



Le Jardin Privé

LA CARTE by Jonathan Brandouy

Du lundi au dimanche // 12h-14h30 / 19h-22h30

From Monday to Sunday // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

ENTRÉES STARTERS

Corolle de courgettes rôties
& chèvre cendré **11**

Roasted zucchini & goat cheese corolla

Ceviche de dorade au piment d'espelette,
Gel ananas et salicorne **13**

Sea Bream Ceviche with chilly,
pineapple gel & pickleweed

Crèmeux de cèpes,
Ris de veau croustillant **14**

Penny bun velvety & Crispy sweetbread

PLATS MAIN COURSES

Noix d'entrecôte Normande,
Pommes Gabriel au thym-citron **23**

Sirloin steak from Normandie,
Lemon-thyme potatoes

Maigre de ligne,
Déclinaison de chou au miel & vanille Bourbon **20**

Shade fish,
Cabbage declination, Honey & Bourbon vanilla

Volaille Tandoori, Pak choï braisé,
Condiment coriandre et piment **21**

Tandoori poultry, roasted Pak choï,
Seasoning coriander & hot pepper

DESSERTS by Sarah Ifrah Ohana

Millefeuille Vanille Caramel **11**
Vanilla and Caramel Millefeuille

Tarte figue/miel/pécan Fig/honey/pecan tart **10**

Chocolat/Noisette/Café Chocolate/Hazelnut/Coffee **11**

POUR LES GOURMANDS

Du lundi au dimanche // 12h-22h30

From Monday to Sunday // 12pm to 10:30pm

Salade César **21**
Caesar Salad

Trio de tomates anciennes et straciatella **21**
Tomatoes & Straciatella salad

Burger Bio de Bœuf Black Angus **23**
Organic Black Angus Beef Burger

Burger Fish and Chips **21**
Fish and Chips Burger

Croque-Monsieur au comté et frites **17**
Toasted ham and cheese sandwich & French fries

Planche Mixte **17**

Pizza à la truffe Truffle Pizza **18**

MENU ENFANT KIDS MENU


Plat + dessert + boisson **14€**

Main course + dessert + beverage

Pour plus d'informations, **suivez-nous**
sur nos réseaux sociaux

 lejardinpriveparis.com

 [@jardinprive.paris](https://www.instagram.com/lejardinprive.paris)

 [Novotel Paris Les Halles](https://www.facebook.com/lejardinpriveparis)



Click & Collect

NOS BOISSONS

	14cl	37.5cl	75cl
CHAMPAGNES			
Laurent Perrier Millésimé 2008			120€
Laurent Perrier « La Cuvée »	15€	45€	85€
Laurent Perrier rosé	18€		95€
VINS ROUGES			
Bordeaux – Médoc – Château Lacombe Noillac	10€	25€	49€
Loire - Bourgueil, Domaine de la Chanteleuserie	7.5€		30€
Bourgogne - Mercurey, Domaine Michel Juillot	13.5€		65€
Languedoc – Château de l'Engaran, Sainte Cécile	8.5€		41€
VINS BLANCS			
Loire - Sancerre, Domaine les Collinettes	12.5€		60€
Bourgogne - Chablis, Domaine Gautheron	13€	32€	62€
Pays d'Oc - Viognier	6€		29€
Rhône - Condrieu, Domaine Gaillard			110€
VIN ROSÉ			
Côtes de Provence, « M de Minuty »	10€		49€
BIÈRE BOUTILLE			
1664 Blonde / Hapkin Blonde / Desperados			8€
Heineken (0% alcohol)			6.5€
Grimbergen blanche / Grimbergen ambrée / Lagunitas IPA			8€
Cidre ou Poiré – Fils de Pomme			7€
BIÈRE PRESSION			
	25cl		50cl
Heineken	5€		9€
Adnams Ghost Ship IPA	4.5€		8.5€
Mort Subite Blanche	5€		9€
Monaco / Panaché / Picon	5€		9€
APÉRITIFS			
Ricard, Pastis 51 (2cl) / Martini Bianco ou Rosso, Campari, Aperol (6cl)			7€
Porto rouge Tawny (6cl)			8€
Kir (14cl) / Kir royal (14cl) (<i>choix de crème : cassis, mûre, pêche</i>)			9€ / 16€
SPIRITUEUX			
			4cl
Tequila Olmeca Blanco / Téquila Patrón Silver			11€ / 15€
Cachaça Sagatiba			11€
Gin Gordon's London Dry / Gin Bombay Sapphire / Gin Hendrick's			10€ / 12€ / 14€
Vodka Eristoff / Vodka Absolut / Vodka Grey Goose			10€ / 12€ / 14€
Rhum Dillon blanc / Brun			11€
Rhum Havana Club 3 ans / Anejo Especial			11€ / 14€
Rhum Don Papa / Rhum Zacapa 23 ans Solera			14€ / 15€
Supplément soft			4€

