



LE COIN DU MIDI *(du mardi au vendredi)*

- Plat du jour	15.9
-le ½ magret de canard français frites salade	18

Menu Enfant 12€ *Filets de volaille panés frites maison, gâteau chocolat ou glace, 1 boisson
Sirop, Coca, jus d'orange, Ice –Tea*



LES ENTREES

<i>-Tartare de Saumon, mangue, avocat, citron vert, coriandre, cébette, ciboulette...</i>	14
<i>-Ris de veau croustillants, velouté champêtre, chips de pain</i>	15
<i>-Mille-feuille de chèvre frais, crème d'épinards et noix de Pécan</i>	12
<i>-King Crabe en rémoulade, concassées de noisettes, pickles</i>	15
<i>-Œufs mimosa sur lit de betteraves au vinaigre de sapin, chips de lard</i>	12
<u>A partager</u>	
<i>-Planche de Chiffonnade de Jambon blanc truffé</i>	13
<i>- Pata Negra Ibérique Bellota 100% IBERIQUE CORTADO A CUCHILLO , 100grs</i>	25

LES SALADES REPAS

<i>-La salade César</i>	18
<i>Salade, Filets de volaille panés, sauce César, copeaux de Grana Padano, œuf dur, croûtons, tomates Oignons rouge</i>	
<i>Les Poke bowl : Saumon ou filet de volaille ou Végétarien</i>	18
<i>Riz vinaigré, avocat, mangue, choux rouge, carotte, concombre, coriandre...</i>	

L'Effet Jardin

R E S T A U R A N T
G R I L L E

LES PLATS

Les viandes

<i>-Pluma de Cochon Ibérique CEBO CAMPO RAZA IBERICA, écrasé de pomme de terre, légumes</i>	31
<i>-Noix d'Entrecôte d'Argentine grillée à la fleur de sel, frites salade</i>	30
<i>-Suprême de volaille en cuisson basse température, jus corsé, écrasé de pomme de terre et légumes de saison</i>	26
<i>-Côte de bœuf grillée +1kg /1.2kg (à partager) frites, salade et sauces</i>	79
<i>-Tartare de bœuf à l'Italienne coupé au couteau, frites salade (Huile d'olive, Grana Padano, tomates confites, olives noires, pépites, épices Italiennes)</i>	22
<i>-Magret de canard Français grillé 380grs environs écrasé de pomme de terre et légumes</i>	29
<i>-Onglet de bœuf compotée d'échalote</i>	23

Les Poissons

<i>-Pavé de Saumon grillé, asperges rôties et crémeux d'asperges</i>	27
<i>-Seiches en persillade, riz basmati et légumes de saison, aïoli maison</i>	27
<i>-Dos de Cabillaud sur fondue de poireaux, lard grillé et noisettes torréfiées</i>	27
<i>-SUP Accompagnements : Ecrasé de pomme de terre ou frites maison ou légumes ou riz basmati</i>	5
<i>-SUP sauces Roquefort ou échalote</i>	2



LES DESSERTS MAISON

-Vacherin maison à la réglisse	10
-Fraises avec boule de glace vanille	10
-Duo de profiteroles	10
<i>Glace vanille, chantilly maison, Choux maison, sauce chocolat, amandes torréfiées</i>	
-Moelleux au chocolat, boule de glace vanille et crumble	10
-Assiette de 3 fromages	12
-Café ou thé gourmand	11
-Irish Coffee ou Jamaïque Coffee (au Whisky ou au Rhum)	12

Les desserts glacés

-Café Liégeois ou Chocolat liégeois	11		
-Dame blanche (3 boules vanille, amandes torréfiées, chocolat chaud, chantilly)	11		
-La get 27 glace menthe/chocolat, get ou -la Williamine sorbet poire, poire williams ou -le colonel sorbet citron, vodka ou l'Antillaise glace rhum raisin, rhum brun	13		
<u>-Les Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Caramel, Coco, pistache, réglisse			
<u>-Les sorbets</u> : Citron, Poire, Framboise, cassis, mangue			
- La boule : 3€	- les 2 boules : 6€	- les 3 boules : 9€	- Sup chantilly : 2€

**Demandez la carte des allergènes ! Si besoin !*

Toute l'équipe de l'effet jardin vous souhaite un bon appétit !