

meNU



Gault & Millau

Du mardi au samedi midi

Du jeudi au samedi soir

04 68 47 80 91 - 06 48 48 68 60

www.lejardinenville.fr - contact@lejardinenville.fr

À partager

Planche de charcuteries Catalanes

Catalan Charcuterie plater

Jambon Serrano, chorizo, fouet Catalan, saucisson, radis, tomates et tartines du moment
Serrano ham, chorizo, Catalan fouet, cured sausage, radishes, tomatoes and crostinis of the day

14€

Veggie

Buddha Bowl ou Dominique

18€

Les entrées

Le mille-feuille du jardin

Garden's mille-feuille

À la betterave artisanale cuite au feu de bois, avec mozzarella et avocat... Ou à la tomate du jardin avec mozzarella et tapenade noire relevé de basilic selon la période

Wood-fired roasted beetroot, mozzarella and avocado... Or tomatoes from our garden, mozzarella and tapenade with some basil notes

12€

Tartines chaudes aux deux chèvres

Warm Goat's cheese bruschettas

Sur mesclun de salade, fruits frais et fruits secs, tartines chaudes aux deux chèvres de Matthieu Bouette

Mixed salad leaves, goat's cheese bruschettas, fresh fruits and nuts

13€

Tartare de thon à ma façon

Tuna tartare and it's fresh salad

(Selon arrivage / when available)

13€

Foie gras maison... une spécialité d'Alban

Foie Gras Maison... Alban's speciality

Mesclun de salade, croustillant de campaillette, confiture de figue, foie gras

Foie gras, mixed leaves, little toasts and fig jam

16€

Le duo : anchois blancs - supions grillés

Duo of anchovy, grilled baby cuttlefish

Petits anchois blancs, supions grillés persillés

Marinated anchovies, grilled baby cuttlefish

13€

Velouté du moment et ses copeaux de parmesan

Soup of the day and shavings of parmesan

Potiron, butternut, champignons...

Pumpkin, butternut, mushrooms...

(Selon arrivage / when available)

11€

Salade du jour

Salad of the day

Au grès du marché et du potager

Depending on what's available from the market and vegetable garden

11€

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Lunch only tuesday to friday

Les grandes complètes

Grande assiette de l'entrée au dessert accompagnée d'une tarte du jour au choix ou Diet

Starter to dessert in a large platter, choice of savoury tart or Diet

18€

La formule Bistro du midi

Entrée + plat du jour + dessert du jour + verre de vin du pays

Formule Bistro du midi avec entrecôte ou côte de veau + 6 €

Starter, main and dessert of the day, glass of house wine with real chop or Rib steak + 6€

19€

La formule Bistro light

(selon le plat du jour)

Entrée + plat du jour / ou plat du jour + dessert

Formule Bistro light avec entrecôte ou côte de veau + 6 €

Starter + main or main + dessert of the day

16,50€

Entrée du jour / Starter of the day

Plat du jour / Main dish of the day

Dessert du jour / Dessert of the day

Verre de vin du pays / Glass of house wine

5,50€

12,50€

5,50€

2,50€

Les Vins

ROUGES - 75 cl -

Riussanelle (sur le fruit) 13,5° 23€/5€
Minervois Château de Rieux - AOP - Emmanuel De Soos - Syrah 40%, Carignan 30%, Cinsault 30%

Les Jamelles 12° 22€/4€
Malbec - Cépage rare - Malepère
Ouest Audois - Fruits rouges acidulés

L'Art de vivre -
Château l'Hospitalet 15° 27€/6€
Côteaux du Languedoc La Clape - G.Bertrand - Syrah / Mourvèdre / Grenache

Les Pépieux - Plô Roucarels 14° 29€
Vin de pays de la Cité de Carcassonne - Julia & Julien Gil - Carignan / Syrah - Elevé en fût de chêne

Pinot Noir, réserve spéciale 13° 26€
Vin de pays d'Occ - Gérard Bertrand

Les Petites rangées 13,5° 28€
AOP Cabardès
Syrah et merlot - Domaine de Cazaban

Cuvée n°3 Castelmaure 14,5° 35€
Corbières - AOP - Le meilleur de Castelmaure

Pompadour- Castelmaure 14° 28€
Corbières - AOP - l'équilibre

Villemajou 15° 30€
Corbières AOC- Gérard Bertrand, élevé en barrique - une valeur sûre (entre Carcassonne et Narbonne)
Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Saint-Alix - La Sapinière 13,5° 27€
Malepère AOP - Fût de chêne - Grenache, Merlot - Belle complexité avec arômes de cassis et de grotte.

