

MENU

Le Jardin en Ville

Automne 2019

Restaurant - Boutique - Exposition

Depuis 1853, (et même avant soyons fous...), la famille (très important la famille !), les amis, les amis du quartier, et le visiteur (très important aussi le visiteur !), même si ce n'est qu'une fois, une seule, même s'il ne revient pas (on ne fait pas Shanghai-Carcassonne tous les jours), on se retrouve au Jardin en Ville, suite de la ferme maraichère qui a fait les beaux jours de Carcassonnais Place Carnot. Oui, en 2008, l'activité maraichère a fait place à un concept store entièrement relooké à la manière de Michèle et Alban. Côté store, brocante, mobilier design imaginé par Alban, côté fripes et prêt-à-porter par Michèle, se côtoient les objets insolites, ici on stimule, on provoque le coup d'œil. Côté restauration, on émince, on pèle, on découpe, dans la pure tradition de la culture audoise, produits locaux exclusivement, le circuit court n'est pas un vain mot, et chaque fois le biologique l'emporte. On compte sur notre boulanger Manu, notre sélection de la mer par la maison Beuron, les chèvres de Matthieu (à Fajac en Val), notre boucher Christian et son fils Benoit pour nous proposer des races à viandes élevées en pâturage et Léon (vous ne connaissez pas les asperges, les abricots les cerises de Léon de Caunes ?). Une cuisine efficace, généreuse par Michèle basée sur les recettes de saison, combien de saisons dans l'année 4 ? 6 ? Il y a toujours une saison pour un légume, un poisson, alors on s'adapte, et toujours dans un seul but, vous régaler et se faire plaisir.

Le Jardin en Ville c'est aussi une boutique de décoration, de prêt-à-porter féminin, nos artistes du moment, mobilier, mobilier sur mesure, brocante, bagagerie et conseils déco.



Ever since 1853, and even before then (let's go crazy!), family (very important), friends, neighbours and passers by (also very important, the visitors!), find themselves at Jardin en Ville, even if only once and never to return (we don't do Shanghai-Carcassonne every day...). Yes, because in 2008, our family farm gave way to a store/restaurant entirely revamped by Michèle and Alban. Concept store, flea market and design furniture by Alban, all clothing, second-hand and new, by Michèle. Rubbing shoulders with unusual objects, we like to stimulate your senses. In the restaurant we peel, chop, and cook in the pure tradition of the Audoise culture. Using local products exclusively, the short circuit is not an empty word and organic is more present than ever before. We count on Manu for our artisan bread, the house Beuron for our seafood, Matthieu's goats (in Fajac

en Val) for some cheese, our butcher Christian and his son Benoit for their grass fed high quality meats and Léon (who doesn't know Léon from Caunes-Minervois?) for the asparagus, apricots and cherries.

An efficient, generous and seasonal cuisine by Michèle. How many seasons in a year? 4? 6? There is always a season for a vegetable, a fish, and so we adapt, always with the purpose that you feast and have fun.

And if you're tempted by a little stroll, do visit our temporary exhibition and decorative arts and clothes boutique upstairs.

L'ÉCHO

Dans un souci écologique, nous allons produire nos propres eaux, plates et pétillantes, filtrées et gazéifiées sur place. Dans cette nouvelle aventure, nous sommes accompagnés par **PUREZZA**



EXPO

DISSAC

Retrouvez l'exposition *Evolution* de Patrice Dissac jusqu'au 15 octobre au Jardin en Ville.



À PARTAGER

Planche de porc noir de Bigorre pour 1 pers. 12€ / pour 2 pers. 20€
Pan con tomate et porc noir de Bigorre
Tomato toasts and Bigorre's black ham

Olives Lucques..... 3€



LES ENTRÉES

Le mille-feuille du jardin 12€

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

Carpaccio de courgette à l'huile de truffes 12€

Courgette carpaccio with truffle oil

Carpaccio de courgette, huile de truffes, copeaux de parmesan et noisettes grillées

Courgette carpaccio, truffle oil, parmesan and roasted hazelnuts

Tartare de thon à ma façon 16€

Tuna tartare

(Selon arrivage / when available)

Foie gras maison... une spécialité d'Alban 16€

Handmade Foie Gras... Alban's speciality

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

Foie gras, mixed leaves, little toasts and fig jam

Coquillages (coques, palourdes ou tellines) persillées au Muscat de Saint Jean 13€

Cockles or small clams, parsley and Muscat de Saint-jean

(selon arrivage / depending on availability)

Tartines chaudes aux deux chèvres..... 13€

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



UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Les grandes complètes..... 18€

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

La formule Bistro du midi 19€

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

(avec entrecôte ou côte de veau + 6 €)

Starter, main, dessert of the day, and a glass of house wine

(with steak or veal chop + 6€)

La formule Bistro light 16,50€

(selon le plat du jour)

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

(avec entrecôte ou côte de veau + 6 €)

Starter + main or main + dessert of the day

(with steak or veal chop + 6€)

Entrée du jour / *Starter of the day* 5,50€

Plat du jour / *Main dish of the day* 12,50€

Dessert du jour / *Dessert of the day* 5,50€

Verre de vin du pays / *Glass of house wine* 2,50€

CÔTÉ 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 local 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 20€

Milk fed veal chop, by weight
Façon mamie à l'ail cramât
Grannie style, with a fried garlic clove

Entrecôte fermière 21€

Rib steak

Les côtelettes d'agneau au thym du jardin 19€

Lamb chops and fresh thyme

Le tout canard, toutes les saveurs du canard sur la planche 22€

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

L'émincé de Magret de Canard 18€

Sliced duck breast
Ou le Marget à l'asiatique selon arrivage

Tartare de Bœuf ou « Spécial Yves » 18€

Beef tartare
Et ses préparations (câpres, petits oignons, sauces, etc.)
And it's condiments (capers, shallots, sauces, etc.)

