



Assiettes à PARTAGER

LES POUTINES Frites, sauce secrète, cheddar fondu, oignons frits, ciboulette	
- NATURE	10.80€
- POULET crispy	13.50€
- BOEUF émiétté	13.50€

ASSIETTE CHARCUTERIES/FROMAGES	13.50€
---------------------------------------	--------

ASSIETTE ONION RINGS Sauce salsa	13.50€
---	--------

ASSIETTE DE TAPAS POUR L'APÉRO Jambon «Serrano», beignets de calamar, guacamole, chorizo, tacos, sauce salsa	13.50€
--	--------

ASSIETTE DE CHARCUTERIES Jambon «Serrano», chorizo, terrine du moment	13.50€
---	--------

ASSIETTE DE BEIGNETS DE CALAMAR Sauce salsa	13.50€
--	--------

ASSIETTE DE FOIE GRAS APÉRO Foie gras de canard, toasts et compotée du moment	15.90€
---	--------

Le Club SALADES

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL Brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon «Serrano»	13.80€
---	--------

COUNTRY SIDE Chicken fillet croustillant, avocat, émincé de chorizo, pommes de terre, onions rings	14.80€
--	--------

SALADE GOURMANDE DU PÉRIGORD Foie gras, magret fumé, noix, gésiers, manchons de canard	20.50€
--	--------

CROUSTI CHICKEN CAESAR Poulet émincé croustillant, sauce caesar, Grana Padano AOP, tomate, oeuf	13.80€
---	--------



Le Club THAI

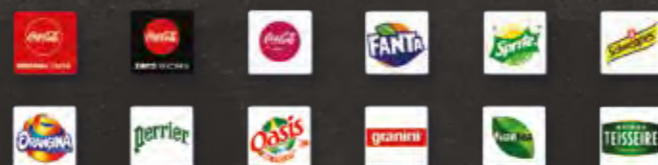


SALADE THAI Sauce thai, légumes croquants, chips de ravioles, graines torrifiées, mélanges d'herbes :	
- BOEUF mariné émincé	13.50€
- MAGRET DE CANARD mariné émincé	15.80€
- GAMBAS marinées décortiquées	17.80€



Le Club POKE

POKE HAWAÏ SAUMON	15.80€
Riz, saumon, avocat, concombre, tomate, légumes croquants, herbes, graines et sauce du chef	
VEGGIE BOWL	13.80€
Riz, ananas, bettrave, concombre, avocat, légumes croquants, tomates, herbes, graines et sauce du chef	



Côté TERRE

RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ 200G	17.50€
Sauce au choix	
TARTARE DE BŒUF 180G	16.80€
Préparé par nos soins - Sup. poêlé	+1.00€
AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE AAAAA 180G	16.80€
Sauce moutarde à l'ancienne	
MAGRET DE CANARD 180G	20.50€
Sauce crème de cèpes	

Sauce au choix : Crème de Cèpes - Blue cheese
Echalotes - Béarnaise - Moutarde à l'ancienne

Club BURGER

GARDEN BURGER	14.50€
Steak haché, sauce béarnaise et ketchup, cheddar, tomate, oignons, salade	
CROUSTI BACON	15.50€
Steak haché, oignons et bacon grillés, cheddar, tomate, salade	
FRENCH BURGER	19.50€
Steak haché, foie gras, crème de cèpes, cheddar, tomate, salade	

Menu ENFANTS 12.80€

MONTAGNARD BURGER	15.80€
Steak haché, reblochon, oignons et bacon grillés, sauce cheese, tomate, salade	
CRISPY CHICKEN BURGER	13.50€
Filet de poulet pané, sauce curry, cheddar, oignons et bacon grillés, tomate, salade	
BURGER DU MOMENT	15.50€
Burger suivant l'inspiration du CHEF	



Côté MER

RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF sur notre tableau ou auprès de votre serveur

