

LES APERITIFS

Ricard (2cl)	4.00	Américano (15cl)	10.00
Martini rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl)	7.00
Muscat, Suze, Porto rouge ou blanc (6cl)	5.00	Whisky (4cl) +soft	8.00
Kir royal (12cl)	11.00	Coupe de champagne	
Kir pétillant (12cl)	8.00	Veuve Clicquot (12cl)	13.00
Kir vin blanc (12cl)	5.50	Louis Varancy (12cl)	10.00

Sélection de whisky (4cl) au bar de 8.00 à 20.00

LES COCKTAILS

Le Ôjardin <small>Citron vert, menthe, purée de pêche, jus de pomme, prosecco, sirop de curaçao</small>	9.00	Bora bora <small>Rhum, goyave, jus d'ananas, grenadine</small>	9.00
Pornstar martini <small>Vodka, purée de passion, vanille, shooter de champagne</small>	12.00	Ti-punch blanc ou ambré <small>Rhum, citron vert, sucre de canne</small>	7.00
Gin fizz <small>Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante</small>	9.00	Piña colada <small>Rhum, jus d'ananas, purée de coco, vanille</small>	9.00
Mojito <small>Rhum blanc, menthe fraîche, cassonade, citron vert</small>	10.00	Caïpirinha <small>Cachaça, cassonade, citron vert</small>	8.00
Mojito aux fruits 1 fruit au choix <small>Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion</small>	11.00	Aperol spritz	9.00
Moscow Mule <small>Vodka, citron vert, ginger beer</small>	9.00	Lemon spritz	9.00
		Saint-Germain spritz	10.00
		Spritz à la Rose	10.00

LES MOCKTAILS (30cl)

Virgin mojito <small>Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, limonade</small>	
Virgin mojito aux fruits 1 fruit au choix <small>Fraise, framboise, myrtille, mangue, ananas, passion</small>	
Le Marrachi <small>Citron vert, menthe fraîche, purée de pêche, jus de pommes, limonade, sirop de curaçao</small>	8.00
Cranberry Bliss <small>Jus de cranberry, sirop de pêche, sirop de fraise, jus de citron, perrier</small>	
La vie est belle <small>Planteur des îles, jus de citron vert, grenadine</small>	

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl		25cl	33cl	50cl
St Omer	4.00	6.00	8.00	Monaco	5.00	7.00	9.50
Goudale ambrée	5.00	7.00	9.50	Picon bière	5.00	7.00	9.50
Goudale IPA	5.00	7.00	9.50	Panaché	5.00	7.00	9.50
Goudale ruby	5.00	7.00	9.50	Heineken (sans alcool)	4.50		

Cidre doux ou brut (27,50cl) 4.00 (75cl) 11.00

LES SOFTS

Jus de fruits (25cl) <small>(Ananas, orange, abricot, pomme, tomate, fraise)</small>	4.50	Fanta (33cl)	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	4.50	Oasis (25cl)	4.50
Orangina (25cl)	4.50	Limonade (25cl)	4.50
Ice tea (25cl)	4.50	Diabolo (25cl)	4.70
Schweppes (25cl)	4.50	Perrier (33cl)	5.00
Schweppes agrumes (25cl)	4.50	Vittel (25cl) 3.50 (50cl) 4.50 (1L) 5.50	
		San Pellegrino (50cl) 4.50 (1L) 5.50	

L'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération.
Prix nets

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS

Moment de plaisir	4.50	Verre	12cl	Bouteille	75cl
Saint Chinian AOP bio 	4.50				
Moment de plaisir IGP					
Puech AOP	6.50				

VINS BLANCS

Chardonnay IGP	4.50	25.00
Tariquet VP Gascogne	4.50	25.00
Tariquet Première grives	5.00	28.00
Bourgogne aligoté AOC	5.00	28.00
Petit chablis AOP	6.00	35.00
Chablis AOP		38.00
Meursault AOP		90.00
Viogner bio 		25.00

VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP		20.00
Bordeaux 1er côtes de Blaye AOP		23.00
Brouilly AOP		28.00
Saumur Champigny	5.00	26.00
Pinot Noir IGP	5.50	26.00
Pic Saint Lou AOC	7.00	38.00
Lussac Saint Émilion AOP	6.00	32.00
Croze Hermitage AOP		38.00
Sancerre rouge AOP		45.00

CHAMPAGNES

Veuve Cliquot AOP		90.00
Veuve Cliquot AOP magnum (1,5L)		220.00
Louis Varancy Brut AOP		60.00
Ruinart Blanc de Blancs AOP		130.00

L'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération.
Prix nets

Conception graphique : Ph. Merlot

FACEBOOK
Ôjardin
INSTAGRAM
o_jardin_hortillonage

Saison 2024 2025

NOS ENTRÉES

Planche mixte (2 à 3 personnes) charcuterie, Reblochon, Comté, Saint-Maur	23.00
Planche tapas beignets de calamars, accras de morue, sticks de mozzarella, oignons rings	23.00
Foie gras de canard & chutney de figues	16.00
Ficelle picarde	11.00
Œuf cocotte lardons (crème, lardons, champignons) 10.00 ou aux 2 saumons frais et fumés	12.00
Escargots	par 6 – 9.00 ou par 12 – 17.00
☑ Soupe de potimarrons et châtaignes	8.00
Salade de gésiers et vinaigre de framboises	11.00
Tartare de saumon, pomme granny Smith, aneth et citron	11.00
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel	12.00
Terrine de canard	9.00
Saumon fumé et blinis, crème à l'aneth	14.00

NOS PLATS

Bavette sauce au poivre, frites et salade	18.00
Entrecôte 300g sauce au bleu, frites et salade	28.00
Souris d'agneau au miel et thym, purée de pommes de terre maison	25.00
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison	19.00
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille	18.00
Aiguillettes de poulet sauce forestière, frites	19.00
Magret de canard à l'orange et à la cannelle, légumes	24.00
☑ Ravioles aux 4 fromages, sauce au bleu	19.00

NOS BURGERS

Burger Ô Jardin	simple 19.00 - double 23.00
Burger montagnard	simple 21.00 - double 25.00
Blue cheese	simple 20.00 - double 24.00
☑ Végé burger	simple 18.00 - double 22.00
Fish burger	simple 21.00 - double 25.00

Nos burgers sont servis avec des frites

NOS PLATS DE GRAND-MERE

Blanquette de veau à l'ancienne, riz	19.00
Langue de boeuf sauce à la tomate et cornichons, purée de pommes de terre maison	19.00
Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeur	20.00

CÔTÉ MER

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et citron frites et salade	19.00
Fish and chips, frites	18.00
Pavé de saumon sauce au beurre blanc et riz	20.00
Dos d'églefin, wok de légumes et bouillon thai	23.00
Choucroute de la mer (Moules, crevettes, cabillaud, saumon, haddock fumé et beurre blanc)	26.00

CÔTÉ MONTAGNE

Nos fromages proviennent de la fromagerie *Planchon*

Raclette aux 3 parfums (Ail des ours, nature et fumée, assortiment de charcuteries, de pommes de terre et de salade verte)	26.00
Raclette à la truffe (Assortiment de charcuteries, de pommes de terre et de salade verte)	34.00
Fondue bourguignonne, pommes de terre sautées et salade verte	24.00
Fondue savoyarde, assiette de charcuterie et salade verte	25.00
Fondue savoyarde à la truffe (Pommes de terre sautées et salade verte)	29.00
Pierrade terre et mer (Saumon, cabillaud, crevettes, Saint-Jacques, boeuf, blanc de poulet, magret de canard, pommes de terre sautées et salade verte)	27.00
Tartiflette, salade verte	19.00

Supplément raclette aux 3 parfums (250g)	15.00
Supplément raclette à la truffe (250g)	20.00
Supplément viande ou poisson (250g)	15.00

MENU ENFANT 13.00

Steak haché ou nuggets de volaille, frites ou légumes de saison
Les douceurs sucrées : Esquimaux, crêpes au sucre ou nutella