Rognons de veau (selon arrivage) 18€

Veal Kidneys
À la crème ou persillés
Mustard parsley sauce

Supp. accompagnements 3€

Extra sides

PLATEAUX REPAS

Les prix s'entendent service et toutes taxes comprises.
*Produits congelés de première qualité.

Nous vous prions de nous informer de vos allergies dès votre arrivée. Prix TTC : service compris. Nos amis les bêtes : nous les acceptons à votre demande s'ils sont sages, propres, silencieux et attachés au pied de leur maître. Nous acceptons les règlements par carte bancaire, chèque, espèces et tickets restaurant.
Please let us know in advance of any allergies you might have. Price has all taxes included. Pets are welcome if on a lead. They must be well behaved, clean and quiet. We accept payments by card, cheques, cash and tickets restaurant. Lunch service hours 12h to 15h. Dinner service hours 19h to 24h.

CÔTÉ 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

Dos de Cabillaud en croûte d'herbes 18€

Cod in a herb and spices' crust
Riz blanc et petite sauce du moment
Steamed rice and sauce of the day

Thon snacké aux petits pois au wasabi 20€

Seared Tuna
Riz blanc, petit pois au Wasabi et sa sauce soja
Steamed rice, Wasabi peas and soy sauce

Gambas sauvages 18€

Wild prawns
Six Gambas sauvages*
*Six wild prawns**

Poisson entier 20€ à 25€

Loup ou Daurade cuits au four (selon le poids)
Whole roast fish - Seabass or Seabream



VEGGIE

Buddha Bowl ou Dominique 18€



Pour un déjeuner ou dîner à domicile, ou bureau
Penser à nos plateaux repas à commander avant 11h ou 19h à récupérer sur place...
N'hésitez pas à nous contacter pour composer votre plateau



NOS DESSERTS

Assiette de fromages AOC8€

Fromages affinés, salade verte et fruits
AOC cheeses, green salad and fruit

Tarte du jour et boule de glace8€

Tarte citron, poire ou abricot
Lemon, pear or apricot tart and scoop of ice cream

Gâteau au chocolat, fruit et sa boule de glace8€

Chocolate cake, fruits and it's scoop of ice cream

Glaces artisanales, la boule3€

Artisanales, sans colorant, sans additifs
Artisan ice cream, no preservatives or artificial colorings added per scoop

Toutes nos glaces La Compagnie des Desserts sont certifiées Bio FSSC 22000



Croustillant de fruits frais8€

Chantilly, Gaufrette craquante sur divers lits de fruits frais (selon saison)
Layers of fresh fruit, chantilly, Gaufrette biscuits

Café gourmand8€

Café et ses gourmandises
Selection of our desserts and a coffee

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/Chocolat8€

Poires fraîches, glace vanille et sauce au chocolat
Fresh pear, vanilla ice cream and chocolate sauce

Supplément chantilly1€

Chantilly supplement



ESPACE BOUTIQUE EXPO

Le jardin en ville est aussi une boutique et un espace Galerie d'art où tous les trimestres une nouvelle exposition vous est proposée ... c'est aussi un lieu de création où l'art et l'artisanat se mêlent et où les gens aiment se rencontrer, flâner, discuter et révéler...
Côté boutique les inspirations sont multiples au gré des voyages, rencontres et pays...

The Jardin en ville is also a shop and an art gallery space where every quarter a new exhibition is proposed to you ... it is also a place of creation where art and craft mingle and where people love to meet, stroll, discuss and reveal ... Side shop inspirations are multiple in the sandstone of the travels, meetings and country...



L'écologie positive, au Jardin en ville, nous adoptons une démarche d'écologie positive avec dans la mesure du possible les choix de : supprimer le jetable, réduire le verre, valoriser l'artisanat, travailler les circuits courts et trier nos déchets... Le dernier né : notre gourde métal réutilisable à l'infini pour vos déplacements, le sport, promenades en famille.

Positive ecology, at the Jardin en ville we adopt a positive ecology approach with, as far as possible, the choices to : remove the disposable, reduce the glass, promote the craft industry, work the shorts circuits and sort our waste... The last born : our infinitely reusable metal gourd for travels, sport or family walks.



Le Jardin en Ville - restaurant concept store Carcassonne



alban_michele_lejardinenville

Service du midi de 12h à 13h45
Service du soir de 19h à 21h30

**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

Merci pour le confort de tous de NE PAS CHANGER VOS BÉBÉS SUR LES TABLES DU RESTAURANT (INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR).