



## 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

Velouté de butternut,  
châtaignes rôties & chantilly parmesan **11**  
Butternut velvety,  
roasted chestnuts & parmesan whipped cream

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

Poire/Vanille Pear/Vanilla **11**

Tarte Choco Passion Chocolate & Passion fruit 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

Tarte fine, chou, betterave & salade d'endives rouges **19**  
Cabbage, beetroot pie & red endives

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](http://lejardinpriveparis.com)

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

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



**Click & Collect**

## NOS BOISSONS

### CHAMPAGNES

	14cl	37.5cl	75cl
Laurent Perrier Millésimé 2008			120€
Laurent Perrier « La Cuvée »	15€	45€	85€
Laurent Perrier rosé	18€		95€
Tsarine Brut Premium			80€
Prosecco	11€		55€

### VINS ROUGES

Bordeaux - Médoc – Château Lacombe Noaillac	10€	25€	49€
Loire - Bourgueil, Domaine de la Chanteleuserie	7.5€		30€
Bourgogne - Mercurey, Domaine Michel Juillot	13.5€		65€
Rhône - Grignan les Adhémar	7€		30€

### 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 / Ciney Blonde / Hapkin Blonde / Desperados			8€
Heineken (0% alcohol)			6.5€
Grimbergen blanche / Grimbergen ambrée / Lagunitas IPA			8€
Cidre Bio Sassy l'Angélique			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) (choix de crème : cassis, mûre, pêche)	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€

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 10€

Saint Germain / Grand Marnier / Chambord 12€

## NOS COCKTAILS

### LES CLASSIQUES - 14 €

Americano *Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse*

Apérol Spritz *Apérol, Prosecco, Eau gazeuse*

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

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

Grog (15 €) *Rhum, Jus de citron jaune, Infusion tilleul, Miel*

Irish Coffee (15 €) *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*

Rusty Nail *Whisky, Drambuie*

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

Passion Star Martini (15 €) *Champagne, Vodka, Jus de passion, Sirop de vanille*

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

### LES CRÉAS - 12,50 €

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

Mango Mezcal *Mezcal, Curaçao bleu, Jus de citron vert, Sucre de canne, Jus de mangue*

Le M *Rinquinquin, Jus de citron jaune, Vodka, Jus de pêche, Jus de Cranberry, Sucre de canne*

Rosemary *Porto blanc, Gingembre, Tonic*

### LES MOCKTAILS - 9 €

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*

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

<b>EAUX MINÉRALES</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
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€
<i>Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche)</i>			0.50€
<b>SODAS</b>			
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€
<b>JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT (33cl)</b>			
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pomme, Fruits de la passion, Tomate			7.5€
<b>JUS DE FRUITS FRAIS (24cl)</b>			
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€
<b>CAFÉ &amp; CHOCOLAT VALRHONA &amp; THÉ</b>			
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, Chaï 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€
<i>Supplément sirop (vanille, orgeat, chocolat, caramel)</i>			0.50€