# LE JARDIN

by CHÂTEAU JASSON

CAFÉ RESTAURANT WINE BAR

Prix nets - service compris
*Prices are net - service included*

# LA TABLE

## LE PARTAGE
## *TO SHARE*

### Pinsa reine — *17 €*

Sauce tomate, jambon cuit, champignons, mozzarella.
*Tomato sauce, cooked ham, mushrooms, mozzarella.*

### Pinsa chèvre miel — *18 €*

Crème fraîche, chèvre, miel, pignons.
*Sour cream, goat cheese, honey, pine nuts.*

### Assortiment de poissons fumés (selon arrivage) — *19 €*

Assortiment de poissons fumés, pain grillé, beurre, sauce yaourt, aneth, citron.
*Assortment of smoked fish, toasted bread, butter, yogurt dill and lemon sauce.*

### Planche de charcuterie & fromages — *28 €*

Sélection de charcuterie et fromages Maison Mons.
*Selection of cured meats and cheeses from Maison Mons.*

### Planche de Jasson

Houmous, crudités, frites de panisse, petit farcis niçois, raviolis frits gout pissaladiére, barbajuan blettes. pour 2 pers. *21 €*
*Hummus, crudités, panisse fries, Niçoise stuffed vegetables, pissaladière-style fried ravioli, Swiss chard barbajuans.* pour 4 pers. *42 €*

## LES ENTRÉES
## STARTERS

### Avocado toasts — *17 €*

Tranches de pain grillé, purée d'avocat, tranches d'avocat, œuf.
*Toasted bread, avocado purée, avocado slices, egg.*

### Toasts de chèvre chaud — *17 €*

*Toasts de chèvre chaud, pignons, miel.*
*Warm goat cheese toast, pine nuts, honey.*

### Petits farcis niçois — *17 €*

Tomate, poivron, champignon, courgette.
*Tomato, bell pepper, mushroom, courgette (zucchini).*

### Le Ravioli aux cèpes — *17 €*

Le Ravioli aux cèpes, sauce forestière.
*Large porcini mushroom raviolo, wild mushroom sauce.*

# LA TABLE

## LES PÂTES
## *PASTA*

**Risotto noix de Saint-Jacques rôties** — *28 €*

Risotto crème artichaud, noix de Saint-Jacques rôties et poudre d'olives noires.
*Artichoke cream risotto, roasted sea scallops, and black olive powder.*

**Pappardelles & daube** — *28 €*

Pappardelles & daube.
*Pappardelle & daube (fresh pasta).*

**Gnocchi à la Sorrentina** — *19 €*

Gnocchi maison, sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana, basilic.
*Homemade gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, basil.*

**Tonnarelli Carbonara** — *24 €*

Tonnarelli artisanaux, guanciale, pecorino romano, jaune d'œuf, poivre.
*Artisanal tonarelli pasta, guanciale, pecorino romano, egg yolk, black pepper.*

## LES PLATS
## *MAIN COURSES*

**Pavé de saumon en croute de pistaches & riz basmati** — *26 €*

Pavé de saumon mariné sauce sésame et soja en croute de pistaches accompagné de riz basmati.
*Marinated salmon fillet with a sesame-soy sauce and pistachio crust, served with basmati rice.*

**Filet de loup grillé, mousseline de courgette** — *27 €*

Filet de loup grillé sur une mousseline de courgette avec un toast de pain noir et sauce vierge.
*Grilled sea bass fillet on a zucchini mousseline, with a black bread toast and sauce vierge.*

**Bavette d'Angus grillée** — *28 €*

Bœuf d'Angus grillé, ail et persil, jus de viande, chimichurri, frites ou panisses.
*Grilled Angus flank steak, garlic and parsley, meat jus, chimichurri, fries or panisses.*

**Le traditionnel spare ribs**

Travers de porc mariné BBQ caramélisé au miel, frites, salade.
*Honey-glazed BBQ marinated pork ribs, served with fries and salad.*

