

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

Salade Niçoise façon Brasserie des Jardins Thon cuit et mi-cuit Pommes de terre, haricots verts, olives Kalamata Oeuf, tomates cerises colorées, concombres, Oignons rouges, poivrons jaunes, câprons, Vinaigrette citronnée aux herbes.	3.4.5.9.10.11.13	19,50 €
Saumon fumé Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts.	1.4.7	23,50 €
Tartare de boeuf à la Thaiï Gingembre, basilic thaiï, menthe, citron vert, Sésame et sauce soja au piment rouge.	6.8.11.12	18,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Salade Niçoise façon Brasserie des Jardins Thon cuit et mi-cuit Pommes de terre, haricots verts, olives Kalamata Oeuf, tomates cerises colorées, concombres Oignons rouges, poivrons jaunes, câprons Vinaigrette citronnée aux herbes.	3.4.5.9.10.11.13	37,50 €
Saumon fumé Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts. Salade et frites maison.	1.4.7	36,00 €
Tartare de boeuf à la Thaiï Gingembre, basilic thaiï, menthe, citron vert, Sésame et sauce soja au piment rouge.	6.8.11.12	32,50 €
Bavette Australienne Wagyu ± 300gr grillée au four Josper Duo de sauces BBQ épicées aux sésame et tzatziki. Salade et frites maison.	5.7.9.10.11.12	47,50 €
Tagliata de filet de Bœuf Pôlée de légumes, roquette et parmesan Sauce béarnaise et jus bordelais. Frites maison.	1.7.10	36,50 €
Gravlax de saumon mi-cuit au gin "snacké" Tempura d'asperges vertes, burratina, avocats, Rougail mangue et passion, gel coco.	4.12	34,50 €

DOUCEURS
DU
MOMENT

NOS **D**SSERTS

Allergènes

Coupe 'Fraises'

Natures

11,00 €

Au sucre

12,00 €

Chantilly

7

13,00 €

Coupe Melba

Glace vanille

Fraises

7

15,00 €

Coulis de fraises et chantilly

Pour accompagner votre dessert...

8,00 €

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl



**BRASSERIE
DES JARDINS**