1/2 Minervois, 1/2 Corbières 17€

BLANCS - 75 cl -

Vioignier 12,5° 21€
Gérard Bertrand - Cuvée spéciale - IGP Pays D'Occ

Morillon 14° 27€/16€
Vin de pays de l'Aude (Limoux) - Une recette de Jeff Carel, révélation audoise

Toques et Clochers 13° 28€
Le Chardonnay de Limoux - plébiscité Haute Vallée

Domaine Antech 13° 22€
Chardonnay Limoux Vin Pays d'Occ

Pinot Gris 14° 24€
Cité de Carcassonne - Domaine La Mijane
Jaune pâle à reflets rosés - Notes subtiles d'aubépine et agrumes

ROSÉS - 75 cl -

Grès Blanc 12,5° 21€
Vin de Pays d'Occ - Gérard Bertrand - Grenache gris, vin élégant subtil et vif

Rosé de la Sapinière 13,5° 22€/4€
Rosé clair, le « rosé » des carcassonnais ! - Malepère AOP - Assemblage de 4 cépages
Cabernets, Merlot, Grenache

Les Jamelles 12,5° 21€/4€
Cinsault rosé - Pays d'Occ - Rosé fraîcheur - fruité, notes bonbon

Arpège 13° 23€
Château La Mijane - AOP Cabardès
Merlot - Grenache - Syrah
Rose pâle brillant, note de pêche blanche

Côte Viande

Toutes nos viandes sont origine France Sud-Ouest - Viande de boucherie
Selon l'arrivage (Charolaise - Limousine - Aubrac - Gasconne - Race à viande, origine France)
Accompagnement petits légumes épicés et pommes au four
All our meats come from south west of France and are sourced from our butcher
All from French breeds (Charolaise, Limousine, Aubrac or Gasconne) we served them with vegetables and roasted potatoes

Côte de veau élevé sous la mère

Milk fed veal chop, by weight

Façon mamie à l'ail cramat

Grannie style, fried garlic clove

20€

Entrecôte fermière

Rib steak

20€

L'émincé de Magret de canard

Sliced duck breast

18€

Les côtelettes d'agneau au thym du jardin

Lamb chops and fresh thyme

19€

Le tout canard, toutes les saveurs du canard sur la planche

The duck platter and all it's different flavours

Cuisse de canard confite, aiguillettes de canard, magret de canard, jambon de magret séché et foie gras

Confit duck leg, seared fillets and breast, cured breast and foie gras

22€

Tartare de Bœuf

Beef tartare

Et ses préparations (câpres, petits oignons, sauces, etc.)

And it's condiments (capers, shallots, sauces, etc.)

18€

Rognons de Veau (selon arrivage)

Veal Kidneys

À la crème ou persillés

Mustard sauce or with persillade

18€

Côte Poisson

Nous vous proposons 1 ou 2 poissons par jour selon arrivage (poisson frais).

Depending on availability we'll offer one or two fresh fish per day

Poisson entier Loup, Daurade au four et St Pierre

Whole roast fish - Seabass, Daurade or John Dory

20€

Thon snacké aux petits pois au wasabi

Wasabi Tuna

Riz blanc, petit pois au Wasabi et sa sauce soja

Steamed rice, Wasabi peas and soy sauce

20€

Dos de Cabillaud en croûte d'herbes et d'épices

Cod in a herb crust and spices seasonal

vegetables

Riz blanc et petite sauce du moment

Steamed rice and sauce of the day

18€

Curry de poisson

Fish curry

Tête à tête Cabillaud - Lieu et sa crème au curry

Cod and Ling and curry sauce

19€

Et les autres selon arrivage

And other fish of the day...

Lotte - St Jacques - Gambas - etc.

Monkfish, Seallops, Gambas, etc.

Desserts

Assiette de fromages AOC 8€

Autour de 3 fromages, salade verte et fruits

Three AOC cheeses, green salad and fruit

Croustillant de fruits frais 8€

Chantilly, Gaufrette craquante sur divers

lits de fruits frais (selon saison)

Layers of fresh fruit, chantilly, Gaufrette

biscuits

Tarte du jour et boule de glace 8€

Tarte citron, poire ou abricot

Lemon, pear or apricot tart and scoop

of ice cream

Café gourmand 8€

Café et ses gourmandises

Selection of different desserts and a coffee

Gâteau au chocolat, fruit et sa boule de glace 8€

Choc cake, fruits and it's scoop of ice

cream

Le tout chocolat ! 8€

Glace au chocolat, gâteau au chocolat,

sauce au chocolat et chantilly

Chocolate icecream, chocolate cake, chocolate sauce and chantilly

Le dessert Poire/Vanille/Chocolat 8€

Paires fraîches, glace vanille et sauce au

chocolat

Fresh pear, vanilla ice cream and chocolate sauce

Et le dessert du jour 8€

Chantilly supplement

1€

Glaces artisanales, la boule 3€

Artisanales, sans colorant, sans additifs

Artisan ice cream, no preservatives or

artificial colorings added

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Tous nos prix sont TTC. Service compris.

Sans oublier les plateaux à emporter, à composer avant 11h / 19h à partir de 20€