Le demi (350 g) — *24 €*
Le Gourmand (700 g) — *38 €*

# LA TABLE

## *LES DESSERTS*
## *DESSERTS*

**Mousse au chocolat** — *10 €*
Mousse au chocolat 67 % cacao fait maison.
*Homemade 67% dark chocolate mousse.*

**Tiramisù traditionnel** — *10 €*
Tiramisù fait maison.
*Homemade tiramisù.*

**Profiterole au chocolat** — *12 €*
Chou artisanal garni de crème glacée vanille, et son nappage chocolat, amandes effilées.
*Artisanal choux pastry filled with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce and flaked almonds.*

**Brioche perdue** — *12 €*
Brioche perdue, boule de glace caramel beurre salé, sirop d'érable.
*Brioche French toast, salted caramel ice cream, maple syrup.*

**Sélection de glaces** — *3,50 € la boule*
Parfums : chocolat, vanille, café, amarena, citron, yaourt, pistache, fraise, stracciattela.
*Flavors: chocolate, vanilla, coffee, amarena, lemon, yogurt, pistachio, strawberry, stracciatela.*

# MENU LE JARDIN

## DÉJEUNER & DÎNER
## *LUNCH & DINNER*

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25 €**
*Starter + Main or Main + Dessert*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 35 €**
*Starter + Main + Dessert*

### ENTRÉES
### *STARTERS*

**Avocado Toasts**
Tranches de pain grillé, tranches d'avocat, purée d'avocat, œuf.
*Toasted bread, avocado purée, avocado slices, egg.*

**Toasts de chèvre chaud**
Toasts de chèvre chaud, pignons, miel.
*Warm goat's cheese toast, pine nuts, honey.*

**Le ravioli aux cèpes**
Le ravioli aux cèpes, sauce forestière.
*Porcini raviolo, wild mushroom sauce.*

### PLATS
### *MAIN COURSES*

**Gnocchi à la Sorrentina**
Gnocchi maison, sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana, basilic.
*Homemade gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, basil.*

**Pavé de saumon en croûte de pistaches & riz basmati**
Pavé de saumon mariné sauce sésame et soja en croute de pistaches accompagné de riz basmati.
*Marinated salmon fillet with a sesame-soy sauce and pistachio crust, served with basmati rice.*

**Suggestion du jour**
Suggestion du chef selon l'inspiration du marché.
*Chef's suggestion, based on market inspiration.*

### DESSERTS
### *DESSERTS*

**Profiterole au chocalat**
Chou artisanal garni de crème glacée vanille, et son nappage chocalat, amandes effilées.
*Artisanal choux pastry filled with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce and flaked almonds.*

**Brioche perdue**
Brioche perdue, boule de glace caramel beurre salé, sirop d'érable.
*Brioche French toast, scoop of salted butter caramel ice cream, maple syrup.*

**2 boules de glace**
Sélection de parfums artisanaux au choix.
*Choice of artisanal flavors.*

# BAR À RAVIOLIS
# *RAVIOLI BAR*

**PLAT + DESSERT + CAFÉ : 18 €**
*Main + Dessert + Coffee*

## RAVIOLIS AU CHOIX
## *CHOICE OF RAVIOLI*

**Raviolis daube**
Raviolis daube, sauce jus de daube
*Daube-style ravioli, served with a daube-reduction sauce.*

**Raviolis ricotta épinard**
Raviolis ricotta épinard, sauce beurre et sauge.
*Ricotta and spinach ravioli with a butter and sage sauce.*

**Raviolis aubergines, parmigiana**
Raviolis aubergines, parmigiana, sauce tomate, basilic traditionnel.
*Aubergine parmigiana ravioli, tomato sauce, basil.*

**Raviolis saumon**
Raviolis saumon, sauce crème citron aneth.
*Salmon ravioli, lemon and dill cream sauce.*

## DESSERTS
## *DESSERTS*

**Panna cotta**
Panna cotta chocolat, fraise, caramel beurre salé
*Panna cotta chocolate, strawberry, salted butter caramel.*

