



OUVERT TOUS LES JOURS MIDI
SAUF DIMANCHE ET LUNDI

Ouvert les soirs jeudi, vendredi et samedi

PRIVATISATION POSSIBLE POUR VOS EVENEMENTS FAMILIAUX
OU PROFESSIONNELS

LE COIN DU MIDI (du mardi au vendredi) sauf jour fériés

- Plat du jour	16
-le ½ magret de canard français frites/ salade	18
-Brochette de volaille frites /salade	16

Menu Enfant 12

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

L'Effet Jardin

R E S T A U R A N T

G R I L L E

LES TAPAS A PARTAGER

-Planche de Chiffonnade de Jambon blanc truffé	13
- Pata Negra Ibérique Bellota Don GUIDJELLO, 50grs	16
-Boîte de petites Sardines millésimées à l'huile d'olive	10
-Rillettes de thon maison, pain pita	10
-Camembert rôti, huile d'olive et herbes aromatiques	10

LES ENTREES

-Tataki de bœuf à la Thaï, réduction de vin de riz, gingembre, soja, huile de sésame piment et graines de sésame	15
-Foie gras maison au Cognac, brioche doré et chutney de poires	17
-Œuf parfait, velouté de champignon, émulsion et tuile de parmesan	11
-Carpaccio de bœuf, fines tranches de bœuf, basilic, Grana Padano, olives noires, citron	14
-Gravelax de saumon, marinade de vodka et orange, aneth, pickles et crème de ciboulette citronnée	13
-Cassolette de crevette dans son poêlon, tomate, échalote et herbes aromatiques	13

LES SALADES REPAS

-la salade de Cabécou Rôti au miel	18
Salade verte, Cabécou, herbes aromatiques, lardons, noix, oignons confits	
 <u>La salade végétarienne</u>	18
La VG du moment	

L'Effet Jardin

R E S T A U R A N T

G R I L L E

Les Poissons

-Pavé de saumon à la plancha sauce vierge	27
-Filet de daurade Royale grillé	28
-Saint Jacques snackée, huile d'olive et citron confits	29

Servi avec risotto et légumes du moment

Les Viandes

-Côte de veau grillée sauce forestière, écrasé de pomme de terre et légumes	28
-Entrecôte Charolaise (350 grs) grillée à la fleur de sel, frites/ salade	29
-Côte de bœuf Charolaise grillé 1kg /1.2kg (à partager) frites, salade et duo de sauce	79
-Tartare Charolais à l'Italienne coupé au couteau, frites/ salade	23
Caprons, Grana Padano, pesto, graines de tournesol, tomates confites, olives noires, huile d'olive	
-Magret de canard entier Français grillé, écrasé de pomme de terre et légumes	29
-Souris d'agneau cuisson basse température, jus corsé, écrasé de pomme de terre et légumes	28
-SUP Accompagnements Endives braisées, champignons, frites, écrasé de pomme de terre, salade verte	5
-SUP sauces Roquefort, poivre, champignons	2

L'Effet Jardin

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

LES DESSERTS MAISON

-Crumble aux pomme 4 épices	10
-Cheesecake du moment	10
-Moelleux au chocolat, chantilly maison	10
-Duo de profiteroles	11
Glace vanille, chantilly maison, Choux maison, sauce chocolat, amandes torréfiées	
-Baba au Rhum fruits rouges, shooter de Rhum, chantilly	12
-Assiette de 3 fromages, Camembert, Cabécou, Roquefort	12
-Café ou thé gourmand	11
-Irish Coffee ou Jamaïque Coffee (au Whisky ou au Rhum)	12

LES COUPES DE GLACES

-Café Liégeois ou Chocolat liégeois	11
-Dame blanche (3 boules vanille, amandes torréfiées, chocolat chaud, chantilly)	11
-L'ardéchoise (glace vanille, glace marron, crème de marron et 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

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

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

- La boule : 3€ - les 2 boules : 6€ - les 3 boules : 9€ - Sup chantilly :

*Demandez la carte des allergènes ! Si besoin !

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