



POUR VOTRE APERITIF

<i>-Planche de jambon cru Serrano</i>	9
<i>-Sardines artisanales millésimées à l'huile d'olive</i>	9
<i>-Jambon Ibérique Pata Negra bellota 50g affinage 36 mois</i>	15
<i>-Moules en persillades gratinées</i>	12
<i>-frites fraîches</i>	5

LES ENTREES

<i>-Œuf poché, crème de grana Padano, huile de Truffe, croutons.</i>	12
<i>-Tataki de Filet de bœuf mariné aux épices</i>	15
<i>-Escargots de bourgogne en persillade (x12)</i>	15
<i>-Feuilleté de chèvre rôti au miel et herbes de Provence sur un lit de salade</i>	9
<i>-Parmigiana (Aubergines grillées, tomates, mozzarella, Grana Padano, sauce tomate)</i>	12



LES PLATS

<i>-Souris d'Agneau confite au jus de thym sur écrasé de pomme de terre</i>	29
<i>-Le fameux tigre qui pleure, filet de bœuf mariné aux épices thaï</i>	30
<i>-Tartare de bœuf à l'Italienne</i>	21
<i>-Filet de bœuf grillé à la fleur de sel</i>	28
<i>-Volaille fermière cordon rouge marinées aux épices douces</i>	25
<i>-Pavé de Saumon sauce citron et Grana Padano</i>	27
<i>-Gambas déshabillées grillées à la plancha</i>	31
<i>-Seiches en persillade à la plancha, aïoli maison</i>	28
<i>-Sup sauce poivre ou Roquefort ou Sauce citron, Grana Padano</i>	2

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>	14

Menu Enfant 11€

Tenders de volaille ou steak haché

Gâteau chocolat ou glace 1 boule

Sirop, Coca ou Ice –Tea



LA CARTE DES DESSERTS

-Trilogie de profiteroles <i>Glace vanille, Choux, chantilly, sauce chocolat chaud, maison ! amandes torréfiées</i>	11
-Tarte citron meringuée	10
-Tiramisu Café Amaretto	10
-Poire chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	10
-Assiette des 3 fromages <i>Camembert, Cabécou, roquefort, confiture de figues</i>	10
-Café ou thé gourmand	11
-Irish Coffee ou Jamaïque Coffee	12

LES DESSERTS GLACES la boule **3**

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

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

Les coupes glacées 9€

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

Les coupes glacées alcoolisées 11€

- 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