**Mousse au chocolat**
Mousse au chocolat 67 % cacao fait maison.
*Homemade 67% dark chocolate mousse.*

# MENU ENFANTS

# *KIDS' MENU*

**JUSQU'À 12 ANS**
*Up to 12 years old*

**Plat + Dessert + Boisson : 15 €**
*Main + Dessert + Drink*

## PLATS AU CHOIX
## *CHOICE OF MAIN*

### Gnocchi au beurre ou sauce tomate
Gnocchi artisanaux servis au beurre frais ou à la sauce tomate maison.
*Artisanal gnocchi served with fresh butter or homemade tomato sauce.*

### Fish & Chips
Filet de poisson pané croustillant servi avec frites fraîches.
*Crispy battered fish fillet served with fresh French fries.*

### Steak Haché & Frites
Steak haché de bœuf accompagné de frites fraîches.
*Beef patty served with fresh French fries.*

## DESSERTS AU CHOIX
## *CHOICE OF DESSERT*

### Une boule de glace
Parfum au choix (vanille, chocolat, fraise).
*Flavor of your choice (vanilla, chocolate, strawberry).*

## BOISSONS AU CHOIX
## *CHOICE OF DRINK*

### Sirop à l'eau ou jus de fruit
Sirop (fraise, menthe, grenadine) ou jus de fruit (pomme, orange).
*Syrup (strawberry, mint, grenadine) or fruit juice (apple, orange).*

# PETIT DEJEUNER
# &
# PAUSE GOURMANDE

## FORMULE SUCRÉ
***SWEET MENU***

**9.5 €**

1 boisson chaude
*1 hot drink*
1 jus de fruit
*1 fruit juice*
1 gourmandise sucré (carrot cake, cake citron, viennoiserie, tartine beurre, confiture, miel)
*1 sweet treat: carrot cake, lemon cake, pastry, or toast with butter, jam or honey*

## FORMULE SUCRÉ & SALÉ
***SWEET & SAVOURY MENU.***
**14.5 €**

1 boisson chaude
*1 hot drink*
1 jus de fruit
*1 fruit juice*
1 gourmandise sucré (carrot cake, cake citron, viennoiserie, tartine beurre, confiture, miel)
*1 sweet treat: carrot cake, lemon cake, pastry, or toast with butter, jam or honey*
1 collation salée (avocado toast ou assortiment de poissons fumés)
*1 savoury bite: avocado toast or smoked fish platter*

**Detox** *7 €*

Classiques : concombre, céleri, menthe, pomme verte
*Cucumber, celery, mint & green apple*

Carotte, citron, gingembre, orange
*Carotte, citron, gingembre & orange*

**Matcha** *7 €*

# TABLEAU DES ALLERGÈNES

*Information sur les substances provoquant des allergies ou intolérances (Règlement UE n° 1169/2011)*

| N° | ALLERGÈNE | EXEMPLES D'ALIMENTS ET DÉRIVÉS |
|---|---|---|
| 1 | **Céréales contenant du gluten** | Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut. Présent dans les pains, pâtes, panures, chips de pain, gnocchi. |
| 2 | **Crustacés** | Crevettes, gambas, écrevisses, homards, crabes, langoustines et produits dérivés. |
| 3 | **Œufs** | Œufs et produits à base d'œufs : pâtes fraîches (garganelli, tonarelli), jaune d'œuf (carbonara), panures, sauces. |
| 4 | **Poissons** | Tous types de poissons (thon rouge, dorade), anchois (sauce César), bouillons et dérivés. |
| 5 | **Arachides** | Arachides, huile d'arachide, beurre d'arachide, snack. |
| 6 | **Soja** | Soja et dérivés : sauce soja (marinade BBQ), tofu, lécithine de soja. |
| 7 | **Lait et lactose** | Lait, fromages (mozzarella, pecorino, parmesan, scamorza, burrata), yaourt épicé, beurre, crème. |
| 8 | **Fruits à coque** | Amandes, noisettes, noix, pistaches (pesto, mortadelle), noix de cajou. |
| 9 | **Céleri** | Céleri en branches, racine, fonds de viande/jus, marinades, salades.aigres. |
| 10 | **Moutarde** | Graines ou poudre de moutarde, sauce César, sauce cocktail, marinades BBQ. |
| 11 | **Graines de sésame** | Graines de sésame (panure du thon rouge), tahina (houmous), huiles et pains au sésame. |
| 12 | **Anhydride sulfureux et sulfites** | Sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) : vin jaune (jus), réductions, oignons aigre-doux, vins, vinaigres. |
| 13 | **Lupin** | Lupin et produits à base de lupin : farines utilisées dans certains pains ou brioches. |
| 14 | **Mollusques** | Poulpe, moules, huîtres, calmars, seppia, escargots et produits dérivés. |