WHISKIES**4cl****Blended**

J&B Rare	10€
Clan Campbell	10€
Chivas regal 12 ans	13€

Single mat

Oban 14 ans	14€
-------------	-----

Isle of Islay

Lagavulin 16 ans	14€
------------------	-----

Scotch whisky

Haig Clubman	14€
Talisker	14€

Irish

Jameson	11€
---------	-----

Single mat

Bulleit Bourbon	12€
Highland Aberlour	13€

Tennessee

Jack Daniel's	11€
---------------	-----

Rye

Bulleit Rye	13€
-------------	-----

DIGESTIFS / LIQUEURS**4cl**

Cognac Rémy Martin VSOP / XO	14€ / 18€
Armagnac Château de Laubade VSOP / Hors d'âge	11€ / 12€
Calvados Drouin	11€
Eau de vie - Poire Williams	11€
Eau de vie - Mirabelle	11€
Rubis (Eau de vie de grain)	12€
Get 27 / Get 31	10€
Baileys / Drambuie	10€
Fernet Branca	10€
Amaretto / Cointreau	10€
Soho / Malibu	10€
Saint Germain / Grand Marnier / Chambord	12€

NOS COCKTAILS

LES CLASSIQUES - 13 €

Americano *Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse*

Black Russian *Vodka, Liqueur de café*

Caïpirinha *Cachaça, Citron vert, Sucre de canne, Cassonade*

Caïpiroska *Vodka, Citron vert, Sucre de canne, Cassonade*

Cosmopolitan *Vodka, Triple sec, Jus de citron vert, Jus de cranberry*

Espresso Martini *Vodka, Sirop de vanille, Café, Liqueur de café*

Grog (14 €) *Rhum, Jus de citron jaune, Infusion tilleul, Miel*

Irish Coffee (14 €) *Whisky irlandais, Café, Sucre de canne, Crème sucrée*

Long island iced tea (17 €) *Gin, Téquila, Rhum, Vodka, Triple sec, Jus de citron jaune, Cola*

Margarita *Téquila, Jus de citron vert, Triple sec*

Mojito *Rhum, Sucre de canne, Cassonade, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse, Angostura*

Negroni *Gin, Campari, Vermouth rouge*

Sex On The Beach *Vodka, Crème de pêche, Liqueur de framboise, Jus d'ananas, Jus de cranberry*

Piña Colada *Rhum, Jus d'ananas, Crème de coco*

Spritz *Apéritif sucré aux agrumes, Prosecco, Eau gazeuse*

White Russian *Vodka, Liqueur de café, Crème*

LES CRÉAS - 12,50 €

Le JJ *Liqueur de litchi, Triple sec, Sirop de fraise, Jus de citron vert, Thé Rooibos à la Vanille Bourbon*

Mezcal Sour *Mezcal, Jus de citron vert, Sucre de canne, Blanc d'œuf, Angostura*

Peach On The Beach *Apéritif de vin à la pêche, Jus de citron jaune, Gin, Crème de pêche, Thé noir Marco polo*

Rosemary *Porto blanc, Gingembre, Romarin, Tonic, Folle envie*

LES MOCKTAILS - 8,50 €

Afterglow *Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop de grenadine*

Freshness *Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, Jus d'orange, Jus de citron vert, Sirop de vanille*

Mango Sparkle *Jus de mangue, Jus de pomme, Schweppes agrume, Infusion verveine*

Rozana *Jus de cranberry, Jus de pomme, Thé rooibos à la vanille bourbon, Jus de citron vert*

Virgin Mojito *Sucre de canne, Cassonade, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse*

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	100cl
Evian, Haute-Savoie (<i>plate, still</i>)	4€	4.5€	6€
Saint-Georges, Corse (<i>plate, still</i>)		5.5€	7.5€
Badoit, Auvergne (<i>gazeuse, sparkling</i>)		4.5€	6€
Orezza, Corse (<i>gazeuse, sparkling</i>)		5.5€	7.5€

Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche) 0.50€

SODAS

Coca-Cola / Cherry / Zéro, Fanta orange, Sprite (33cl), Perrier	6.5€
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Fuze Tea (25cl)	6€
Red Bull (25cl)	7.5€

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT (33cl)

Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pomme, Fruits de la passion, Tomate 7.5€

JUS DE FRUITS FRAIS (24cl)

Citron Jaune ou Vert (<i>avec son Evian 33cl</i>)	8€
Orange, Pamplemousse	8€
Mix (<i>3 jus au choix : orange, pamplemousse, citron vert ou jaune</i>)	10€

CAFÉ & CHOCOLAT VALRHONA & THÉ

Expresso, Café allongé	3.9€
Noisette	4€
Double expresso	6€
Cappuccino, Latte, Café frappé	6.5€
Café viennois	6.5€
Chocolat chaud	6.5€
Chocolat viennois	7€
Verre de lait	4€
Thé Noir (<i>Ceylan, Darjeeling, Marco Polo, Chandernagor</i>)	7€
Thé Vert (<i>Sencha, Genmaicha, Hoji, Menthe, Jasmin, Earl Grey</i>)	7€
Infusion (<i>Chamomilla, Tilia Argentea, Verbena Citrodora, Rouge Bourbon</i>)	7€

Supplément sirop (vanille, orgeat, chocolat, caramel) 0.50€