrine de foie gras maison</i>	
<i><u>-La Végétarienne</u></i>	19
<i>Assiette végétale suivant l'inspiration du chef</i>	



LES PLATS

<i>-Tartare de bœuf à la Thai</i>	19
<i>-Entrecôte grillée à la fleur de sel</i>	28
<i>-Pavé de veau taillé dans le Quasi à la crème citron</i>	26
<i>-Magret de canard grillé</i>	26
<i>-Mi cuit de Thon à la Plancha sauce tartare effet jardin</i>	28
<i>-Gambas déshabillées à la plancha</i>	29
<i>-Seiches à la plancha et son aioli maison</i>	26
<i>-Mi cuit de Saumon beurre fruit de la passion</i>	26
<i>-Trio de la mer (gambas, seiche et saumon)</i>	31

LE COIN DU MIDI

<i>-L'Assiette Express</i>	
<i> Pièce de Bœuf Grillée, salade Verte, Frites Maison</i>	18
<i>- Plat du jour (uniquement le midi du mardi au vendredi)</i>	13

Menu Enfant 10€

Tenders de volaille ou steak haché

Gâteau chocolat ou glace 1 boule

Sirop, Coca ou Ice –Tea



LA CARTE DES DESSERTS

- Trilogie de profiteroles 9
Glace vanille, Choux et chantilly Maison, sauce chocolat, amandes torréfiées
- Moelleux chocolat 9
- Nems banane caramel beurre salé et crème glacée 9
- Tarte Tatin glace vanille et chantilly 9
- Assiette des 3 fromages 9
Camembert, Cabécou, roquefort, confiture de figues
- Café ou thé gourmand 10
- Irish Coffee ou Jamaïque Coffee 11

-Les Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Caramel, Coco.

-Les sorbets : Citron, Poire, Framboise, cassis, mangue.

La boule : 2.5

les 2 boules : 5

les 3 boules : 7

Les coupes glacées 9€

- Café Liégeois
- Chocolat liégeois
- Dame blanche (3 boules vanille, amandes torréfiées, chocolat chaud, chantilly)
- Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, chantilly)

Les coupes glacées alcoolisées 10€

- La get 27 (glace menthe/chocolat, get)
- la Williamine (sorbet poire, poire williams)
- le colonel (sorbet citron, vodka)
- l'Antillaise (glace rhum raisin, rhum brun)

Toute l'équipe de l'Effet Jardin vous souhaite un agréable moment !

Demandez nos suggestions du jour à l'ardoise