



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Asperges blanches des Landes 16

Mousse d'Ossau Iraty / ventrèche de la maison Montalet / gelée de piment d'espelette

Œuf parfait 13

Chou-fleur en deux textures gratiné au miso

Carpaccio de Bar 16

Fenouil / estragon / kiwi / extraction citronnée / fleur de fenouil et oxalys

Gaspacho de betterave 13

Ricotta - parmesan à la flamme / betterave en chips et pickles

POUR CONTINUER

Filet de Bœuf 32

Pressé de pomme de terre à la cacahuète / jus et chimichurri

Terre-mer entrecôte de cochon du Tarn de la maison

Montalet et Chipirons 26

Maïs safrané en deux textures / piment padron

Poulpe 24

Quinoa condimenté / vinaigrette kombawa / crème d'avocat passion / tuile croustillante

Bar de Ligne 34

Harissa de carotte / carotte fane rôtie brut / jus végétal

Risotto Primavera et crème d'ail 22

POUR TERMINER

Sarrasin au lait 12

Caramel beurre salé / galette croustillante

Clafoutis Fraises des Bois 12

Crème vanillée

Le Tout Chocolat 12

Crumble cacao fleur de sel / ganache chocolat amer / crémeux chocolat dulce

Moelleux Matcha Latté 13

MENU DU MARCHÉ

Du lundi au vendredi,
sous réserve de disponibilité (Hors vacances et
jours fériés)
Uniquement le midi.

Entrée + plat ou plat + dessert du jour
et café 28 Entrée, plat et dessert du

MENU ENFANT 14

Au choix :

Steak de bœuf ou poisson du jour garni de
légumes ou frites

Assiette de pâtes nature ou sauce tomate

Mousse au chocolat ou salade de fruits

Boisson à la verse

NOS SUPPLEMENTS DE GARNITURES 5

Mélange de jeunes pousses  

Maraîchère de légumes  

Frites  

Nos produits proviennent de producteurs français
sélectionnés avec soin par notre Chef.

Nos viandes sont françaises.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés en fonction
de la saisonnalité.

Le Chef met un point d'honneur à revaloriser
l'ensemble de nos déchets alimentaires,
dans une démarche de respect du producteur à
l'assiette.

Carte élaborée par le Chef
Nicolas Amelin et ses équipes



Zéro



Végétarien



Vegan



Sans



lejardinpriveparis.co  @jardinprivé.paris

Prix nets en euros

Horaires d'ouverture : 12h - 14h30 / 19h - 22h30