**Note à l'attention des clients :** Pour toute information concernant des allergies spécifiques, intolérances ou risques de contamination croisée, veuillez vous adresser directement à notre personnel.

# BOISSONS

## SOFTS

### Eaux

| | 33 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| Evian | 4 € | 6 € |
| Badoit | 4 € | 6 € |
| Castalie (eau micro filtrée sur place) : plate ou gazeuse | | 5 € |

### Sodas

| | |
|---|---|
| Coca-Cola (33 cl) - Coca-Cola Zéro (33 cl) - Fuze Tea (25 cl) - Sprite (25 cl) - Orangina (25 cl) - Schweppes 25 cl ( tonic) | 5 € |

### Sirops

| | |
|---|---|
| Fraise - Grenadine - Menthe - Pêche - Violette - Orgeat | 2 € |

### Boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Décaféiné - Expresso - Americano | 2,50 € |
| Noisette | 4 € |
| Double expresso - Cappuccino - Café crème - Chocolat chaud | 5 € |
| Latte macchiato | 6 € |
| Suppléments laits végétaux : amande, avoine, coco, soja | 1 € |

### Thés

| | |
|---|---|
| Earl Grey Supreme - Darjeeling black tea - English breakfast imperial - Citron (BIO) black tea - Menthe green tea - Jasmin green tea (BIO) - Fruits rouges black tea - Green Tea Gunpowder | 4 € |

### Infusion

| | |
|---|---|
| Tilleul - Camomille - Verveine citron - Verveine menthe | 4 € |

### Café frappé - Chocolat frappé

6 €

### Jus

| | |
|---|---|
| Pago 20 cl : pomme, orange, ananas, ACE, fraise, tomate | 4,50 € |

## COCKTAILS

**Mojito** — *13 €*
Rhum, eau gazeuse, cassonade, menthe fraîche, citron vert
*Parfum possible : Framboise, fraise, pêche, passion, mangue*

**Caipirinha** — *14 €*
Cachaça, cassonade, citron vert
*Parfum possible : Framboise, fraise, pêche, passion, mangue*

**Gin Fizz** — *14 €*
Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron

**Sex on the beach** — *14 €*
Vodka, cranberry, jus d'ananas, jus de citron, crème de pêche

**Espresso Martini** — *14 €*
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café

**Margarita** — *14 €*
Tequila, Cointreau, jus de citron

**Americano** — *14 €*
Campari, martini rouge, martini blanc

**Negroni** — *14 €*
Gin, martini rouge, Campari

**Porn Star** — *14 €*
Vodka infusée à la vanille, jus de passion, jus d'ananas, prosseco

## SPRITZ

*12 €*

**Aperol spritz**
Apérol, eau gazeuse, Prosecco.

**Saint Germain spritz** — *12 €*
Saint Germain, eau gazeuse, Prosecco.

**Campari spritz** — *12 €*
Campari, eau gazeuse, Prosecco.

**Martini rouge spritz** — *12 €*
Martini rouge, eau gazeuse, Prosecco.

**Italicus spritz** — *14 €*
Italicus, eau gazeuse, Prosecco.

**Sarti spritz** — *14 €*
Sarti, eau gazeuse, Prosecco.

## MOCKTAILS

**Virgin Mojito** — *10 €*
Eau gazeuse, cassonade, menthe fraîche, citron vert
*Parfum possible : Framboise, fraise, ananas, passion*