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES	19.80€
Persillade et riz basmati	
BEIGNETS DE CALAMAR	14.80€
Pommes frites et salade verte	
ESCALOPE DE SAUMON	18.50€
Sauce beurre blanc et riz basmati	
LINGUINI AL SALMON	14.80€
Saumon et crème à la ciboulette	
TARTARE SAUMON FAÇON GARDEN	18.50€
Pommes frites et salade verte	

Les Eaux MINÉRALES

Vittel ou San-Pellegrino

50cl 4.80€

Flave 5 ANE



TOUS LES JOURS



Suggestions DU CHEF

Tous les jours, une suggestion viande et poisson proposées par le Chef à découvrir sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

Le Temps des Gourmandises

Conclusions SAVOUREUSES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION	7.80€
LE CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	6.90€
TIRAMISU DU CHEF en verrine	7.80€
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC Au choix : Coulis de Fruits rouges, caramel beurre salé ou nature	7.50€
ANANAS FRAIS "TOUT SIMPLEMENT" avec sa fondue de chocolat chaud	7.50€

Délices PATISSIERS

TARTE FINE AUX POMMES et sa sa glace Vanille Madagascar	8.50€
«NOTRE FAMEUX» BABA BOUCHON aux raisins ivres de Rhum	8.50€
«NOTRE GROS» PROFITEROLE au chocolat chaud et sa glace Vanille Madagascar	8.50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF au coeur fondant et glace lait d'amande	8.50€
BRIOCHE FAÇON «PAIN PERDU» Glace et coulis de caramel beurre salé	8.50€

Crêpes Party



SUCRE	3.80€
NUTELLA®, CHANTILLY, CHOCOLAT OU CONFITURE Fraise ou abricot	4.90€
OREO® Glace Oréo®, brisures d'Oréo®, chocolat chaud, chantilly	7.40€
COOKIES Glace rocher, brisures de cookies, sauce chocolat, chantilly	7.40€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, chocolat chaud, chantilly	7.40€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, chantilly	7.40€
FLAMBÉE AU «GRAND MARNIER»	8.50€
GARDEN ICE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.40€



OFFRE VALABLE
DE 15H À 18H

Le Temps des Plaisirs glacés

Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de 3 BOULES 6.90€

PARFUMS AU CHOIX

Sorbets :

Fraise Senga, Citron vert, Framboise, Ananas, Chocolat noir, Fruits de la passion impérial

Crèmes glacées :

Café expresso Guatemala, Rocher, Caramel beurre salé, Oréo®, Lait d'amande, Vanille Madagascar

Coupes CLASSIQUES 8.50€



CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café expresso Guatemala, un trait de café expresso, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, chantilly

BANANA SPLIT

Glace vanille Madagascar, sorbet chocolat et fraise Senga, banane, chocolat chaud, chantilly

MATHIEU
TEISSEIRE
Fondéur en 1937

L'offre de L'APRÈS-MIDI - DE 15H À 18H -

UN COCKTAIL TEISSEIRE OFFERT
POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

Garden's CRÉATIONS



9.50€

GARDEN AMARENA

Glace vanille Madagascar, lait d'amande, coulis de cerise Amarena, chantilly, cerise Amarena

GARDEN ORÉO®

Glace Oréo®, brisure d'Oréo®, chocolat chaud, chantilly

GARDEN ROCHER

Glace Rocher, sorbet chocolat noir, coulis caramel au beurre salé, noisettes, chantilly

GARDEN CARAMEL

Glaces caramel beurre salé et vanille Madagascar, coulis caramel beurre salé, chantilly

GARDEN COOKIES

Glaces vanille, rocher, sorbet chocolat, sauce chocolat chaud, brisures de cookies, chantilly

GARDEN NUTELLA®

Glaces vanille Madagascar et rocher, Nutella®, noisettes, chantilly

L'offre de
**L'APRÈS
MIDI**
- DE 15H À 18H -

UNE BOISSON
CHAUDE OFFERTE

POUR UNE PATISSERIE
ACHETÉE