

LES JARDINS DE VOLTAIRE



Apéritifs ~ Cocktails - Boissons Fraîches

~Apéritifs~

- Ricard/Pastis/Anisette 6,00€
- Martini/Suze/Porto/Campari 6,00€
- Americano maison 9,80€
- Kir (cassis, pêche, mûre, fraise) 6,00€
- Kir royal champagne..... 10,00€
- Coupe de champagne 9,00€

~Whiskies~

- JB/CLAN CAMPBELL/Ballantine's 8,00€
- Jack Daniel's/Aberlour/Chivas 10,00€
- Nikka 12,00€

• **Pression**

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| • Warsteiner blonde..... | 25cl / 4,00€ | 50cl / 7,00€ |
| • Blanc Bec (bière artisanale blanche, 4,5%) Bapbap..... | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,50€ |
| • Grimbergen | 25cl / 5,50€ | 50cl / 9,50€ |
| • Guinguette (bière artisanale IPA 5,8%) Bapbap..... | 25cl / 6,00€ | 50cl / 8,50€ |
| • Picon bière | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,00€ |
| • Monaco / Panaché..... | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,00€ |

• **Bouteille**

- | | |
|--|-------|
| • Super Bock / 25cl - Heineken 25cl - 1664 25cl..... | 4,50€ |
| • Pelforth brune / 25 cl | 4,50€ |
| • Desperados 33cl / Corona 33cl / Chouffe 33cl | 7,80€ |

~Cocktails~

- | | |
|--|--------|
| • Spritz (le spritz aux notes d'agrumes) | 9,80€ |
| • St-Germain Spritz (le spritz floral et léger) | 10,00€ |
| • Bombay Sapphire & Tonic (L'incontournable Gin To') | 9,80€ |
| • Mojito (le classique) | 9,00€ |
| • Berry Mojito (frais et fruité) | 9,50€ |
| • Passion Mojito (mojito revisité avec des fruits de la passion) | 9,50€ |
| • Piña Colada (le fameux classique des tropiques) | 9,00€ |
| • Tequila Sunrise (tequila, grenadine, jus d'orange) | 9,00€ |
| • Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne) | 9,00€ |

• **Cocktails sans alcool**

- Virgin Mojito- Virgin Colada 6,50€
- Fruit Cup 6,50€
- Martini Vibrante Spritz 7,00€

Eaux minérales

- Vittel 50cl/4,90€ 100cl/7,00€
- Sanpellegrino .. 50cl/4,90€ 100cl/7,00€

• **Boissons fraîches**

- Coca-cola 33cl 5,50€
- Orangina / Ice tea / Limonade / 25cl .. 4,50€
- Schweppes agrumes / 25cl 4,50€
- Vittel / Schweppes / 25cl 4,50€
- Perrier 33cl 4,90€
- Orange / Citron pressé 7,50€
- Jus de fruits 4,00€

~ ~ ~ La carte ~ ~ ~

~Nos entrées~

- Foie gras de canard maison, chutney exotique et tuile de pain d'épices 13,00€
- Gravlax de saumon aux agrumes 9,80€
- Carpaccio de bœuf burrata 9,80€

~Nos plats~

- Entrecôte grillée frites maison (roquefort, béarnaise, poivre) 21,80€
- Souris d'agneau confite aux épices douces 21,80€
- Magret de canard sauce 4 épices, miel, purée de pommes de terre maison ... 18,00€
- Cote de veau vallée d'Auge, gratin dauphinois 20,00€
- Noix de Saint Jacques crème de parmesan safranée, riz aux petits légumes .. 21,00€
- Mixte de grillades (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez) 21,00€
Supplément sauce 3€

~Nos salades~

- Bistrot (salade, tomates, chèvre chaud, lardons, œuf poché, croûtons) 16,00€
- Salade César (blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar)..... 15,00€
- Nordique (saumon fumé, mozzarella, concombre, asperges, surimi) 17,00€
- Grande salade de melon et de jambon de parme 17,00€

~Notre Burger Maison~

- Burger Savoyard «Pain BIO» :
Salade, tomate, oignon rouge, jambon de Savoie, reblochon 17,00€

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

~Nos formules du midi (du lundi au vendredi)~

- Plat du jour 14,00€
- Entrée + plat du jour / ou plat du jour + dessert..... 17,00€
- Entrée + plat du jour + dessert 19,00€

~À partager~

- Dégustation de charcuterie et de fromage 20,00€
- Planche de charcuterie 18,00€
- Camembert rôti au miel 15,00€
- Assiette merguez avec une corbeille de frites 15,00€

~Nos suggestions du jour à l'ardoise~

~ ~ ~ La carte ~ ~ ~

~Nos Couscous~

Spécialité de la maison servie avec un plat de semoule de blé, un bouillon de légumes et accompagné de sa viande.

