



OUVERT TOUS LES JOURS MIDI
SAUF DIMANCHE ET LUNDI

Ouvert les soirs jeudi, vendredi et samedi

Fermé pour congé annuel du 1/01 au 4 février 2026

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 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 dorée et chutney de poires	17
-Œuf parfait, velouté de champignons, émulsion et tuile de parmesan	11
-Carpaccio de bœuf, fines tranches de bœuf, basilic, Grana Padano, olives noires, citron	14
-Gravelax de saumon, marinade Vodka et orange, aneth, pickles et crème de ciboulette citronnée	13
-Cassolette de crevettes, tomate, échalote, ail 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 snackées, huile d'olive et citron confit	32

Servi avec risotto et légumes du moment

Les Viandes

-Côte de veau grillée sauce forestière, écrasé de pomme de terre et légumes	29
-Entrecôte Charolaise grillée à la fleur de sel, frites/ salade	32
-Côte de bœuf Charolaise grillée 1kg minimum à partager frites, salade et duo de sauces	8€ les 100grs
-Tartare Charolais à l'Italienne coupé au couteau, frites/ salade Caprons, Grana Padano, pesto, graines de tournesol, tomates confites, olives noires, huile d'olive	23
-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	33
-SUP Accompagnements	5
-SUP sauces Roquefort, poivre, champignons	2

L'Effet Jardin

RESTAURANT GRILLANT

LES DESSERTS MAISON

-Crumble aux pommes 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 !