Boisson 25cl
(jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, coca-cola)

NOS SALADES

Le poke bowl saumon ou poulet pané 19.00
Riz, saumon ou poulet pané, mangue, avocat, concombre, carotte, chou rouge, edamames et sauce poke

☑ **Le poke bowl végé 17.00**
Riz, mangue, avocat, concombre, carotte, chou rouge, edamames et sauce poke

La caesar 18.00
Romaine, parmesan, oeuf dur, croûtons, poulet pané et sauce César

La montagnarde 18.50
Jambon fumé, chèvre chaud, pommes de terre sautées

La périgourdine 20.00
Foie gras, gésiers, terrine de canard, magret fumé

MENU À 35 EUROS

Entrées

Ficelle picarde
Œuf cocotte lardons ou deux saumons frais et fumés
Escargots x6
Salade de gésiers et vinaigrette de framboises
Tartare de saumon
Saumon fumé et blinis, crème à l'aneth (Supp 4 euros)
Foie gras de canard & chutney de figues (Supp 5 euros)
Os à moelle
Terrine de canard
☑ Soupe de potimarrons et châtaignes

Plats

Burger Ô jardin, frites
☑ Burger Végétarien, frites
Bavette, sauce au poivre, frites
Aiguillettes de poulet, sauce forestière et frites
Souris d'agneau au miel et thym, purée de pommes de terre maison (Supp 5 euros)
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne et purée de pommes de terre maison
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille
Pavé de saumon sauce au beurre blanc et riz
Fish and chips, frites
Blanquette de veau à l'ancienne, riz
Langue de bœuf sauce à la tomate et cornichons, purée de pomme de terre maison
Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeur
☑ Ravioles aux 4 fromages sauce au bleu
Magret de canard à l'orange et cannelle, pommes de terre grenaille et légumes

Desserts

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Pain perdu, crème anglaise et glace vanille
Crème brûlée
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille
Tiramisu à la crème de marrons
Rabote caramel beurre salé, glace vanille
Café gourmand (Supp 2 euros)
Duo de fromages, Reblochon et Saint-Maur

Prix nets

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages et salade verte (Saint maur, reblochon, comté) 12.00

NOS DESSERTS

Tarte aux myrtilles	12.00
Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow	13.00
Baba au rhum, glace rhum raisin	9.00 avec shooter de rhum
Tiramisu à la crème de marrons	10.00
Tarte tatin, glace vanille	9.00
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	8.00
Pain perdu brioché, glace vanille	9.00
Crème brûlée	9.00
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud	9.00
Moelleux chocolat, crème anglaise et glace vanille	10.00
Rabotte picarde caramel beurre salé, glace vanille	10.00
Café gourmand	12.00
The gourmand	12.00

NOS GLACES

1 boule : 3.00 / 2 boules : 5.50 / 3 boules : 6.50

Glaces :

vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco, yaourt, café.

Sorbet :

framboise, cassis, mangue, citron jaune, pêche, passion.

Dame blanche	8.50
Chocolat ou café liégeois	8.50
Colonel (sorbet citron et vodka)	9.00

Supplément chocolat chaud ou crème fouettée 1.50

LES CHAUDS

Expresso	2.30		
Café allongé	2.50	Cappuccino	4.00
Grand café	4.50	Décaféiné	2.00
Café crème	2.80	Thé	4.00
Grand crème	5.00	Infusion	4.00
Chocolat chaud	4.00	Irish coffee	9.00

LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier (4cl)	7.00
Eau de vie de poire, Mirabelle, Framboise (4cl)	7.00
Get 27, Get 31 (4cl)	7.00
Bailey's (4cl)	7.00
Limoncello (4cl)	7.00

BALADE EN BARQUE

VISITE GUIDÉE (MOTEUR)
ADULTE : 12.00 ADO (13-17 ans) : 8.00
ENFANT (5-12 ans) : 6.00
(Gratuit pour les moins de 4 ans)

de novembre à mars, selon la météo
et sur réservation

APÉRO BARQUE

À PARTIR DE
40.00 PAR PERSONNE