- Couscous boulettes (viande de bœuf hachée épicée)..... 15,00€
 - Couscous poulet 15,00€
 - Couscous bœuf (en sauce, paleron ou basse côte selon arrivage) 16,00€
 - Couscous sauté d'agneau (collier) 16,00€
 - Couscous brochettes (2) de gigot d'agneau 20,00€
 - Couscous mixte (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez) 22,00€
 - Couscous méchoui d'agneau (épaule d'agneau ou souris selon arrivage) 21,00€
 - Couscous spécial (2 brochettes d'agneau et 2 merguez) 22,00€
 - Couscous royal (5 viandes sauf souris d'agneau)..... 25,00€
 - Couscous légumes 14,00€
 - Couscous merguez 15,00€
- Supplément : 1 Viande ou Paire de merguez ... 7,00€ - Paire de boulettes ...7,00€ - Paire de brochettes ... 12,00€ - Semoule ... 5€ - Légumes ... 5€

~Nos Tajines sur commande, 24H avant~

Viande et accompagnement cuit à l'étouffée dans un tajine en terre cuite



- Tajine d'agneau 20,00€
- Tajine de Kefta à l'œuf 19,00€
- Tajine de poulet fermier 18,00€
- Tajine de poisson 22,00€
- Tajine de végétarien, pruneaux et amandes 15,00€

~Nos fromages~

- Camembert au lait cru 6,50€
- Bleu d'Auvergne..... 6,50€
- Cantal entre deux 6,50€
- Assiette mixte 9,00€

~Nos douceurs~

- Tarte du jour..... 8,00€
- Baba au rhum chantilly 9,50€
- Profiteroles vanille chocolat chaud 9,50€
- Pâtisserie orientale (3 pièces) 9,50€
- Salade de fruits selon saison 8,00€
- Crème brûlée à la cassonade 8,00€
- Tiramisu maison 8,00€
- Mousse au chocolat maison 8,00€
- Île flottante, crème anglaise, caramel 8,00€
- Fondant au chocolat et sa boule de vanille 8,00€
- Glace au choix (2 boules) 8,00€
- Banana Split 9,80€
- Coupe colonel (sorbet citron vert, vodka) 10,00€
- Iceberg menthe (menthe, chocolat, sirop de menthe, chantilly, menthe) 10,00€
- Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) 10,00€
- Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly) 10,00€
- Café ou thé gourmand 9,80€

~ ~ ~ Carte des vins & boissons ~ ~ ~

• Vins rouges	37,5cl	75cl	Verre	25cl	50cl
• Armand Dartois - Côtes du Rhône - AOC	16,00€	26,00€	4,00€	7,50€	10,50€
• Saint Nicolas de Bourgueil - AOC	16,00€	26,00€	5,00€	9,00€	17,00€
• Brouilly - AOP	16,00€	28,00€	6,00€	11,00€	19,00€
• Le Piat - Côtes de Bourg - AOC	30,00€	30,00€	7,00€	14,00€	22,00€
• Fleur la Chapelle Puisseguin St Emilion - AOC.....	19,00€	32,00€			
• Saint-Estèphe (appellation Saint-Estèphe contrôlée)	40,00€	40,00€			
• Vin Bio «BORDEAUX» (appellation Bordeaux contrôlée)	20,00€	20,00€			
• Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits.....	44,00€	44,00€			
• Bourgogne Mercurey	49,00€	49,00€			
• Guerrouane - Domaine Toulal	14,00€	23,00€	6,00€	9,00€	17,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc		28,00€			
• Koutoubia - Coteaux de Mascara		28,00€			
• Les grands crus de l'ouest d'Oran Algérie					

• **Vins rosés**

• Maïme	29,00€	5,00€	8,00€	15,00€
• Minuty Côtes de Provence - AOC	35,00€			
• Guerrouane domaine Toulal	14,00€	23,00€	6,00€	9,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc				
• Boulaouane - vin du Maroc.....	20,00€			

• **Vins blancs**

• Sancerre - La forêt Gasselins - AOC	31,00€	7,00€	11,00€	19,00€
• Chablis - Bourgogne - AOC	42,00€			
• Chardonnay	18,00€	5,00€	8,00€	13,00€
• Indication géographique protégée - pays d'Oc				
• Hirondelle - Côtes de Gascogne - Moelleux	18,00€	5,00€	8,00€	15,00€
• UBY Côtes de Gascogne.....	17,00€			
• Pouilly Fumé	34,00€	8,50€	15,00€	25,00€

• **Champagnes**

• Coupe de champagne Maurice Gonel - 12cl	9,00€
• Bouteille de champagne Maurice Gonel - 75cl.....	52,00€
• Bouteille de champagne Veuve Clicquot - 75cl	98,00€

• **Digestifs et alcools forts**

• Calvados/Cognac/Armagnac	8,00€
• Get 27/Get 31/Baileys/Manazana/Limoncello	8,00€
• Poire/Boukha	8,00€
• Gin/Tequila/Vodka/Rhum	8,00€
• Cointreau/Grand Marnier	8,00€
• Vieille prune	8,00€

• **Boissons chaudes**

• Café / décaféiné	2,50€
• Grand café / noisette	2,80€
• Double café / café crème	3,90€
• Cappuccino	4,50€
• Thé à la menthe	2,90€
• Thé / infusion	3,90€

Thé vert à la menthe, jardin des merveilles, breakfast BOP,
Grand Earl Grey, verveine bio, rêves enfantins bio.

• Irish coffee	10,00€
• Café Viennois	4,50€
• Chocolat Viennois	4,50€

~ Menu enfant ~ Jusque 12 ans - 11,00€

• 1 Plat au choix :

- Burger où Nuggets
- Boulettes de bœuf

• Accompagnement au choix :

- Frites maison / Pâtes
- Haricots verts

• Dessert au choix :

- 1 Boule de glace
- Compote de pommes

• Boisson (1 verre)

- Coca, limonade, pomme
- Orange, ananas