**Virgin on the Beach** — *10 €*
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop pêche, citron

## LES VINS AU VERRE

### Rouges

| | |
|---|---|
| Château Jasson “Cuvée Heritage“ | *7 €* |
| Roche Audran “César” | *10 €* |
| Croze Hermitage “Les Aigrettes” | *13 €* |

### Blancs

| | |
|---|---|
| Enjoy blanc moelleux | *7 €* |
| Château Jasson “Cuvée Heritage“ | *7 €* |
| Chablis 1er cru “Monmains” | *10 €* |
| Château Jasson “Cuvée Château“ | *12 €* |

### Rosés

| | |
|---|---|
| Château Jasson “Cuvée Heritage“ | *7 €* |
| Château Jasson “Cuvée Château“ | *12 €* |

## BIÈRES

| | 33 cl |
|---|---|
| **Corona** | *8 €* |
| **Fada blonde** | *7 €* |
| **Fada IPA** | *8 €* |
| **Heineken 0%** | *7 €* |
| **Heineken** | *7 €* |

## TEQUILA

| | |
|---|---|
| **Patron Silver** | *12 €* |
| **Casamigos Anejo** | *14 €* |
| **Patron Reposado** | *16 €* |
| **Patron Anejo** | *17 €* |

## RHUM

| | **Verre** 6 cl |
|---|---|
| **Don Papa Baroko** | *12 €* |
| **Bumbu** | *12 €* |
| **Neisson Profil 105 Rhum Agricole Martinique** | *13 €* |
| **Eminente Reserva 7ans Ron de Cuba** | *13 €* |
| **Hampden HLCF Classic Rum Jamaica** | *14 €* |
| **Zacapa Solera Rhum Guatemala** | *18 €* |

## DIGESTIFS & APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| **Ricard - Pastis - Martini rosso ou bianco** | *7 €* |
| **Baileys - Limoncello - Amaretto** | *9 €* |

| | Verre<br>6 cl |
|---|---|

## WHISKY, BOURBON & WHISKEY

| | |
|---|---|
| **Jack Daniel's : Classic N°7** | *12 €* |
| **Jack Daniel's : Fire** | *12 €* |
| **Jack Daniel's : Honey** | *12 €* |
| **Nikka Whisky "From The Barrel" Blended Whisky Japon** | *13 €* |
| **Bushmills 10 ans Single Malt Whiskey Irlande/Antrim County** | *14 €* |
| **Waterford Cuvée "Koffi" Single Malt Whisky Irlande** | *14 €* |
| **Macallan 12 ans "Sherry OAK" Limited Edition Single Malt Whisky Ecosse** | *20 €* |
| **Blanton's Cuvée "Gold" American Bourbon Kentucky** | *22 €* |
| **Dalmore 15 ans single malt whisky Ecosse Highlands** | *24 €* |

## COGNAC

| | |
|---|---|
| **Ferrand 10 Génération France - Poitou Charentes** | *14 €* |
| **Hennessy Very Special France - Poitou Charentes Domaine des Hautes Glaces (Isère)** | *14 €* |

## GIN

| | |
|---|---|
| **Hendrick's Distiled Gin Ecosse, Lowlands** | *12 €* |
| **No.3 London Dry Gin Angleterre - Hollande** | *13 €* |
| **Monkey 47 Distilled Gin Allemagne - Baden-wurtemberg** | *14 €* |

## VODKA

| | |
|---|---|
| **Fair Vodka de céréales BIO France** | *12 €* |
| **Belvedere Vodka de céréales BIO Pologne - Mazovie** | *14 €* |
| **Grey Goose Vodka de céréales BIO France - Poitou-Charentes** | *13 €* |