

# Le Jardin de Michèle

## BOISSONS




### Nos cocktails



SPRITZ APEROL ou CAMPARI	10€
SPRITZ HEDONIST Liqueur de cognac et gingembre	12€
SPRITZ PAMPLEMOUSSE Fleur de sureau, pamplemousse rose	10€
GIN TONIC	13€
GIN BIKENS pamplemousse	12€
BLUE TONIC téquila	12€
MOJITO	10€
CODE ROUGE GERARD BERTRAND crémant du Limoux	9€
COCKTAILS DU JOUR	13€

### Nos bières et autres



	25cl	50cl
BIERE PRESSION blonde	4€	7€
BIERE DU MOMENT	4.50€	8€
AMER BIERE	4.90€	7.90€
MONACO	3.70€	
RICARD	5€	
BLANC CASSIS	4.50€	

### Nos softs

DIABOLO	3.90€
SODAS 33cl Coca, Ice Tea, Perrier, Schweppes, Limonade,...	4.20€
JUS DE FRUIT Ananas, Pomme, Orange, Abricot,...	3.70€
EAU Carola plate ou gazeuse	50 cl 100cl 3.50€ 6€

### Nos boissons chaudes

EXPRESSO	2€
GRAND CAFE	4€
THE	3.50€

# Le Jardin de Michèle

## A partager ou non dès 18h

NACHOS ET GUACAMOLE 14€

LES 4 TARTINES 20€

- Tomates cerises au Pesto de Basilic, Bressaola de Rossi

- Tapenade verte, Sardinettes, Confits d'Oignons Rouge

- Fromage frais, Ciboulette, Légumes du potager

- Mozza Bufala, Roquette, Huile d'olive

PLANCHETTE (à partager) 26€

- Assortiment de Rillettes, Tapenade, Grissines, Guacamole,

Saucisse sèche de Lacaune, Crostinis

SALADE CESAR 18.50€

- Salade, Poulet Panko, Tomates, Croûtons, Parmesan, Oignons

frais, Oeuf dur

SALADE ITALIENNE 18.50€

- Burrata de Bufflone, Tomates Cerises, Olive Noires, pesto de

Basilic

ASSIETTE VEGETARIENNE 17.50€

Légumes confits, Parmesan, Roquettes, Pignons de pin grillés,

Crèmes d'Avocats

## Plats de 19h à 22h

TATAKI DE THON au graine de sésame 26€

(avec riz au lait de coco)

FISH&CHIPS 15€

(sauce tartare)

BROCHETTES DE POULET aux épices 19€

(avec frites et salade)

CÔTE DE BOEUF (Irlandaise) 2pers. 64€

(Beurre au Curry steak house ou sauce Barbecue Asiatique, avec garniture)

PORTION DE FRITES 6€

## Nos desserts

LA BOULE DE GLACE ou SORBET 2.50€

LA FRAISE ET FRAMBOISE MELBA 10€

(faite maison)

LA DAME BLANCHE 10€

(chocolat Valrhona 77%)

(faite maison)

