BÔ JARDIN

Le Menu du Jour

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi *(sauf Jour Férié)*

Plat du jour	15.50 €
Dessert du jour	7.00 €
Menu Enfant -12 ans : Plat + 1 glace (2 boules)	12.00 €

(Spaghettis Bolognaise, Nuggets, Steak Haché, Frites, Pâtes)

Le Menu à 41 €

Tous les jours

Les Entrées

Asperges Blanches Grillées, Burrata & Eclats de Pistache *ou*,

Vitello Tonnato (Carpaccio de Veau, Crème de Thon, Câpres & Roquette)

Les Plats

Rib's « Label Rouge » Cuit à Basse Température, Croquette de Mimolette

& Asperges Vertes *ou*,

Maqueraux, Caponata & PDT Grenaille

Les Desserts

Tentation 3 Chocolats *ou*,

Sésame Ouvre Toi

ORIGINE VIANDES *: France, Irlande, Espagne*
MATIERES GRASSES *: Poisson : Huile d'Olives ; Viande : Graisse de Canard, Huile de Tournesol, Beurre ; Frites : Mélange d'Huiles (Tournesol, Pépins de Raisins, H. Olives)*
ORIGINE POISSON *: frais de la criée de Boulogne sur Mer*

Pour patienter ou partager *

Terrine de Campagne Maison*	7.50 €
Halloumi Grillé, Condiment Persil Plat / Ail & Pain Turc*	9.00 €

Les Entrées *

Cromesqui au Boursin & Jambon Serrano, Roquette & Copeaux de Grana Padano*	7.50 €
Vitello Tonnato (Carpaccio de Veau, Crème de Thon, Câpres & Roquette)*	13.00 €
Asperges Blanches Grillées, Burrata & Eclats de Pistache*	13.00 €
Croquettes de Crevettes Artisanales (2 pièces)	14.50 €

Les Salades *

Salade de Poulet Croustillant* :	18.00 €
Salade Croquante, Sauce Grana Padano, Copeaux de Grana Padano, Tomates, Concombres, Aiguillettes de Poulet Pané, Maïs	
Salade Printanière* :	18.50 €
Mâche, Petits Pois, Fèves, Asperges Vertes, Radis, Tomates Cerise, Chèvre Frais & Croûtons	

Les Plats *

Les Viandes

Vitello Tonnato (Carpaccio de Veau, Crème de Thon, Câpres, Roquette) & Frites Fraîches*	22.00 €
Rib's « Label Rouge » Cuit à Basse Température, Croquette de Mimolette & Asperges Vertes*	24.00 €
Faux Filet Grillé (race à viande maturée 3 semaines), PDT Primeur Sautées, Vierge (Tomates, Echalotes, Ail, Persil) & Huile d'Olive*	28.00 €
Bavette Hereford +/- 200 g & Frites Fraîches*	23.00 €
Sauce au choix : Béarnaise, Poivre, Maroilles ou à l'Echalote	
Hamburger Jurassien & Frites Fraîches*	20.00 €
(Pain Maison, Steak Haché 180g, « Baconnaise », Morbier, Tomates, Salade & Cornichon)	
Tartare de Bœuf au Couteau à l'Espagnol*	20.00 €
(Chorizo Doux, Poivron, Concombre, Oignon & Tomate)	

Les Poissons

Maqueraux, Caponata & PDT Grenaille*	22.00 €
Filet de Daurade & Risotto aux Asperges*	22.00 €
Queues de Gambas & Linguine à la Bisque*	24.00 €
Croquettes de Crevettes Artisanales (3 pièces) & Salade Verte	23.00 €
Croquettes de Crevettes Artisanales (3 pièces), Assiette de Frites & Salade Verte	24.00 €

Le Végétarien

Curry de Légumes* :	19.00 €
Lait de Coco, Curry, Pois-Chiche, Poivron, Courgette, Champignon de Paris, Basilic, Coriandre & Oignon Cébette	

Les Pâtes

Risotto de Coquillettes Truffées & Jambon blanc*	24.00 €
Tortellini Ricotta Epinard, Jambon Serrano, Sauce Parmesane, Noisettes, Tomates Confites & Roquette	18.00 €
Agnolotti Aubergines & Tomates confites, Sauce Tomate, Courgettes & Aubergines	18.00 €

Les Desserts « faits maison » *

Macaron Citron-Noisette*	9.00 €
Tentation 3 Chocolats*	9.00 €
Sésame Ouvre Toi vers l'Ananas*	9.00 €
Mousse au Chocolat à la Fève de Tonka*	9.00 €
Profiteroles, Sauce au Chocolat Maison*	10.00 €
Café Gourmand* (Crème ou Allongé **+0.50€**)	10.00 €
Cappuccino ou Thé Gourmand*	11.00 €
Irish Gourmand*	15.00 €
Assiette de 4 Fromages	11.00 €

* ***signifie « Fait Maison »***

La liste des allergènes et provenance des viandes est disponible au bar - Végétarien